|  |
| --- |
| 普宁市第二届“粤菜师傅”工程  潮汕菜职业技能竞赛组委会 |

2023年普宁市第二届“粤菜师傅”工程

潮汕菜职业技能竞赛活动方案

为打造潮汕美食精品，提升潮菜饮食文化影响力，促进“粤菜师傅”工程与“百千万工程”有机结合，我市决定举办2023年普宁市第二届“粤菜师傅”工程潮汕菜职业技能竞赛，特制定本活动方案。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实省委省政府关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展有关部署，积极搭建技能展示、文化交流、产业融合互动交流平台，将弘扬潮菜文化与培养技能人才、促进就业创业结合起来，全面提升潮菜饮食文化的影响力，为“百千万工程”增光添彩、贡献力量。

二、竞赛主题

匠心潮味 悦享名城

三、组织机构

主办单位：普宁市人民政府

承办单位：普宁市人力资源社会保障局

普宁市财政局

普宁市工业和信息化局

普宁市市场监督管理局

协办单位：普宁职业技术学校

普宁市融媒体中心

成立2023年普宁市第二届“粤菜师傅”工程潮汕菜职业技能竞赛组委会（以下简称“组委会”），负责组织和协调竞赛的各项工作。有关成员名单如下：

主 任：林映群（副市长）

副主任：詹海生（市政府办公室党组成员）

张选贤（市委宣传部副部长、市文明办主任、融媒体中心主任）

周少添（市人力资源社会和保障局局长）

陈拥辉（市财政局局长）

陈瑞宏（市工业和信息化局局长）

周雪亮（市市场监督管理局局长）

林日阳（普宁职业技术学校校长）

成 员: 杨育浩、洪良财（市人力资源和社会保障局），辜少芬（市财政局）、李荣俊（市工业和信息化局），杨见欣（市市场监督管理局），林小生（市融媒体中心），王俊填、张伟丰（普宁职业技术学校）。

组委会下设竞专家组、裁判组、赛务组、仲裁组、宣传策划组和后勤保障组等竞赛工作组，具体负责活动的筹备、实施、宣传等工作。

四、竞赛内容

**1.时间：**2023年12月24-25日。

**2.地点：**普宁职业技术学校。

**3.形式：**潮汕菜烹调个人赛，设职工组、新秀组两个组别，竞赛排名以个人总成绩从高到低排列。

**4.十佳菜品评选：**自选菜品成绩排名前10的菜品授予“普宁市第二届粤菜师傅工程潮汕菜职业技能竞赛十佳菜品”荣誉称号。

五、参赛条件及名额分配

（一）参赛条件

遵纪守法，爱岗敬业，具有良好职业道德，在普宁市内从事与中式烹调相关工作的从业人员、院校教职工、中式烹调相关专业学生。

1. 名额分配

1.职工组

年龄22周岁（含）至60周岁（含）。乡镇（场）、职业院校推荐1支参赛队，职业院校参赛选手需为在岗教职工；街道推荐2支参赛队；协办单位推荐2支参赛队。

2.新秀组

年龄16周岁（含）至22周岁。乡镇（场）、职业院校推荐1支参赛队，职业院校参赛选手需为在校学生；街道推荐2支参赛队，协办单位推荐2支参赛队。

六、竞赛标准

竞赛内容参照2023 年广东省潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛技术文件，结合普宁饮食特色及企业行业实际情况，由组委会竞赛专家组制定。参赛队在90分钟内完成指定主料菜肴和自选菜肴两道菜肴。成绩评定以菜肴质量为依据并结合现场操作表现，形成竞赛总成绩，所有参赛者最终比赛成绩按由高至低排序，成绩相同情况下以完成出品时间短的在前。

七、奖励办法

（一）个人奖

1.按总分排名，设金、银、铜奖、优胜奖，其中，职工组\新秀组分别设金奖（1名）、银奖（2名）、铜奖（3名）、优胜奖（若干），奖项人数设置根据实际参赛队数可作调整。

2.职工组总分成绩排名前3名选手，由普宁市人力资源社会保障局授予“普宁市技术能手”称号，并颁发荣誉证书。

3.获奖的参赛队，由竞赛组委会颁发奖章、荣誉证书及奖金,奖金为：金奖5000元，银奖3000元，铜奖1000元；优胜奖400元。

4.“十佳菜品”由竞赛组委会颁发奖牌、荣誉证书。

（二）团体奖

竞赛设“优秀组织奖”，表彰参加竞赛的选手获得“银奖”以上奖励的单位，由竞赛组委会颁发奖牌和荣誉证书。

八、报名方法

（一）报名时间

2023 年12月 10 日 17 时截止

（二）报名资料

参赛选手填写《普宁市第二届粤菜师傅工程潮汕菜职业技能竞赛选手报名表》（附件1），并提供身份证复印件；由各推荐单位填写《普宁市第二届粤菜师傅工程潮汕菜职业技能竞赛选手报名汇总表》（附件2），将选手报名表、报名汇总表盖章后发送扫描版（PDF格式）至竞赛组委会电子邮箱pnzxsxk@126.com

