



第二届全国技能大赛湖北省选拔赛

烹饪（中餐）项目技术工作文件

2023年6月

目 录

一、技术描述.....	1
(一) 项目概要.....	1
(二) 基本知识与能力要求.....	1
二、试题与评判标准.....	3
(一) 试题描述.....	3
(二) 比赛时间及试题具体内容.....	4
(三) 评判标准.....	7
(四) 公布方式(保密安排).....	9
三、竞赛细则.....	10
(一) 秩序要求.....	10
(二) 比赛流程.....	10
(三) 裁判要求.....	10
(四) 选手要求.....	10
(五) 评判技术争议.....	11
(六) 选手成绩争议.....	11
(七) 设备故障.....	11
(八) 自带食工具相关规定.....	11
(九) 项目作业书填写规则.....	12
四、竞赛场地、设施设备安排.....	12
(一) 赛场规格.....	12
(二) 场地布局图.....	13
(三) 基础设施、原料清单.....	13
五、赛事规程.....	16
(一) 竞赛选手安排.....	16
(二) 竞赛时间、地点、联系人.....	17
附件 中华人民共和国第二届职业技能大赛烹饪(中餐)项目作业书.....	19
附件1.烹饪(中餐)项目自备工具清单.....	21
附件2.烹饪(中餐)项目自备原料清单.....	22
附件3.指定作品质量卡.....	23
附件4.自选作品质量卡.....	24

第二届全国技能大赛湖北省选拔赛

---烹饪（中餐）项目技术工作文件

一、技术描述

（一）项目概要

烹饪（中餐）赛项对标国家职业技能等级三级以上的标准，主要考核选手冷拼与雕刻、热菜、面点等综合技能水平，以及标准食谱的制定、职业素养、食材选择运用、规范正确的烹饪过程、设备设施的有效使用、良好的卫生习惯、食品安全控制、高效的工作与时间管理。

（二）基本知识与能力要求

项目	能力描述	权重
1、	个人清洁与卫生	15%
个人卫生和仪容仪表	不留胡须及鬓角，头发干净，男士头发以“前不过眉、侧不过耳、后不过领”为宜，女士戴发网；指甲短，身体干净没有气味，没有明显的伤口。手不能触摸围裙帽子或眼耳口鼻等不卫生的地方。任务中间按要求洗手，比赛开始和结束前洗手，装盘时戴手套并随时更换等。	
个人着装要求	整洁的厨师服，黑色或格子裤，厨师帽，干净的围裙，黑色包脚的鞋子。	
工位清洁卫生（含冰箱、地面、水池）	随时保持工位卫生，溢出物5分钟内擦干净，任务结束后及时清洗。操作时注重地面、操作台、水池、冰箱的卫生。随时清洗及整理。进冰箱的食品确保贴上标签，标签注明时间及品名。	
2、	食品安全、操作安全及工作管理与组织	30%
食品安全	卫生工作，对食物储存、准备、烹饪和服务危害分析和临界点控制（HACCP）在工作环境中，促进健康、安全和食物卫生工作。	
防止交叉污染	洗锅具用的布不能用来擦桌面，不能有交叉污染。 桌面清洗后需消毒。 合理使用砧板颜色，不能有交叉污染。 合理安排冰箱内食品摆放顺序，不能有滴漏污染。合理使用手套和厨房用纸，防止交叉污染。	

