

“巴渝工匠杯”2022年重庆市职业院校技能大赛

赛项规程

一、赛项名称

赛项名称：中餐宴席制作

赛项编号：CQZZ-2022053

赛项组别：中职组

二、竞赛目的

本赛项重点考核中等职业学校的参赛选手在烹饪操作基本功、菜品制作、宴席制作等职业岗位能力，通过宴席筹划、宴席作品制作、宴席展评效果等内容，检验参赛选手的烹饪专业操作技能、宴席组配能力、规范操作水平及创新创意能力和水平，激发学生团队合作意识与协作能力。促进中等职业学校烹饪专业在人才培养模式、课程设置、课程标准建设、师资队伍建设、实习实训基地建设、评价体系建设等方面的深度探索、改革和创新，助推餐饮类专业群全面发展，有效的开启中等烹饪职业教育事业的新征程，加快餐饮行业所需的高素质技能型人才培养。

三、竞赛内容

竞赛内容由宴席设计、菜点制作、宴席展评三个分项目组成。三个分项目通过团队合作完成，参赛队需完成各项基本功作品并根据自拟宴席主题进行宴席设计并形成设计书，现场在规定时间内团队合作完成整桌宴席制作，形成与宴席设计书相符的宴席作品，最后由团队成员合作在指定的场地和展台上展示宴席作品。

（一）宴席设计

参赛队根据当前餐饮市场需求和发展趋势，以现场提供的烹饪原材料为基础，自拟宴席主题，设计一桌 8 人宴席产品。该环节通过宴席设计书、菜品制作、宴席展评等，全面反映参赛团队的整体宴席设计与制作水平。具体要求为：

1. 宴席以中餐为主，包括热菜 6 道（含汤羹）、面点 2 道、冷拼 1 组（含 4 围碟），雕刻作品 1 个，其中要有 1 道热菜采用西式烹调技法，并按西式宴席主菜形式呈现，1 道热菜要采用规定原料制作鱼茸类菜品，其中 1 道面点为油酥类面点。以上作品均不包括基本功作品。