（三）资格审核

由竞赛组委会，按照本方案规定，对参赛人员资格统一进行审核。

九、联系方式

各乡镇场、街道、职业院校、协办单位要按照分配名额组成代表队，具体名单报送组委会办公室。

联系人：赵静，普宁职校实训部部长 13417617090

十、其他事项

1.竞赛不收取参赛费，各参赛代表队交通费用自理，比赛当天各参赛队饮食由组委会统一安排。

2.各参赛代表队请自行购买保险。

3.各参赛人员在竞赛中不得冒名顶替、弄虚作假，一经发现查实，将取消参赛资格和成绩。

4.本方案将根据参赛报名情况做调整，调整情况另行通知。

5.本实施方案条款的解释权归2023年普宁市第二届“粤菜师傅”潮汕菜职业技能竞赛组织委员会。

附件

1.2023年普宁市第二届粤菜师傅工程潮汕菜职业技能竞赛(职工组) 技术文件

2.2023年普宁市第二届粤菜师傅工程潮汕菜职业技能竞赛(新秀组)技术文件

3.2023年普宁市第二届粤菜师傅工程潮汕菜职业技能竞赛选手报名表

4.2023年普宁市第二届粤菜师傅工程潮汕菜职业技能竞赛选手报名汇总表

2023年普宁市第二届“粤菜师傅”工程

潮汕菜职业技能竞赛组委会

2023年11月 24日

附件 1：

2023年普宁市第二届“粤菜师傅”工程潮汕菜职业技能竞赛(职工组) 技术文件

**一、竞赛项目**

(一)职业工种：(粤菜师傅)中式烹调师

(二)赛项组别：职工组

(三)参赛形式：个人赛

(四)竞赛地点：普宁职业技术学校

(五)竞赛时间：12月24日-25日

(六)竞赛内容：

本次大赛为技能实操竞赛，比赛时间为 90 分钟，要求参赛选手在规定时间

内，运用潮汕菜烹饪技法，选用优质食材，独立烹制具有饮食文化特征、体现 本地饮食风味的指定原料菜和自选菜2道作品。

**二、竞赛作品要求与标准**

（一）竞赛的 2 道作品分别是：①指定主料菜肴，②自选菜肴。

（二）竞赛的时间规定为 90 分钟，2 道作品的用时要求是：开赛后时间自行分配，不作限定。

（三）2道作品的原材料，除“指定主料菜肴”的主料食材统一由赛场提供外，其余的一切食材原料均由选手自备携带进场参赛(含：指定主料菜肴的配辅料、自选菜肴的原材料) 。

（四）2道作品盛装的餐具(含：展示主盘和尝试盘) 均由参赛选手自备携带进场参赛。

各作品具体的要求和标准如下：

(一) 指定主料菜肴

参赛选手必须运用赛场统一提供的草鱼1条(每条约重 1500g)，自拟设计并烹制一道以草鱼为主料的潮汕热菜菜肴。

1.作品要求：

(1) 菜肴的配料 (辅料)、特殊调味料，以及盛装的主盘和尝试盘均由参 赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的重要依 据，不提交《作品说明表》的不予评分。

(2) 菜肴的主料应做到物尽其用，不浪费原料，剩余的草鱼和副料 (除不可食用的废料外)必须用码兜盛装，随同完成的菜肴作品一起送评。凡主料利用率不合理、浪费原料或不送交副料的，酌情扣分。

(3) 菜肴的烹调技法和味型不作限定，应体现本地区饮食风味特色。

(4) 配料(辅料)的洗涤治净、涨发可在场外预加工，但刀工成型、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

(5) 作品送评时应提交成品主盘 1 份(8 人量/份，每人量的食物净料为 100g ±10%) 或位上菜 4 份 (每份食物净料量为 120g±10%)，以供展示交流；另备 3 人量的尝试盘或位上菜 3 份供裁判品鉴判分。

(6) 菜肴装盘点缀的装饰物必须可直接食用或与食材有明显的卫生隔离，符合食品安全及卫生要求；装饰物可在场外加工，经现场裁判检查后方能携带进场。所有装饰物必须在赛场内摆放装盘。

(7) 严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制 使用食用添加剂，不得使用人造色素，违例者不予评分。

2.作品标准:

(1) 菜肴必须是潮汕风味热菜，草鱼占主体，主题鲜明，具有地方烹饪技艺特色，体现地方风味特点，否则将酌情扣分。

(2) 菜肴原材料搭配合理，形态自然美观，色调明快，色泽鲜明，芡汁匀滑、明亮，刀工精巧、均匀，划一。

(3) 菜肴火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该菜肴设计的特定质量要求。

(4) 菜肴注重饮食营养健康，摆盘整洁卫生，不过度渲染，便于传送。

(5) 菜肴制作工艺水平高，食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意，符合餐饮规范要求。

(二) 自选菜肴

自选菜肴由选手自拟设计烹制一道具有创新理念的潮汕风味热菜菜肴。

1.作品要求：

1. 自选菜肴要体现当地风味，采用当地食材或当地独有调料。

(2) 自选菜肴一切原材料、特殊调味料和盛装餐具 (含主盘和尝试盘) 等 均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的 重要依据。不提交《作品说明表》的不予评分。

(3) 自选菜肴不得重复使用上述菜肴已用过的食材原料、烹调技法和味型，不得使用高档食材原料，如干鲍鱼、鱼翅、燕窝等违例者将酌情扣分。

(4) 原料的宰杀、洗涤治净、制茸 (泥)、涨发等初加工可在场外进行， 但原料的刀工成型、打胶、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

(5) 作品送评时应提交成品主盘 1 份(8 人量/份，每人量的食物净料为 100g ±10%) 或位上菜 4 份 (每份食物净料量为 120g±10%)，以供展示交流；另备 3 人量的尝试盘或位上菜 3 份供裁判品鉴判分。。

(6) 菜肴可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用或食材有明显的卫生隔离，符合食品安全及卫生要求；可在场外加工携带进场，但须在赛场内摆放装盘。

(7) 严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，不得使用人造色素，违反者不予评分。

2.作品标准：

(1) 菜肴设计符合热菜常规，用料绿色环保，符合食品安全要求。

(2) 主、配料搭配合理，刀工均匀、划一，造型生动美观，色泽鲜明，色 调和谐，芡汁匀滑、明亮。

(3) 火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该作品设计要求。

(4) 菜肴注重饮食营养健康，摆盘整洁，不过度渲染装饰，便于传送。

(5) 作品在食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意，符合餐饮规范要求。

**三、作品质量评分标准**

(一) 菜肴质量评分标准：

指定主料菜肴和自选菜肴的每道作品按口味、质感、形态、色泽、装盘与 卫生、工艺水平等六部分评分，满分为 100 分。指定主料菜肴和自选菜肴参照此标准评分。

(1) 口味 (25 分) ：符合该菜肴设定的口味要求，调味适口，口味纯正， 主味突出，味道鲜美。由于调味失当的，酌情扣分。由于原料变质，有腥膻异味等恶味不可食用的，整菜不予判分。

(2) 质感 (25 分) ：符合该菜肴设定的质感要求，选料精细，运用火候得当，质感鲜明，符合该菜肴应有的嫩、滑、爽、脆、软、酥等个性特点。不符合要求的，酌情扣分。由于失饪造成生、焦糊等现象不能食用的，整菜不予判分。

(3) 形态 (15 分) ：用料搭配合理，成品数量 (重量)符合要求，刀工细腻，刀面光洁，大小合理匀称，造型自然美观。不符合要求的，酌情扣分。

(4) 色泽 (15 分) ：色泽鲜明悦目，色调明快自然，汁芡适度。不符合要求的，酌情扣分；使用人造色素的，整菜不予判分。

(5) 装盘与卫生 (10 分) ：讲究用料绿色环保，食品营养健康，装盘整洁， 餐具与菜肴相得益彰，注重餐具器皿卫生。不符合要求的，装饰过度渲染的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整菜不子判分。

(6) 工艺水平 (10 分) ：制作工艺水平高，菜品有创新，使用食材原料或 菜肴风味有显著特点，符合该莱品的设计理念，有市场推广价值。不符合要求的，酌情扣分。

**四、现场技能实操评分细则**

现场技能实操满分为 100 分，由现场裁判员根据选手的表现予以评分。参赛 选手必须自觉遵守大赛规则，安全、有序、熟练进行操作。

凡有下列违规行为者，均作扣分处理：

(1) 参赛选手进入赛场时没有穿着厨师服、戴好厨师帽、穿着厨师鞋的， 或携带的物品、食材凌乱堆放，没有规范整理的，酌情扣 1~5 分。

(2) 参赛选手携带超出规定范围内的原材料进场参赛，不服从裁判员规劝的，视情节按每种原材料酌情扣 2~10 分。

(3) 参赛选手夹带已成型的原材料进场的，按每种原材料酌情扣 10 分，严重者没收有关原材料。

(4) 参赛选手操作时不遵守个人饮食卫生条例规范，衣着不整洁，吸烟等违例行为的，酌情扣 1~8 分。

(5) 参赛选手操作过程中食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生，不按规定处理垃圾的，酌情扣 1~10 分。