操作安全	<p>厨房内不能奔跑和做出危险动作。</p> <p>防止任何割伤、烧伤、烫伤事故。</p> <p>在使用烹饪设备时，应用节能、安全的方法。</p> <p>触碰熟食需戴一次性手套。</p> <p>了解厨房安全工作操作、使用商业餐饮设备的法规。</p>	
工位复位	<p>使用后清洗并归还到厨房的合适位置，公用设备使用后清洗，恢复到初始状态，厨房在赛后保持清洁状态，厨房清理后按时离开。</p>	
食材浪费	<p>尊重食物，有效节约资源。</p> <p>锅、平底锅和托盘——无过量的垃圾，原料刮干净并存储。</p> <p>正确估计准备所需的数量，不要过多订购来控制浪费。</p>	
工作组织	<p>上菜前协调所有准备工作（备菜区）。</p> <p>区分任务的重要程度，从高到低地安排工作，工作区域不杂乱，无重复操作。</p> <p>优化工作流程（可自拟工作流程单）。</p>	
3、	基本知识及烹饪技巧的把控	40%
基础刀工使用方法	<p>各种食材切丝、丁、末、片、块的分割方式。</p> <p>卓越地应用刀具的技能，掌握切割技巧。</p>	
中餐基础知识	<p>中餐基础知识、中餐基本功。</p> <p>学会制作冷拼与雕刻、热菜、面点。</p>	
食物营养知识	<p>食材营养特性、烹饪方法对食物营养的影响。</p>	
食物储存及温度把控	<p>了解食物变质的原因和储存食物的质量指标。</p> <p>食物恰当封装并贴上食品标签。</p> <p>对商品进行安全卫生地储存。</p> <p>保证所有的工作区域都是最高标准的干净卫生。</p> <p>所有的新鲜、冷藏、冰冻及室温食品，确保其保持在适当的温度和环境下存储。</p> <p>出菜时菜品温度以及餐盘温度严格按照技术文件要求呈现。</p>	
时间把控	<p>对每种食材和每种菜应用正确的烹饪方法，合理计算烹饪时间。</p> <p>严格把控上菜时间以及对食材时间温度上的安全把控。</p> <p>防止食材过生、过度烹饪或者变质变焦。</p>	
标准菜谱的设计	<p>指定作品及自选作品设计符合技术文件要求。</p> <p>合理搭配主辅料及使用各种调料。</p> <p>结合厨具清单、烹饪原料清单和技术文件准备菜品。</p>	
烹饪技法	<p>同时组合和应用多种烹饪方法、食材、准备方法和摆盘技术完美融合。</p> <p>严格按照技术文件要求，使用必要的烹饪技法。</p>	
各类食材的加工与烹饪应用	<p>理解不同食物的风格和特点，并能正确使用。</p> <p>善于使用屠宰、分割的设备和工具。</p> <p>了解家畜、家禽、水产、果蔬以及所有切割、处理的方法，各个部位的使用及烹饪应用。</p> <p>酱汁及味型的合理搭配。</p>	
冷拼的制作和风险的把控	<p>各种冷菜烹饪技巧和时间、卫生、温度以及安全的把控。</p>	

展示和口味	菜肴呈现的色、香、味、创造性及营养均衡和各项技能点。	
厨房设施设备的正确使用	烹饪工具及设备的使用方法和维护。 制作食物的时候，应用合理的烹饪方法和合理的烹饪设备。	
4、	个人素质	15%
选手心理素质	在高压的情况下，整个制作过程中仍能保证质量标准。具有较强的应变能力和沟通能力。	
应急措施	知道切伤烫伤的处理方式，手部有伤口需使用创可贴和一次性手套进行比赛。任务中间需更换手套。	
坏习惯	不能用炒勺尝口味，不要在锅里煮器皿，不能将抹布挂在身上，不能将刀具乱放等。	
垃圾的分类	有机和非有机垃圾分开存放，以便循环利用，有害垃圾另外分开。	
合计	100%	

二、试题与评判标准

（一）试题描述

本项目由裁判长按国家职业标准三级以上标准进行试题考核，经裁判组讨论后，在裁判会议上公布，并在裁判群、选手群内公布。

烹饪（中餐）项目共三个模块：采用模块轮换制，整个比赛时间 480 分钟，包含每位选手每场的 30 分钟开档时间和 30 分钟复原厨房时间，实际比赛时间 300 分钟。