2. 宴席菜点所有原材料成本为 600 元（可上下浮动 5%，核算成本必须按照执委会公布的原料价格），各项基本功作品用原料不计算在内。

3. 宴席设计书必须涵盖三项要素：主题内容、菜单制定和风味特色。

4. 主题设计鲜明，创意突出，菜式结构合理有序，营养搭配合理，风格和谐一致，具有推广价值。

5. 宴席菜单结构合理、完整有序，美观、大方。菜品与菜名名副其实并烘托主题，文字说明简明扼要。

6. 设计书内不得出现所属区县和参赛队学校名称或标识。

7. 设计书封面统一使用大赛组委会规定的标准格式，版面不宜过度渲染繁杂（宴会设计书格式见附件）。单面打印，一式 8 份。

（二）菜点制作

1. 赛项执委会依据参赛队提供的原材料清单（原材料必须在赛项执委会公布的原材料目录中选择）现场提供原材料。原材料目录待承办校确定后，赛前由执委会发布。

2. 选手按照宴席设计书，在指定场所在规定时间内完成宴席菜点制作和基本功作品的制作具体如下：（各项基本功单独计时，宴席作品时间可以套用）

A 冷拼选手

基本功作品：软硬面半球型双拼，时间 15 分钟。

宴席冷拼作品：时间 120 分钟。

宴席果盘作品：时间 15 分钟。

B 雕刻选手

基本功作品：月季花 1 朵，山茶花 1 朵，时间 15 分钟。

宴席雕刻作品：时间 120 分钟。

C 热菜选手

以抽签的形式来择选基本功作品制作的选手为选手 a，另一名选手为选手 b 可完成自选四道热菜前期初加工。

基本功作品：青椒土豆丝，时间 8 分钟。

宴席菜肴作品：选手 a 制作规定原料（鱼茸类）菜品 1 道和规定西式烹调技法菜肴 1 道（位上），以上两道菜肴送评，时间 120 分钟。

选手 b 制作完成宴席自选热菜 4 道，时间 150 分钟。

D 面点选手

基本功作品：奶油裱花蛋糕，时间 40 分钟。

宴席面点作品：选手制作 1 油酥类面点和 1 道提褶包子，包子馅料统一使用现场提供的猪肉馅。时间 110 分钟。

3. 菜品制作包括宴席设计书确定的全部菜品、基本功作品和提供给裁判员品尝的菜品三个部分。

4. 送评作品为所有基本功作品，宴席冷拼作品 1 组、宴席热菜 2 道（为选手 a 制作的两道作品）、宴席面点 2 道、宴席雕刻作品 1 个。每道作品需另备 2 人量尝碟（雕刻作品除外），供裁判员品尝打分（西式热菜一式两份，其中一份供裁判员品尝打分，另一份送展），其余品种不送评，仅作为宴席的组成进行展示。冷菜拼盘 1 组为花色总盘 1 道、围碟冷菜 4 盘组成。花色总盘应有 6 种及以上的主料拼摆而成，“4 围碟”是将 4 种原料分别使用不同的冷菜拼摆手法制作而成的单料单碟冷菜。所有拼盘垫底料需为经刀工处理可食用的冷菜。冷拼另备 2 人量供裁判员品尝。

基本功作品在装盘时不得做任何装饰或记号，否则按作弊处理。

5. 宴席制作所需原料、基础调味品、厨房器具及常用设备设施由赛项执委会统一提供，餐具及比赛辅助工具自备（除制茸工具与打发奶油工具外，禁止携带其他电动工具入场）。

6. 菜品制作技术和操作过程要求如下：

①操作规范，技法得当，流程合理，投料准确，按时完成。

②原料选取符合菜肴设计与制作的要求，原料利用率高。

③刀功熟练、均匀，技艺精湛，造型美观。

④烹法恰当，火候适宜，调味得当，主味突出，体现地方特色。

⑤操作区整洁干净，原料及作品保存合理，垃圾分类处理得当。

（三）宴席展评

1. 选手在工作人员的带领下，将送评作品送至评分室指定位置。

送评后的作品将由工作人员送到指定区域，再由选手摆台展评。

2. 除基本功作品之外，《宴席设计书》中设计的所有菜点都须摆放在展台上展评。现场为每队提供直径 1.8m 圆桌一张，提供一块白色台布供选用，台布可以自备。

3. 各参赛队根据所设计的宴席主题对宴席展台进行布置，力求简洁、大方、安全和节俭，展台布置要求做到：

①使用备选台布或者自备台布，在固定的展台上，按宴席菜单内容展示全部菜点，自主设计菜单样式、菜牌。

②为便于展评，台面可多层摆放菜品。

③不设置专用灯光，不使用背景音乐，不设置主题背景墙，不使用工艺品、鲜花、不包含在宴席中的雕刻作品等点缀物品。

④台面上不得出现所属区县或学校名称的字样和标识。

四、竞赛方式

本赛项为团体赛，以区县为单位组队参赛，不得跨校组队，每校不超过 1 队。每队由 5 名选手构成，其中冷拼选手 1 名、雕刻选手 1 名、热菜选手 2 名、面点选手 1 名。须同时符合区县限额要求市职业院校技能大赛相关文件。团体赛参赛队每队限报 2 名指导教师。指导教师须为本校专兼职教师。

五、竞赛预安排

竞赛实际安排以正式公布的竞赛手册为准，见下表 1。

表 1：竞赛安排表

时 间		工 作 内 容	地 点
比赛前 一天	14: 00-15: 00	报到、抽签场次 提交宴席设计书	待定
	15: 10-16: 00	召开领队协调会	待定
	16: 00-17: 00	参观比赛场地	待定
比赛当 天	08: 00--18:30	分项目竞赛	各竞赛场地