(6) 烹饪比赛失饪重做或挪用他人的原材料、汤汁、成品的，该作品不予评分。

(7) 参赛选手出现不服从安排、违反安全操作、浪费现象等行为，均酌情扣 1~20 分；严重者直至取消比赛资格。

(8) 超时扣分：烹饪比赛超过时限的，每超时 3 分钟内扣减 1 分，以后按此类推扣分，超过 20 分钟的则取消该作品的比赛成绩。

上述现场违例行为，最高可扣减100分，由现场裁判员负责记录，按有关规定予以扣分，最后经项目裁判长核准。

**五、竞赛场地提供的调味料与设备工具**

1.调味料：赛场仅提供一般的调味料，含：食用调和油 (1500g/人) 、精盐、 味精、白糖、生抽、老抽、鱼露、芝麻油、胡椒粉、料酒、生粉、薯粉。其它的 调味料均由选手自备，经裁判组检查后可带进场参赛。

2.设备与工具：

每个竞赛工位提供的设备、工具清单如下表：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格 | 单位 | 数量 | 备注 |
| 1 | 蒸柜 | 不锈钢.三层 | 台 | 2 | 公用 |
| 2 | 双层操作台（带洗涤盆） | 1600\*650\*800mm | 台 | 0.5 |  |
| 3 | 燃气炒炉 | 常用（带鼓风设备） | 头 | 1 |  |
| 4 | 炒镬 | 直径 46cm | 个 | 1 |  |
| 5 | 镬架 | 不锈钢 | 个 | 1 | 配炒镬使用 |
| 6 | 锅盖 | 直径 40cm | 个 | 0.5 | 2工位配1个 |
| 7 | 炒勺 | 直径 14.5cm | 个 | 1 |  |
| 8 | 镬铲 | 长 46\*宽 12.5cm | 个 | 1 |  |
| 9 | 笊篱 | 直径 25cm | 个 | 1 |  |
| 10 | 疏壳 | 直径 28cm | 个 | 1 |  |
| 11 | 竹扫 | 长 30cm\*直径 5cm | 个 | 1 |  |
| 12 | 油盆 | 直径 30cm | 个 | 1 |  |
| 13 | 调味盘 | 6 盅 (盒) | 套 | 0.5 | 配套调味小勺 |
| 14 | 筷子 | 木或竹筷子 | 双 | 1 |  |
| 15 | 小汤勺 | 不锈钢 | 个 | 1 |  |
| 16 | 码兜 | 直径 15cm | 个 | 4 |  |
| 17 | 砧板 | 塑料 (48\*8cm) | 块 | 1 |  |
| 18 | 手布 |  | 条 | 3 |  |
| 19 | 菜刀 |  | 把 | 1 | 可自带 |

备注：1.选手用的其他特殊工具全部自备自带，可自带刀具。

**六、竞赛规则**

( 一) 参赛队须知

1.各参赛队在领队带领下准时到达大赛的举办地点，及时办理报到等手续， 提交相关资料，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

2.各参赛队要准时参加领队会议，准确传达会议精神。

3.各参赛队领队要督促参赛选手严格执行规定的防疫措施，自觉遵守赛场规则，执行赛项组委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。

4.如有问题统一由领队向赛项执委会申报解决。

(二) 参赛选手须知

1.参赛选手参赛报到时必须穿着厨师服，戴好厨师帽，穿着厨师鞋；必须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2.参赛选手应提前 30 分钟到达检录处参加检录，比赛开始 30 分钟后，不 得入场参赛。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从裁判员及工作人员的管理。 比赛结束后，经裁判员确认后带好自己的工具迅速撤离赛场。比赛期间发现问题， 应由领队向组委会仲裁组书面提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

3.参赛选手应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境整洁， 废弃物按垃圾分类要求倒入指定垃圾桶。注意用电安全，注意生产安全。