由参赛选手在比赛前 2 天（C2），通过抽签形式进行分组，裁判长决定厨房模块轮换顺序，所有的食品准备工作将根据比赛指定时间开始，选手不能在比赛前做任何准备。

模块 A：冷拼与雕刻

A1、神秘任务——规定雕刻基本功

A2、神秘任务——规定冷拼基本功

A3、创意冷拼 1 道

模块 B：热菜

B1、神秘任务——规定基本功菜品 1 道

B2、自选热菜 1 道

模块 C：自选油酥点心 1 道

(二) 比赛时间及试题具体内容

1、比赛时间及赛程表

比赛时间一天进行，其中 A 模块 135 分钟，B 模块 85 分钟，C 模块 80 分钟。

(1) 赛程表

时间	项目内容	时间	参加人员
2023-6-25	报到	9: 00--10: 00	所有裁判、领队、选手
	裁判会议	10: 00--11: 00	裁判组、领队、选手、场地经理、技术保障
	选手工具箱及工具审核并封存	11: 00--12: 00	裁判
2023-6-25	选手赛前会议	14: 00--15: 00	裁判长公布比赛规则，裁判长公布神秘任务 选手比赛工位抽签并签字确认
2023-6-25	参观比赛场地、熟悉工位、检查设备及易耗品，提交作业书	15: 00--17: 00	所有选手
2023-6-26	选手比赛	7: 00--21: 00	所有选手
2023-6-26	技术点评		所有裁判、领队、选手

(2) 比赛时间和内容

日期	模块	参赛队伍	竞赛时间（分钟）
2023-6-26	A1: 神秘任务--规定雕刻基本功	G1-G27	5mins
	A2: 神秘任务--规定冷拼基本功	G1-G27	10mins
	A3: 创意冷拼一组	G1-G27	120mins
2023-6-26	B1: 神秘任务--.基本功菜品	G1-G27	15mins
	B2: 自选热菜	G1-G27	70mins
2023-6-26	C1: 自选油酥点心	G1-G27	80mins
总计			300mins

(3) 试题内容及模块

模块 A：冷拼与雕刻（由 A1、A2、A3 组成）

A1——神秘任务规定雕刻基本功

- ①5 分钟内使用规定的原料完成食品雕刻基本功 1 项；
- ②选手一律选用现场提供的原料；
- ③去皮与雕刻过程必须在现场完成；
- ④作品统一使用现场提供的 22 厘米直径圆形平盘展示。
- ⑤上菜时间不可延误，应在指定时间内上菜，即该项目开始后 5 分钟内完成，超时将不允许对该菜给予展示和作品评分。

A2——神秘任务规定冷拼基本功

- ①10 分钟内使用规定的原料完成冷拼基本功 1 项；
- ②统一使用现场提供的原料；
- ③作品统一使用现场提供的 22 厘米白色圆盘盛装。
- ④上菜时间不可延误，应在指定时间内上菜，即该项目开始后 10 分钟内完成，超时将不允许对该菜给予展示和作品评分。

A3——创意冷拼一道

- ①120 分钟内使用不少于 6 种原料完成位份创意冷拼不少于 3 份，1 份用于评委评分，其它用于展示；
- ②现场提供常规原料 6 种，选手可自备原料 3 种，自备原料可为卷类、糕类、熟食类；
- ③所有造型、点缀必须现场制作完成，并具有可食性；装饰物或点缀物搭配合理，不能超过主料；
- ④餐具选手自备，可配底托，底托宽度不超过 60 厘米，长度不超过 80 厘米；
- ⑤作品主题健康，具有中华文化特色，寓意高尚，色彩搭配和谐，刀功精湛，体现多种技法；
- ⑥作品不得使用各种粘合剂，不使用模具。
- ⑦上菜时间不可延误，应在指定时间内上菜，即该项目开始后 110 分钟上菜，120 分钟完成，合计 10 分钟。在 10 分钟后，可额外给 5 分钟时间，但不允许对该菜给予展示和作品评分。

模块 B：热菜（由 B1、B2 组成）

B1——神秘任务基本功作品：

- ①15 分钟内现场完成指定基本功作品 1 道；
- ②现场提供主辅料及基本调料；
- ③出菜时，菜肴温度不低于 60 摄氏度，餐票加热温度不低于 50 摄氏度；