六、参赛资格

参赛选手报名资格按重庆市职业院校技能大赛规定执行。对参赛资格造假或审核把关不严的，按照有关规定严肃处理。

七、竞赛环境

1. 竞赛环境安静、整洁，设立紧急疏散通道、消防设施、医疗服务站。

2. 所有竞赛赛场地均需设有容纳 36 人同时比赛的工位数，并配有满足比赛各种必需设备设施。

3. 比赛场地附近设评判室，满足所有裁判员同时进行作品打分。

4. 设立作品展评区。展评区面积可容纳本赛项每日参赛队的展示展台，每个展台配备 1.8m 圆桌一张，同时提供白色基础台布一块供选用。每桌间隔至少保证有宽 1m 以上的通道。

八、技术规范

1. 执行教育部颁布《中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准》及《中等职业学校西餐烹饪专业教学标准》

2. 人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心制订的中、西式烹调师中级工（四级）国家职业技能标准、中、西式面点师中级工（四级）国家职业技能标准。

九、技术平台

赛场包括以下内容。见表 2。

表 2：竞赛场地

序号	赛场名称	设施设备名称	数量	单位
1	中式烹调赛场	双耳锅及手勺	80	套
		不锈钢炉灶	40	套
		不锈钢工作台连下一层	40	套
		不锈钢双星盆台	20	套
		不锈钢烟罩	2	套
		调味台	40	套
		炊具	40	套
		餐具、容器、用具	足量	套
		万能蒸烤箱	1	台
		消毒碟盘柜	2	台
		垃圾桶	8	台
2	冷拼雕刻赛场	不锈钢工作台连单星盆	16	套
		排风及新风设备	2	套
		砧板	80	套
		餐具、容器及用具	足量	套
		餐具容器存放架	2	台
		刀具存放柜	2	套
		垃圾桶	8	个

3	中西式面点赛场	不锈钢集气罩	2	套
		不锈钢工作台连下一层	40	套
		不锈钢双星盆台	2	套
		醒发箱	2	台
		和面机	2	台
		压面机	2	台
		煎锅	40	台
		不锈钢糖粉车	16	台
		多层烤箱	2	台
		单缸炸炉	2	台
		小型电子台称	10	台
4	西餐赛场	货架	1	套
		不锈钢炉灶	40	套
		餐具、容器及用具	足量	套
		双缸炸炉	4	台
		平扒炉	6	台
		不锈钢连单星盆工作台	16	套
		多功能蒸烤箱连坐架	1	套
		明火焗炉	4	台
		不锈钢货架	2	套
		粉碎榨汁机	4	台
		多头调味盒	4	套
		餐具、容器、炊具	足量	套
		保鲜工作台	1	套
		不锈钢烟罩	1	套

十、成绩评定

(一) 评分方法

1. 宴席设计

综合裁判员对提交的宴席设计书，依据评分标准，采用盲评、独立打分，满分为 100 分。

2. 菜点制作

A、 现场制作评分方法

①由检录裁判员负责对所有参赛选手所携带物品进行全面检查，任何不符合规定的物品和工具不得进入考场；赛场裁判员发现有私藏夹带等作弊行为，裁判员有权没收该物品或原材料，同时经裁判长审核，其现场制作得分计为 0 分。

②由赛场裁判员对选手菜点制作过程进行全程监督并做出独立评分。评分办法是通过裁判记录选手违规情节，并依据违规情节扣分细则进行扣分，满分为 100 分，扣完为止。

B、 出品质量评分方法

①由送评作品裁判员对送评的各基本功作品、2 道热菜（含鱼茸类作品和西式热菜）、2 道面点、1 组冷拼、1 个雕刻进行盲评独立打分，每道菜品按百分制打分。统分时再按照热菜占 30%（3 道热菜平均占比），面点占 30%（3 道面点平均占比），冷拼占 20%（2 个冷拼作品平均占比），雕刻占 20%（2 个雕刻作品平均占比）加权赋分为本项目最终得分。

②对送评作品实行分类、排队、分梯队打分。

③未送评作品直接进入展评。

3. 宴席展评

由综合裁判对展台布置、突出主题和整体效果进行独立评分，满分为100分。

4. 计分规则

①计时去掉一个最高分和一个最低分，其余得分的算术平均值作为参赛队最后得分，保留小数点后两位（四舍五入）。

同一组裁判员对同一作品给出的最高分与最低分，原则上相差不超过5分，否则裁判长要求裁判员写出说明，或者重新打分。

5. 成绩产生方法

宴席整体效果竞赛的总成绩满分为100分，具体分项权重见表3。

表3：团队宴席整体效果竞赛成绩权重表

序号	赛项分项目	裁判打分	权重	满分	总分
1	宴席设计书	100分	10%	10分	100分
2	菜品制作	现场操作	15%	55分	
		菜品质量	40%		
3	宴席整体组配效果	100分	35%	35分	