4.比赛期间统一佩戴选手编号标志 (证件) 。

(三) 工作人员须知

1.按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，模范遵守赛场规 则。

2.在比赛过程中，不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。

3.熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况必须及时通报并妥 善处理。

4.比赛期间统一佩戴工作证件。

(四) 裁判员须知

1.裁判的具体工作由裁判长在裁判员培训会议上布置，裁判员在执裁中必须 服从裁判长和组委会的管理，遵守裁判的职业道德，文明执裁。

2.裁判员必须佩带裁判员胸卡，仪表整洁，举止文明，接受参赛人员的监督。

3.裁判员应坚守岗位，不迟到、不早退。

4.裁判员在执裁过程中必须遵守“公正、公平、公开”的竞赛原则，严格按 照竞赛技术规则和评分标准进行裁判。如出现不同意见，由裁判长召集裁判员共 同研究解决。

5.裁判员应自觉遵守赛场纪律，自觉遵守保密制度，在竞赛期间，不得使用 手机及其他通讯设备。

6.在大赛组委会正式公布成绩和名次前，裁判员不得透露选手的成绩和排名 情况。

(五) 媒体人员须知

新闻媒体等进入赛场必须经过大赛组委会允许，并且听从现场工作人员的安 排和管理，不能影响竞赛进行。

**七、成绩计算与名次排列**

本次参赛选手的的竞赛最后成绩由三大部分组成，即：规定菜品作品质量成绩（占总成绩40%）、自选菜品作品质量成绩（占总成绩50%）和现场技能实操成绩（占总成绩10%）组合而成。

（一）规定菜品作品质量成绩：作品质量判分由作品质量裁判员根据评分标准对选手送评的每道作品成品逐一打分，若干裁判员判分的加权平均分，即为该作品的质量得分（保留小数点后两位数）。

（二）自选菜品作品质量成绩：作品质量判分由作品质量裁判员根据评分标准对选手送评的每道作品成品逐一打分，若干裁判员判分的加权平均分，即为该作品的质量得分（保留小数点后两位数）。

（三）现场技能实操成绩：由现场裁判员根据选手的表现，对有违例行为的选手予以扣分。若干现场裁判员的扣分加权平均分，即为该选手的现场技能实操成绩扣分总值（保留小数点后两位数）。

（四）竞赛最后成绩：每位选手由规定菜品作品质量成绩、自选菜品作品质量成绩和现场技能实操成绩的40%、50%、10%共3个分值相加，组成该选手的比赛最终成绩（保留小数点后两位数）。

（五）竞赛名次排列：参赛选手的竞赛最后成绩由高到低排列，决定选手的名次。当竞赛最后总成绩相同，以菜肴质量成绩高的排前；当竞赛最后成绩与菜肴质量成绩相同，以自选菜肴成绩高的排前；当竞赛最后成绩与菜肴质量成绩、自选菜肴成绩都相同，以规定菜肴成绩高的排前；当所有成绩和操作时间都相同的，名次并列。

（六）参赛选手竞赛最后成绩、名次排列由总裁判长、仲裁组长审核签名确认，报送大赛组委会审批。

**八、奖励**

按《2023年普宁市第二届“粤菜师傅”工程潮汕菜职业技能竞赛活动方案》中有关规定执行。

**九、申诉与仲裁**

（一）参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具和食材，有失公正的评判、奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

（二）参赛选手申诉均须在赛后1小时之内，由本人或领队通过书面形式向仲裁组提出。仲裁组受理之后，处理意见通知领队或当事人。

（三）仲裁组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则按弃权处理。

（四）仲裁组成员由本次大赛组委会派员组成。

（五）本技术文件的解释权归组委会所有。

附件 2：

2023年普宁市第二届“粤菜师傅”工程潮汕菜职业技能竞赛

(新秀组)技术文件

一、竞赛项目

(一) 职业工种： (粤菜师傅) 中式烹调师

(二) 赛项组别：新秀组

(三) 参赛形式：个人赛

(四) 竞赛地点：普宁职业技术学校

(五) 竞赛时间：12月24-25日

(六) 竞赛内容：

本次大赛为技能实操竞赛，比赛时间为 90 分钟，要求参赛选手在规定时间

内，运用潮汕菜烹饪技法，选用优质食材，独立烹制具有饮食文化特征、体现 本地饮食风味的指定菜肴和自选菜2道作品。

二、竞赛作品要求与标准

竞赛的 2 道作品分别是：①指定菜肴，②自选菜肴。

竞赛的时间规定为 90 分钟，2 道作品的用时要求是：开赛后先上指定菜肴再上自选菜肴。

指定菜肴的主料、辅料、调料统一由赛场提供。自选菜肴的一切食材原料均由选手自备携带进场参赛 。

指定菜肴的盛装的餐具和品尝碟由赛场统一提供，自选菜肴的盛装的餐具 (含：展示主盘和尝试盘) 均由参赛选手自备携带进场参赛。

各作品具体的要求和标准如下：

(一) 指定菜肴

指定菜肴：梅汁乌耳鳗

1.作品要求：

（1）原料：乌耳鳗一条（500g），普宁咸梅45g，普宁梅汁30g，蒜头25g。

（2）成菜要求：乌尔鳗切成盘龙形（注送评作品不作任何装饰）。

（3）成菜统一用12吋白色圆形盘盛装。

2.作品标准:

(1) 菜肴形态自然美观，色调明快，芡汁明亮，刀工精巧、均匀，划一。

(2) 菜肴火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该菜肴设计的特定质量要求。

(二) 自选菜肴

自选菜肴由选手自拟设计烹制一道具有潮汕风味的热菜菜肴。

1. 作品要求：
2. 自选菜肴要体现当地风味，采用当地食材或当地独有调料。

(2) 自选菜肴一切原材料、特殊调味料和盛装餐具 (含主盘和尝试盘) 等均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的重要依据，不提交《作品说明表》的不予评分。

(3) 自选菜肴不得重复使用上述菜肴已用过的食材原料、烹调技法和味型， 不得使用高档食材原料，如干鲍鱼、鱼翅、燕窝等违例者将酌情扣分。

(4) 原料的宰杀、洗涤治净、制茸 (泥)、涨发等初加工可在场外进行，但原料的刀工成型、打胶、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

(5) 作品送评时应提交成品主盘 1 份(8 人量/份，每人量的食物净料为 100g ±10%) 或位上菜 4 份 (每份食物净料量为 120g±10%)，以供展示交流；另备 3 人量的尝试盘或位上菜 3 份供裁判品鉴判分。

(6) 菜肴可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用或与食材有明显的卫生隔离，符合食品安全及卫生要求；可在场外加工携带进场，但须在赛场内摆放装盘。

(7) 严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制 使用食用添加剂，不得使用人造色素，违反者不予评分。

2.作品标准：

(1) 菜肴设计符合热菜常规，用料绿色环保，符合食品安全要求。

(2) 主、配料搭配合理，刀工均匀、划一，造型生动美观，色泽鲜明，色 调和谐，芡汁匀滑、明亮。

(3) 火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该作品设计要求。

(4) 菜肴注重饮食营养健康，摆盘整洁，不过度渲染装饰，便于传送。

(5) 作品在食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意，符合餐饮规范要求。

三、作品质量评分标准

(一) 菜肴质量评分标准：

指定菜肴和自选菜肴的每道作品按口味、质感、、形态、色泽、装盘与卫生、工艺水平等六部分评分，满分为 100 分。指定菜肴和自选菜肴参照此标准评分。

(1) 口味 (25 分) ：符合该菜肴设定的口味要求，调味适口，口味纯正， 主味突出，味道鲜美。由于调味失当的，酌情扣分。由于原料变质，有腥膻异味 等恶味不可食用的，整菜不予判分。

(2) 质感 (25 分) ：符合该菜肴设定的质感要求，选料精细，运用火候得 当，质感鲜明，符合该菜肴应有的嫩、滑、爽、脆、软、酥等个性特点。不符合要求的，酌情扣分。由于失饪造成生、焦糊等现象不能食用的，整菜不予判分。

(3) 形态 (15 分) ：用料搭配合理，成品数量(重量)符合要求，刀工细腻，刀面光洁，大小合理匀称，造型自然美观。不符合要求的，酌情扣分。

(4) 色泽 (15 分) ：色泽鲜明悦目，色调明快自然，汁芡适度。不符合要求的，酌情扣分；使用人造色素的，整菜不予判分。

(5) 装盘与卫生 (10 分) ：讲究用料绿色环保，食品营养健康，装盘整洁， 餐具与菜肴相得益彰，注重餐具器皿卫生。不符合要求的，装饰过度渲染的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整菜不子判分。

(6) 工艺水平 (10 分) ：制作工艺水平高，菜品有创新，使用食材原料或 菜肴风味有显著特点，符合该莱品的设计理念，有市场推广价值。不符合要求的，酌情扣分。

四、现场技能实操评分细则

现场技能实操满分为 100 分，由现场裁判员根据选手的表现予以评分。参赛 选手必须自觉遵守大赛规则，安全、有序、熟练进行操作。

凡有下列违规行为者，均作扣分处理：

(1) 参赛选手进入赛场时没有穿着厨师服、戴好厨师帽、穿着厨师鞋的， 或携带的物品、食材凌乱堆放，没有规范整理的，酌情扣 1~5 分。

(2) 参赛选手携带超出规定范围内的原材料进场参赛，不服从裁判员规劝的，视情节按每种原材料酌情扣 2~10 分。

(3) 参赛选手夹带已成型的原材料进场的，按每种原材料酌情扣 10 分，严重者没收有关原材料。

(4) 参赛选手操作时不遵守个人饮食卫生条例规范，衣着不整洁，吸烟等违例行为的，酌情扣 1~8 分。

(5) 参赛选手操作过程中食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞 工位清洁卫生，不按规定处理垃圾的，酌情扣 1~10 分。