④统一使用现场提供的 22 厘米白色圆盘装盘，菜肴不做任何点缀。

⑤上菜时间不可延误，应在指定时间内上菜，即该项目开始后 15 分钟内完成，超时将不允许对该菜给予展示和内场评分

B2——自选热菜：

①70 分钟内选手自带原料制作一道热菜，位份装盘，不少于 4 份，其中 1 份用于评分，其余的作为展示品；

②餐具自带，可配底托，餐盘加热温度不低于 50 摄氏度；

③每份装盘形状一致，份量一致，重量误差 20 克以内；

④装饰物需现场制作完成并具有可食性，装饰物或点缀物搭配合理，不能超过主料；

⑤用料严格实行“三不原则”，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家保护动植物，不违规使用添加剂和色素。

⑥上菜时间不可延误，应在指定时间内上菜，即该项目开始后 60 分钟上菜，70 分钟完成，合计 10 分钟。在 10 分钟后，可额外给 5 分钟时间，超时 1 分钟扣 1 分，超时 5 分钟不允许对该菜给予展示和作品评分。

模块 C——现场制作中式油酥点心：

①80 分钟内选手现场完成中式油酥点心一道；

②现场统一提供中筋面粉 1000 克，莲蓉 200 克，制作莲蓉馅中式油酥面点；其它原料选手自备，和面、制酥、开酥、成型、熟制需在场内完成；

③作品应能体现选手的基本功和面点技艺，注重实用，有创意；

④作品要求表面层次呈现清晰、口感酥松，色泽、大小一致；

⑤作品大份装盘呈现，不少于 8 人量，其中 2 人量用于评委评分，其余展示（展示不少于 6 人量）。

⑥所有作品和装饰需现场制作并具有可食用性，装饰物或点缀物搭配合理，不能超过主料；

⑦禁止自带馅料、酥皮、面团，一经发现，按照作弊处理。

⑧装盘精致，每个酥点形状、大小一致，误差不超过 5 克；展示餐具自备（可配底托），底托长度不超过 80cm，宽度不超过 60cm。

⑨上菜时间不可延误，应在指定时间内上菜，即该项目开始后 70 分钟上菜，80 分钟完成，合计 10 分钟。在 10 分钟后，可额外给 5 分钟时间，但会对选手惩罚（超时扣分），这之后将不允许对该菜给予展示和内场评分

（4）备料盒

每位选手自带整理箱（或保温箱）不超过 3 个，用于所有工具、物料准备，尺寸不超过长 660mm、宽 440mm、高 330mm。1 个存放自带厨具及干货，1 个存放冷藏新鲜食材，1 个存放冷

冻食材。贴上选手编号和姓名，报到时交裁判组签收进原料储存室，分别放工具架、冷藏冰箱、冷冻冰箱。每天比赛时允许带一个箱子进入赛场工位。



（三）评判标准

1、评分规则

本次评分规则参照第一届全国技能大赛的评分规则执行。本项目评分标准为测量分和评价分两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量分；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价分。

（1）评价分（主观）评分方式：

评价分采用 0-3 分制。打分需严格，评价分应使用如下方法评判：

每个项目有详细的评分指导标准

0: 低于行业标准;

1: 符合行业标准;

2: 符合行业标准，部分高于行业标准;

3: 完全超过行业标准，被认为是非常好。

B2 模块自选热菜评分权重示例表：

热菜项目按照观感、质感、口味、营养卫生、实用性进行评分。

B2 模块自选热菜——观感（造型）

权重分值	要求描述
0	菜品整体呈现不美观，餐具使用不协调
1	菜品整体呈现一般，餐具使用一般
2	菜品整体呈现美观，餐具使用较合理
3	菜品整体呈现非常美观，餐具使用与设计非常合理

B2 模块自选热菜——观感（色泽）

权重分值	要求描述
0	色泽较差
1	色泽欠佳，光泽度不明显
2	色泽鲜艳，光泽度明显
3	色泽显现，色彩和谐，光泽度非常明显

B2 模块自选热菜——观感（刀功）

权重分值	要求描述
0	没有体现刀功，刀功较差，大小、粗细、厚薄很不均匀，整只或整条不成形
1	体现了刀功，刀功一般，大小、粗细、厚薄不均匀，整只或整条不完整
2	体现了刀功，刀功精细，大小、粗细、厚薄稍有不均匀，没有整只或整条不完整现象
3	刀功精细，大小、粗细、厚薄均匀一致，整只或整条完整无缺