6. 成绩审核方法

各项作品打分均由裁判员签字，现场工作人员对裁判员的的成绩进行核对无误录入后交裁判员审核签字，并由裁判长再次审核校对签字。

（二）评分细则

1. 宴席设计

宴席设计书按主题内容、菜点设计和菜单制作等三方面进行评判。宴席设计书内容应具有个性特点，内容简洁实用，版面不过度渲染繁杂。具体评分标准见表 4。

表 4：宴会设计（书）评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	主题内容	30 分	宴席主题明确，整体方案围绕主题进行设计，设计理念新颖，符合时代。内容全面、合理，包括主题、接待人数、价位（人均标准）、成本等信息。	①突出主题 15 分 ②设计理念 10 分 ③内容全面 10 分
2	菜点设计	40 分	与宴席主题相吻合，菜点设计符合规律，菜点设计有风味特色。	①吻合主题 10 分 ②设计说明 10 分 ③风味特色 15 分
3	菜单制定	30 分	菜单结构完整、使用原料、烹调方法、口味等符合宴席要求，成本计算合理。	①组合有序 10 分 ②菜点构成合理 15 分 ③成本计算 5 分

2. 宴席制作

(1) 现场操作

A、 现场操作要求

①操作流程：操作规范，动作规范，技法得当，流程合理，投料准确，按时完成，安全操作。

②原料加工：用料符合要求，刀功熟练，加工规范，原料利用率高。

③原料使用：原料选用符合菜肴设计与制作的要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不浪费，注重节约。

④卫生安全：操作区域整洁干净，注重个人卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。

B、 现场操作评分办法

现场操作评分项分为选手仪容仪表项和现场操作违规或不规范项。采用扣分法进行评分，裁判员依据现场操作要求对选手的违规行为和违纪现象进行记录，并依据扣分标准进行扣分。详见表 5。

表 5：现场操作违规和不规范操作内容及扣分标准

序号	违规或不规范内容	相应扣分标准
1	仪容仪表	长头发未包进工作帽内，散乱；指甲过长或涂带色指甲油；手上佩戴戒指等首饰，每一项扣 10 分，最高扣 20 分
2	着装	工作衣、帽不整洁或破损；不穿戴工作衣、帽、围裙；脚踝裸露；不穿厨师专用鞋，每一项扣 10 分，最高扣 20 分

3	超时	5分钟内，每分钟扣2分，最高扣10分；5分钟后终止考试操作，选手离场
4	不关火	无加热操作时炉灶主眼火不关闭，每次扣5分，最高扣20分
5	长流水	无用水操作，水龙头长流水，每次扣5分，最高扣20分
6	浪费原料	①将可回收利用的原材料扔入垃圾桶扣10分 ②原料选用过剩，超过20%扣20分
7	多做挑选	每一件菜品多做挑选扣10分，最高扣30分
8	失饪重做	每一件菜品失饪重做扣10分，最高扣30分
9	不服从指挥	不服从现场裁判员指挥每次扣10分，最高扣30分
10	安全事故	①不规范操作导致设备损坏、影响其他选手操作等行 为，最高扣30分 ②因选手的责任造成火灾扣100分，终止考试，选手离 场
11	不卫生行 为	①个人不符合《食品安全法》的卫生行为，每次扣 10分，最多扣50分 ②台面脏乱等操作不卫生行为扣20分 ③赛毕不打扫卫生扣20分 ④不按照卫生防疫有关要求的行，每次扣20分
12	垃圾分类不 规范	不按规定对垃圾进行分类，每次扣10分
13	餐具超标	菜点餐具直径超过50cm，冷菜总盘餐具直径或边长超过 60cm，每件扣2分，最高扣10分