(6) 烹饪比赛失饪重做或挪用他人的原材料、汤汁、成品的，该作品不予评分。

(7) 参赛选手出现不服从安排、违反安全操作、浪费现象等行为，均酌情扣 1~20 分；严重者直至取消比赛资格。

(8) 超时扣分：烹饪比赛超过时限的，每超时3分钟内扣减 1分，以后按此类推扣分，超过20分钟的则取消该作品的比赛成绩。

上述现场违例行为，最高可扣减100分，由现场裁判员负责记录，按有关规定予以扣分，最后经项目裁判长核准。

五、竞赛场地提供的调味料与设备工具

1.调味料：赛场仅提供一般的调味料，含：食用调和油 (1500g/人) 、精盐、 味精、白糖、生抽、老抽、鱼露、芝麻油、胡椒粉、料酒、生粉、薯粉。其它的 调味料均由选手自备，经裁判组检查后可带进场参赛。

2.设备与工具：

每个竞赛工位提供的设备、工具清单如下表：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格 | 单位 | 数量 | 备注 |
| 1 | 蒸柜 | 不锈钢.三层 | 台 | 2 | 公用 |
| 2 | 双层操作台（带洗涤盆） | 1600\*650\*800mm | 台 | 0.5 |  |
| 3 | 燃气炒炉 | 常用（带鼓风设备） | 头 | 1 |  |
| 4 | 炒镬 | 直径 46cm | 个 | 1 |  |
| 5 | 镬架 | 不锈钢 | 个 | 1 | 配炒镬使用 |
| 6 | 锅盖 | 直径 40cm | 个 | 0.5 | 2工位配1个 |
| 7 | 炒勺 | 直径 14.5cm | 个 | 1 |  |
| 8 | 镬铲 | 长 46\*宽 12.5cm | 个 | 1 |  |
| 9 | 笊篱 | 直径 25cm | 个 | 1 |  |
| 10 | 疏壳 | 直径 28cm | 个 | 1 |  |
| 11 | 竹扫 | 长 30cm\*直径 5cm | 个 | 1 |  |
| 12 | 油盆 | 直径 30cm | 个 | 1 |  |
| 13 | 调味盘 | 6 盅 (盒) | 套 | 0.5 | 配套调味小勺 |
| 14 | 筷子 | 木或竹筷子 | 双 | 1 |  |
| 15 | 小汤勺 | 不锈钢 | 个 | 1 |  |
| 16 | 码兜 | 直径 15cm | 个 | 4 |  |
| 17 | 砧板 | 塑料 (48\*8cm) | 块 | 1 |  |
| 18 | 手布 |  | 条 | 3 |  |
| 19 | 菜刀 |  | 把 | 1 | 可自带 |

备注：1.选手用的其他特殊工具全部自备自带，可自带刀具。

六、竞赛规则

( 一) 参赛队须知

1.各参赛队在领队带领下准时到达大赛的举办地点，及时办理报到等手续， 提交相关资料，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

2.各参赛队要准时参加领队会议，准确传达会议精神。

3.各参赛队领队要督促参赛选手严格执行规定的防疫措施，自觉遵守赛场规则，执行赛项组委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。

4.如有问题统一由领队向赛项执委会申报解决。

(二) 参赛选手须知

1.参赛选手参赛报到时必须穿着厨师服，戴好厨师帽，穿着厨师鞋；必须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2.参赛选手应提前 30 分钟到达检录处参加检录，比赛开始 30 分钟后，不 得入场参赛。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从裁判员及工作人员的管理。 比赛结束后，经裁判员确认后带好自己的工具迅速撤离赛场。比赛期间发现问题， 应由领队向组委会仲裁组书面提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

3.参赛选手应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境整洁， 废弃物按垃圾分类要求倒入指定垃圾桶。注意用电安全，注意生产安全。