(2) 测量分（客观）打分方式：

打分方式为打“√”、“×”；“√”代表满分，“×”扣全部分值。

测量分评分准则示例表：

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	操作前未洗手	√=0.5	√=0.5	×=0
满分或零分	操作过程中，工作台、冰箱、地面卫生整洁干净	√=2	√=2	×=0
满分或零分	，成品没有糊味，没有烹饪失败重做现象	√=3	√=3	×=0

（3）各模块分值权重

本项目总分 600 分，各模块子项目均为 100 分制评分，模块 A300 分（A1--100 分+A2--100 分+A3---100 分），模块 B（B1--100 分+B2--100 分），模块 C--100 分。A 模块分值占比 30%，B 模块分值占比 40%，C 模块分值占比 30%；其中评价分及测量分各占 50%。

2、评判方法

裁判组由裁判长、裁判长助理、裁判、场地经理、录分员组成。裁判分内场（作品）裁判和外场（现场）裁判，根据赛项技术要求，内场、外场裁判分为若干组。

内场裁判在比赛期间需留在内场所在组别评分室，外场裁判需留在外场。未经裁判长批准不得离开自己的组别，必须在当场所有评分工作完毕签字后，裁判长宣布本场次比赛结束，才能以群组为单位离开评分室。

外场裁判按组别分工，全程对选手操作过程进行记录，在评分时充分说明理由。

裁判根据裁判技术摸底后进行综合考量，以老带新，合理组合。

3、成绩并列

参赛选手总成绩按得分从高到低依次排列名次，当总分相同时，则按照选手 A 模块得分高的选手名次在前；如 A 模块成绩相同，则按照选手 B 模块得分高的选手名次在前。

（四）公布方式（保密安排）

1、本项目技术文件由组委会审核通过后，由组委统一公布。

2、本项目试题中的模块 A1 神秘任务项目—规定雕刻 1 道、模块 A2 神秘任务规定冷拼 1 道、模块 B1 神秘任务规定基本功热菜 1 道，在选手赛前会议（即赛前第 2 天）上，由裁判长向所有选手公布。

2、比赛成绩——所有模块比赛完毕后的第 1 天，由大赛组委会公布成绩及相关奖项，并在技术点评室进行总结评述。

三、竞赛细则

（一）秩序要求

1. 裁判长、场地经理可携带手机，方便赛场安排和有效沟通。
2. 裁判、选手和场内技术人员在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备，需放在锁柜内直到当天比赛结束后由裁判长和场地经理安排取回。
3. 在不影响选手比赛和裁判工作的前提下提供开放式场地供参观者观摩。
4. 场外观赛人员可拍照（不允许开闪光和声音）不得与选手或裁判沟通，不得有针对性的长时间拍摄。
5. 参观人员及媒体应在参观区域进行文明观赛，不得影响选手、裁判及工作人员的工作。

（二）比赛流程

检录→开档→比赛→举手提交作品→场地复位→离场。

（三）裁判要求

1. 遵守裁判人员职业道德，做到不抬分，不压分，公正合理，不徇私情。
2. 认真执行竞赛评判规则，准确掌握评判内容与标准，不出差错。
3. 判分时各打各分，不讲话，不暗示，不相互讨论，不用自己的观点影响他人。
4. 裁判人员在填写评分表格时，要字迹清楚，扣分要写明原因；分数涂改处要签名，否则无效。
5. 准时参加裁判，不迟到，不早退，不缺席。
6. 裁判人员工作时，要关闭通讯工具，由裁判组统一保管。禁止带两部通讯工具。去洗手间需裁判长同意，并由工作人员陪同。
7. 大赛期间在组委会安排下统一就餐，不要外出就餐。
8. 上述规定请裁判员人员自觉遵守，若有违反大赛纪律或有失公平公正评判行为，将取消裁判资格。

（四）选手要求

1. 参赛选手须带身份证，佩戴参赛证。
2. 参赛选手应服从命令、听从指挥，在规定区域内活动，不得擅自离开。
3. 比赛前，参赛选手未经允许不得进入赛场区域，不准擅自操作设备。
4. 在竞赛过程中，选手不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经现场裁判人员同意后作特殊处理。竞赛过程中，选手若需休息、饮水或去卫生间，一律计算在操作时间内。

5. 参赛选手不得将赛场内提供的工具、材料等物品带出赛场。

6. 下一场将要参赛的选手不得出现在当前竞赛现场，不允许观摩当前竞赛选手的比赛。

7. 选比赛期间，参赛选手除携带竞赛抽签单、身份证、参赛证和规定物品外，其他物品不得带入竞赛现场。。

8. 如果选手提前结束竞赛，应举手向裁判示意，经裁判检查许可后，参赛选手方可离开赛场。选手提前结束比赛后不得再进入赛场。

9. 绿色环保：选手需严格遵守我国环境保护法；赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用；使用“绿色”材料。

10. 该项目强调可持续性原则——选手仅使用所需要的食材，同时限制数量；剩余新鲜食材和废料合理利用，严禁浪费。

11. 因选手因素造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止该选手的比赛资格。

（五）评判技术争议

1. 参赛选手和裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应及时向裁判长反映。

2. 竞赛过程中，因参赛选手个人原因导致竞赛中断，中断的时间计入参赛选手竞赛时间并不予补偿；非参赛选手个人原因造成的竞赛中断，选手需及时举手向裁判汇报，将有两名或以上的裁判共同认证后，中断时间不计入参赛选手竞赛时间并予补足。竞赛中断的原因由裁判长会同当值两名裁判做出判决，并尽快告知参赛选手及参赛队教练。

（六）选手成绩争议

参赛选手对比赛过程安排或比赛结果有异议时，可以向裁判反映，必要时可向裁判长汇报但不得扰乱赛场秩序。对于违反赛场纪律、扰乱赛场秩序者将视其情节予以处理或直接取消参赛资格和比赛成绩。

（七）设备故障

竞赛过程中，如出现设备故障等问题，应提请裁判确认原因。如果确实是因为设备故障原因导致选手中断或终止竞赛，报竞赛裁判长视具体情况作出决定。因设备故障原因造成的中断时间不计入参赛选手竞赛时间并予补足。

（八）自带工具和食材相关规则

1. 选手比赛所带食材和工具清单（后附有工具和原料清单表格），需提前7天通过电子邮件 1419679643@QQ.COM 报备给组委会审核，经过审核通过的工具和原料才能携带进入

赛场，逾期将视为未通过审核，

2. 神秘任务原料和赛场提供的原料和工具原则上禁止携带。

3. 清单必须包含选手全名及省份，选手入场，赛场检录裁判根据审核通过清单检录入场，逾期审核或未提交审核及漏项，原则上禁止进入赛场。

4. 自带原料相关要求：

- (1) 蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；
- (2) 鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；
- (3) 虾贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；
- (4) 甲壳类：生鲜或煮熟，但不可剥开；
- (5) 鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；
- (6) 汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品；
- (7) 饼干、果干、调和蛋白可以带入；
- (8) 果肉：可以带入果泥，但必须现场加工，不能直接用作酱汁；
- (9) 干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮。

（九）项目作业书填写规则（菜单及自带原料、工具表格）

烹饪（中餐）项目作业书（见附件）包含选手姓名、身份证号码、参赛证号码、审核通过的自带原料清单和工具清单、作品质量卡，作品质量卡及表格（见附件）需根据技术文件要求来编写。项目作业书在2023年6月26日16:00前装订一起，提交至赛务组裁判长助理。如果未按照规定时间及要求填写并提交，将会被扣分。

四、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格

本项目赛区场地总体面积约600平方米，有教室3间，中餐工位24个，冷拼工位18个，面点工位24个。赛区设比赛工位、裁判室（测量室）、原料及调料存放室、录分室、裁判会议室及技术点评室，赛场布有作品展示区供观众观摩。

（二）场地图



（三）基础设施、原料清单

根据第二届全国职业技能大赛湖北省选拔赛承办方提供的设施设备清单，结合比赛试题，制订该清单。各工位提供清单如下（含设备清单、厨具清单、餐具清单、烹饪原料清单、调料清单、易耗品清单）；选手自带工具、原料不能含有主办方设备、原料等清单中已经列有的相同或相似设备、原料（每个选手可以带一种 220V 小型电器）。

厨具设备清单				
序号	名称	需求规格描述	单位	数量（每个工位清单）
1	单灶燃气灶	1500*800*800mm	台	1
2	单星水池	600*600*600mm	个	1
3	冷藏操作台（公用）	1200*800*800mm	台	12
4	单通移门荷台柜	1200*800*800mm	个	2
5	台式四头电磁炉（公用）	665*780*172四头，8000KW以上，温度可调节	台	12
6	活动木案面板	1000*600*30mm	个	1

7	四门冷藏冰箱 (公用)		台	2
8	四门冷冻冰箱 (公用)	1800*800*800mm	台	2
9	万能蒸烤箱 (公用)	6层, 5000Kw以上, 温度可调节	台	12
10	-48℃速冻冰箱 (公用)		台	1

工具、餐具清单

序号	名称	需求规格描述	单位	数量(每个工位清单)
1	油鼓(缸)	外直径32cm, 内直径28cm, 高16cm	个	1
2	漏勺	直径30cm	把	1
3	密网	直径22cm	把	1
5	白色圆形硅胶砧板	40cm*10cm	个	1
6	锅铲	不锈钢	把	1
7	炒勺	不锈钢	把	1
8	双耳炒锅	直径40cm	口	1
10	锅刷	常规	个	2
11	码兜	直径18cm	个	5
12	圆平盘	直径22cm	个	3

调料清单

序号	名称	需求规格描述	单位	数量(每个工位清单)
1	盐	适量	份	1
2	白糖	适量	份	1
3	味精	适量	份	1
4	生抽	500ml/瓶	瓶	1

5	老抽	500ml/瓶	瓶	1
6	黑胡椒粉	适量	瓶	1
7	淀粉	适量	份	1
8	色拉油	适量	份	1

公区原料清单（公用）

序号	名称	需求规格描述	单位	数量
1	中筋面粉	5斤/袋	袋	1
2	大葱	去叶，10斤/捆	捆	1
3	小葱	5斤/捆	捆	1
4	生姜	10斤/袋	袋	1
5	蒜	5斤/袋	袋	1
6	白皮洋葱	5斤/袋	袋	2
7	小葱头	5斤/袋	袋	1

荤料、素料清单（公用）

序号	名称	需求规格描述	单位	数量
1	胡萝卜	常规	斤	3
2	白萝卜	常规	斤	5
3	南瓜	常规	个	3
4	青椒	常规	斤	1
5	红椒	常规	斤	1
6	黄瓜	常规	斤	3
7	黄节瓜	常规	斤	1
8	心里美萝卜	常规	斤	3
9	大头菜	常规	斤	1

10	猪肉火腿肠	常规	105克/根	1
----	-------	----	--------	---







易耗品清单				
序号	名称	需求规格描述	单位	数量(每次每个工位数)
1	白毛巾		条	2
2	洗洁精		盒	1
3	保鲜膜(公用)	带切刀盒, 膜长 55m	卷	10
4	清洁球		个	1

(2) 赛场工具箱管理规则

选手带入赛场的最大设备(例如: 菜刀、模具、器皿等)必须能够容纳在 1 个完整的工具箱, 多余工具需自行取出直至工具箱盖子完全盖上。

每个工位只能放置 1 个工具箱。选手 30 分钟准备开档时需取出工具箱并摆放好所有小工具, 模块比赛中工具箱自行保存。比赛结束收档时需将所有自带工具放回工具箱; 工具箱侧面需贴上选手编号。

3、砧板颜色基本指南要求:

	红色	生肉类
	蓝色	生海鲜类
	黄色	生家禽类
	绿色	蔬果类
	褐色	熟食类
	白色	即食类

五、赛事规程

(一) 竞赛选手安排

本次选拔赛为国赛新增项目一烹饪(中餐)湖北省选拔赛总决赛。参赛对象为各市州、各省直单位推荐选手及通过预选赛选拔出来的优秀选手, 提供各市州、省直单位等人社管理部门报名。

参赛对象为各地、各省直单位推荐选手及通过预选赛选拔出来的优秀选手。在我省境内工作、学习，出生日期为2007年1月1日以后，思想品德优秀、身心健康，具备相应职业（专业）扎实的基本功和技能水平，有较强学习领悟能力和良好的身体素质、心理素质及应变能力的人员均可报名参赛。

（二）竞赛时间、地点、联系人（地点见附表4）

时间：2023年6月26-27日（最终以组委会通知为准）

地点：武汉市江夏区藏龙岛开发区杨桥湖大道8号，湖北经济学院旅游与餐饮实验教学示范中心西餐实训室（后附地图）。

赛场联系人：王波 13720159438 沈思静 17607199482 朱莉 17740522120

入校安排：学校目前还属于常态化管理阶段，请各参赛领队、选手等6月25日前向赛场工作人员提供以下信息发往邮箱 2518179626@qq.com，通行证办理联系人杨雨桐 1862720147515，工作人员提前为大家办理入校通行证，车辆统一从学校光谷大道东大门入校，示例如下：

姓名：张***

电话号码：139*****

车牌号码：鄂 A** **

身份证号码：420*****

附件一：标准着装示范

附件二：烹饪（中餐）项目作业书（赛前一天装订提交）

附件三：赛场线路图

湖北省职业技能竞赛组委会

2023年6月16

附件一：标准着装示范

名称	图例	备注
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘、包脚
厨师服		必须是长袖；厨师服必须贴身不松垮，纯棉舒适透气，必须是白色的；允许国赛LOGO, 宽度小于7cm
厨师帽		厨师中帽、树脂纤维透气，长发不得外露
厨师围裙		半身围裙(白色)
厨师长裤		宽松、中腰、黑色、松紧裤腰

附件二：烹饪（中餐）项目作业书（赛前一天装订提交）

中华人民共和国第二届职业技能大赛

烹饪（中餐）项目作业书

参赛队名称：_____

选手姓名：_____

参赛证号：_____

身份证号：_____

2023年 月 日

目 录

附件1. 自备工具清单（审核通过签字清单）

附件2. 自备原料清单（审核通过签字清单）

附件3. 作品质量卡

附件 4. 自选作品质量卡

烹饪（中餐）项目自备工具清单

姓名：_____身份证号码：_____联系电话：_____

参赛队名称：_____申报日期：_____年_____月_____日

序号	名称	型号	功率	数量
注：参赛选手检录时上交审核通过表格。（表格不够可另加行）				

审核人意见：_____

审核人签名：_____审核日期：_____年_____月_____日

烹饪（中餐）项目自备原料清单

姓名：_____身份证号码：_____联系电话：_____

参赛队名称：_____申报日期：_____年____月____日

序号	原材料名称	单位	数量

注：参赛选手检录时上交审核通过表格。（表格不够可另加行）

审核人意见：_____

审核人签名：_____审核日期：_____年____月____日

指定作品质量卡

姓名：_____身份证号码：_____联系电话：_____参赛队名称：_____

作品名称			制作流程
配料表			
原料	百分比	重量	
作品特点			

注：参赛选手报到，裁判长公布神秘任务当天提交此表。

自选作品质量卡

• 姓名：_____ 身份证号码：_____ 联系电话：_____ 参赛队名称：_____

作品名称			制作流程
配料表			
原料	百分比	重量	
作品特点			

注：参赛选手报到，裁判长公布神秘任务当天提交此表

附件三：赛场路线图



入校人员可以凭身份证从学校大门入校，车辆统一从光谷大道高架直行东大门进入学校