14	其他作弊行为	经现场裁判组长和裁判长认定为作弊行为（如操作过程中发现夹带原料和成品、偷换作品、破坏其他代表队选手作品等行为），扣100分，并终止操作，选手离场
备注：累计扣分不超过100分		

（2）菜品质量

参赛队送评各基本功作品、2道热菜（含规定原料作品和西式热菜）、2道面点、1组冷拼、1个雕刻进行盲评独立打分，每道菜品按百分制打分。得分所占权重：冷拼占20%、热菜占30%、面点占30%、雕刻20%。执委会对所有作品拍照留存，裁判员对作品实行分类排队打分。送评后的作品、未送评作品均送宴席展台展示。基本功作品技术规范及评分标准见附件，宴席热菜作品评分标准见表6，面点作品评分标准见表7，冷菜作品评分标准见表8，雕刻作品评分标准见表9。

表6：宴席热菜作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	35分	调味得当，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色	①调味15分 ②质感15分 ③地方特色5分
2	工艺与火候	30分	烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域技法明显	①烹法5分 ②火候15分 ③特点5分 ④区域技法5分
3	创意与实用	20分	设计合理，技艺新颖，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广	①创意10分 ②实用推广价值10分

4	形态与色泽	15分	刀工均匀，色彩自然，造型美观	①刀工5分 ②色彩5分 ③造型5分
---	-------	-----	----------------	-------------------------

表7：面点作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	40分	调味得当，口味纯正，主味突出，无异味，质感符合应有要求，体现地方特色	①口味20分 ②质感15分 ③地方特色5分
2	工艺与火候	30分	成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特色鲜明，区域技法明显	①火候10分 ②配比合理5分 ③特色10分 ④区域技法5分
3	创意与实用	20分	注重营养卫生，设计合理，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广	①创意5分 ②营养合理5分 ③技术技巧5分 ④推广价值5分
4	形态与色泽	10分	造型美观，色彩自然，摆放有序	①造型3分 ②色彩5分 ③摆放2分

表8：冷拼作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准

1	口味与质感	30分	调味得当，口味纯正，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色	①调味 10分 ②质感 10分 ③地方特色 10
2	刀工与刀法	30分	刀法细致，刀纹清晰，刀距适度均匀	①刀工 10分 ②刀纹 10分 ③刀具 10分
3	拼摆与形态	25分	拼摆得当，盖面整齐，造型美观，色彩搭配和谐美观，有较高的技术技巧	①拼摆造型 10分 ②色彩 10分 ③技术技巧 5分
4	创意与实用	15分	原料使用符合要求，注重营养，搭配合理，创意突出，适合推广	①创意 5分 ②营养搭配 5分 ③推广价值 5分

表 9：雕刻作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	操作流程	10	操作过程严谨规范，安全卫生	操作过程规范 5分 安全卫生 5分
2	雕刻刀法与手法	30	刀法熟练，自然，刀工精细，具有艺术美感	① 刀法熟练 10分 ② 刀工精细 10分 具有艺术感 10分
3	整体效果	50	主题鲜明，重意境，构思准确精巧，作品比例恰当形象生动	① 主题鲜明 10分 ② 准确精巧 15分 ③ 比例恰当 15分 形象生动 10分

4	符合比赛要求	10	原材料使用符合标准， 工用具使用符合标准	① 原材料使用 10 分 ② 工用具使用 10 分
---	--------	----	-------------------------	------------------------------

3. 宴席展评

宴席展示效果评分标准见表 10。

表 10：宴席展示效果评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	主题鲜明	30 分	充分体现宴席设计书主题，地方特色鲜明，具有一定的文化内涵	①主题 10 分 ②文化内涵 20 分
2	口味与质感	30 分	烹法恰当，技法多样，要有一道体现西餐技艺的作品，口味丰富	①烹调技法 10 分 ②西餐技艺 5 分 ③口味搭配 10 分 ④原料搭配 5 分
3	搭配合理	10 分	荤素兼顾，搭配合理，烹制方法运用科学，菜品营养均衡，数量和份量符合规定要求	①营养均衡 5 分 ②数量和份量符合规定 5 分
4	整体和出品效果	30 分	色彩搭配合理，造型美观，器皿使用得当，摆放美观大方，整体展台协调，效果良好	①色彩搭配 5 分 ②造型搭配 5 分 ③器皿 5 分 ④整体协调 10 分 ⑤菜单与菜牌 5 分

十一、奖项设定

按照《重庆市教育委员会关于举办“巴渝工匠杯”重庆市 2022 年职业院校技能大赛的预通知》渝教职成函〔2022〕1 号文件执行。

十二、赛场预案

（一）停水、停电应急措施

依据承办校相关安全应急预案处理

（二）发生火灾或发现火灾隐患时的应急处理

依据承办校相关安全应急预案处理

（三）现场秩序异常的应急处理

依据承办校相关安全应急预案处理

（四）新冠疫情应急防控预案

依据承办校相关新冠疫情应急防控预案处理

十三、赛项安全

赛事安全是技能竞赛一切工作顺利开展的先决条件，是赛事筹备和运行工作必须考虑的核心问题。赛项执委会在正常安全保障工作前提下，根据疫情防控工作要求，采取切实有效措施保证大赛期间参赛选手、指导教师、裁判员、工作人员及观众的安全，保障比赛顺利进行。

（一）比赛环境

1. 赛项执委会须在赛前组织专人对比赛现场、食宿场所和交通保障进行考察，并对安全工作提出明确要求。赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。如有必要，也可进行赛场仿真模拟测试，以发现可能出现的问题。承办院校赛前须按照执委会要求排除安全隐患。

2. 赛场周围要设立警戒线，防止无关人员进入，发生意外事件。比赛现场内应参照相关职业岗位要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

3. 承办院校应提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及涉及高空作业、坠物、用电量、易发生火灾情况的赛项，必须明确制度和预案，并配备急救人员与抢救设施。

4. 赛项执委会须会同承办院校制定开放赛场和体验区的人员疏导方案。赛场环境中存在人员密集、车流与人流交错的区域，除了设置齐全的指示标志外，须增加引导人员，并开辟备用通道。

5. 大赛期间，承办院校须在赛场设置医疗救护工作站。在管理的关键岗位，增加力量，建立安全管理日志。

6. 参赛选手进入赛位、赛项裁判、工作人员严禁携带通讯、摄录设备和未经许可的记录用具进入比赛区域；如确有需要，由赛项承办单位统一配置，统一管理。赛项可根据需要配置安检设备，对进入赛场重要区域的人员进行安检，可在赛场相关区域安防无线屏蔽设备。

（二）参赛队职责

1. 各区在组织代表队时，须为参赛选手购买大赛期间的人身意外伤害保险。

2. 各区参赛队组成后，须制定相关管理制度，落实安全责任制，确定安全责任人，签订安全承诺书，与赛项责任单位一起共同确保参赛期间参赛人员的人身财产安全。

3. 各参赛单位须加强对参赛人员的安全管理及教育，并与赛场安全管理对接。

（三）应急处理

1. 比赛期间发生意外事故时，发现者应第一时间报告执委会，同时采取措施，避免事态扩大。赛项执委会应立即启动预案予以解决并向赛区执委会报告。出现重大安全问题的赛项可以停赛，是否停赛由赛区组委会决定。事后，赛区执委会应向大赛执委会报告详细情况。

2. 出现安全事故，首先追究赛项相关责任人的责任。赛项工作人员违规的，按照相应的制度追究责任。情节严重并造成重大安全事故的，报相关部门按相关政策法规追究相应责任。

3. 在赛项执委会的统一领导与组织下，编制赛项各项应急预案，应急预案列为赛项指南的内容，在赛前公布。

十四、竞赛须知

（一）参赛队须知

1. 以学校为组队单位，每队由5名选手组成。不得跨校组队，同一学校报名参赛队不超过1支，每队不超过2名指导教师，指导教师须为本校专兼职教师。每区可设总领队1人。

2. 参赛人员报名获得确认后不得随意更换。如备赛过程中参赛人员因故无法参赛，须经由区级教育行政部门于相应赛项开赛7个工作日之前出具书面说明，经大赛执委会办公室核实后予以替换；参赛人员在赛场注册报到后，不得更换。

3. 熟悉竞赛规程，负责做好本参赛队大赛期间的管理工作。

4. 贯彻执行大赛各项规定，竞赛期间不私自接触裁判。

5. 准时参加赛前领队会议，并认真传达落实会议精神，确保参赛选手准时参加各项比赛及活动。

6. 领队在比赛时需密切留意参赛选手的比赛时间，安排充足人员进行调度，避免出现因迟到而被取消比赛资格的现象。

7. 对不符合竞赛规定的设备、工具，有失公正的评判、奖励以及工作人员的违规行为等，均可提出申诉。申诉须在专项竞赛结束后2小时内提出，否则不予受理。

8. 领队应负责赛事活动期间本队所有选手的人身及财产安全，必要时为参赛学生购买保险。如发现意外事故，应及时向组委会报告。

（二）指导教师须知

1. 熟悉竞赛规程，指导选手做好各项参赛准备。

2. 比赛过程中，指导教师不得操作任何工具和设备，不得现场书写、传递任何资料给参赛选手。

3. 贯彻执行大赛各项规定，竞赛期间不私自接触裁判。

（三）参赛选手须知

1. 参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应团结、友好、协作，避免各种矛盾发生。

2. 参赛选手提前30分钟到达比赛现场检录，迟到时间超过30分钟者，不得入场。

3. 参赛选手应衣着整洁，符合行业要求。操作讲究卫生，手法规范。

4. 参赛选手在准备和比赛过程中不得以任何方式透露与自己姓名、专业、学校、区县有关的记号性话语，否则按作弊处理，取消参赛资格。

5. 参赛选手必须服从裁判。比赛过程中或比赛后发现问题，应由领队在当天向组委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与大赛工作人员直接交涉。

6. 本届大赛严禁冒名顶替，弄虚作假。

7. 其他未尽事宜，组委会将在赛前向各领队做详细说明。

（四）工作人员须知

1. 树立服务观念，一切为选手着想，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风，积极完成本职工作。
2. 注意文明礼貌，保持良好形象，熟悉大赛指南。
3. 严守大赛秘密。
4. 于赛前1小时到达赛场，严守工作岗位，不迟到，不早退，不无故离岗，特殊情况需向大赛组委会请假。
5. 熟悉竞赛规程，严格按照工作程序和有关规定办事，快速准确完成设备、货物复位工作，保证比赛顺利进行。
6. 如遇突发事件，按照安全工作预案，组织指挥人员疏散，确保人员安全。
7. 服从统一领导，严格遵守竞赛纪律，加强协作配合，提高工作效率。
8. 服从统一领导，严格遵守竞赛纪律，加强协作配合。
9. 负责各自赛区的工作人员不得随意进入其它赛区。

十五、申诉与仲裁

（一）各参赛队对不符合赛项规程规定的设备、工具、材料、计算机软硬件、竞赛执裁、赛场管理及工作人员的不规范行为等，可向赛项仲裁工作组提出申诉。

（二）申诉主体为参赛队领队。

（三）申诉启动时，参赛队以该队领队亲笔签字同意的书面报告的形式递交赛项仲裁工作组。报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述。非书面申诉不予受理。

（四）提出申诉应在赛项比赛结束后 2 小时内提出。超过 2 小时不予受理。

（五）赛项仲裁工作组在接到申诉报告后的 2 小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。申诉方对复议结果仍有异议，可由区领队向大赛组委会办公室提出申诉。大赛组委会办公室的仲裁结果为最终结果。

（六）申诉方不得以任何理由拒绝接收仲裁结果；不得以任何理由采取过激行为扰乱赛场秩序；仲裁结果由申诉人签收，不能代收；如在约定时间和地点申诉人离开，视为自行放弃申诉。

十六、竞赛观摩

赛场观摩将根据赛场容量和赛期疫情防控要求执行。

附件：烹饪赛项基本功作品制作技术规范