4.比赛期间统一佩戴选手编号标志 (证件) 。

(三) 工作人员须知

1.按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，模范遵守赛场规则。

2.在比赛过程中，不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。

3.熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况必须及时通报并妥善处理。

4.比赛期间统一佩戴工作证件。

(四) 裁判员须知

1.裁判的具体工作由裁判长在裁判员培训会议上布置，裁判员在执裁中必须 服从裁判长和组委会的管理，遵守裁判的职业道德，文明执裁。

2.裁判员必须佩带裁判员胸卡，仪表整洁，举止文明，接受参赛人员的监督。

3.裁判员应坚守岗位，不迟到、不早退。

4.裁判员在执裁过程中必须遵守“公正、公平、公开”的竞赛原则，严格按 照竞赛技术规则和评分标准进行裁判。如出现不同意见，由裁判长召集裁判员共 同研究解决。

5.裁判员应自觉遵守赛场纪律，自觉遵守保密制度，在竞赛期间，不得使用手机及其他通讯设备。

6.在大赛组委会正式公布成绩和名次前，裁判员不得透露选手的成绩和排名情况。

(五) 媒体人员须知

新闻媒体等进入赛场必须经过大赛组委会允许，并且听从现场工作人员的安 排和管理，不能影响竞赛进行。

**七、成绩计算与名次排列**

本次参赛选手的的竞赛最后成绩由三大部分组成，即：规定菜品作品质量成绩（占总成绩40%）、自选菜品作品质量成绩（占总成绩50%）和现场技能实操成绩（占总成绩10%）组合而成。

（一）规定菜品作品质量成绩：作品质量判分由作品质量裁判员根据评分标准对选手送评的每道作品成品逐一打分，若干裁判员判分的加权平均分，即为该作品的质量得分（保留小数点后两位数）。

（二）自选菜品作品质量成绩：作品质量判分由作品质量裁判员根据评分标准对选手送评的每道作品成品逐一打分，若干裁判员判分的加权平均分，即为该作品的质量得分（保留小数点后两位数）。

（三）现场技能实操成绩：由现场裁判员根据选手的表现，对有违例行为的选手予以扣分。若干现场裁判员的扣分加权平均分，即为该选手的现场技能实操成绩扣分总值（保留小数点后两位数）。

（四）竞赛最后成绩：每位选手由规定菜品作品质量成绩、自选菜品作品质量成绩和现场技能实操成绩的40%、50%、10%共3个分值相加，组成该选手的比赛最终成绩（保留小数点后两位数）。

（五）竞赛名次排列：参赛选手的竞赛最后成绩由高到低排列，决定选手的名次。当竞赛最后总成绩相同，以菜肴质量成绩高的排前；当竞赛最后成绩与菜肴质量成绩相同，以自选菜肴成绩高的排前；当竞赛最后成绩与菜肴质量成绩、自选菜肴成绩都相同，以规定菜肴成绩高的排前；当所有成绩和操作时间都相同的，名次并列。

（六）参赛选手竞赛最后成绩、名次排列由总裁判长、仲裁组长审核签名确认，报送大赛组委会审批。

八、奖励

按《2023年普宁市第二届“粤菜师傅”工程潮汕菜职业技能竞赛活动方案》中有关规定执行。

九、申诉与仲裁

（一）参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具和食材，有失公正的评判、奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

（二）参赛选手申诉均须在赛后1小时之内，由本人或领队通过书面形式向仲裁组提出。仲裁组受理之后，处理意见通知领队或当事人。

（三）仲裁组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则按弃权处理。

（四）仲裁组成员由本次大赛组委会派员组成。

（五）本技术文件的解释权归组委会所有。

2023年普宁市第二届“粤菜师傅”工程潮汕菜职业技能竞赛

附件3：

选手报名表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | 性别 | |  | 出生日期 | |  | 电子相片 |
| 身份证号 |  | | | | | | |
| 工作单位 |  | | | | | | |
| 通讯地址 |  | | | | | | |
| 手机号码 |  | | 单位电话 | | |  | |
| 户口所在地 | □ 本 市 □ 本 省 □ 省 外 | | | | | 本工种工龄 | |  |
| 文 化程 度 | □ 小学 □ 初中 □ 高中 □ 中技 □ 中专 □ 职高  □ 高技 □ 大专 □ 本科 □ 研究生 □ 博士 | | | | | | | |
| 参赛组别 | 职工组（ ） 新秀组（ ） | | | | | | | |
| 现有职业资格等级证书 | □ 初级工（五级） □ 中级工 （四级） □ 高级工（三级）  □ 技 师（二级） □ 高级技师（一级） □ 无等级 | | | | | | | |
| 个人简历 |  | | | | | | | |
| 本人承诺 | 本人承诺报名表所填内容均真实有效，表格填报单位与社保缴纳单位一致，如有虚假，愿意接受取消竞赛资格的处理。  签名：  年 月 日 | | | | | | | |
| 推荐单位  意见 | （盖章）  年 月 日 | | | | | | | |

说明：推荐单位为各乡镇（场）、街道、职业院校附件4：

2023年普宁市第二届“粤菜师傅”工程潮汕菜职业技能竞赛

选手报名汇总表

参赛代表队（盖章）：

领队姓名： 　 性别：

职务（岗位）：　　　　　 手机：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 身份证号码 | 手 机 | 参赛组别 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |