**北京市第十届残疾人职业技能竞赛（初赛）**

**顺义赛区中式面点项目竞赛规则**

一、竞赛目的

通过此次竞赛，充分展现我国残疾人中式面点制作技术，弘扬中国传统的面点文化和技艺优势，突出残疾人提高面点制作的技能水平，促进中式面点工艺的交流与发展，强化残疾人的面点制作基本功，培养残疾人在面点工艺技术的综合应用和科学创新等方面的学习热情，激发广大残疾人通过竞赛、提升参与社会的能力，实现就业。

二、竞赛方式与内容

（一）竞赛方式

专业技能操作比赛。

（二）竞赛内容

竞赛内容由规定品种和自选品种两部分组成。

1. 规定品种：大饼

（1）本题分值：100分。

（2）考核时限：与自选品种共用120分钟。

（3）具体考核评分细则：

① 选手用现场提供原料制作水调面团大饼品种，现场完成和面、成型、熟制。

② 原料：干面粉800克，水适量，盐，油

要求饼花络制均匀，大饼表面不碎，不裂，大饼层次分明，每张饼的层次不少于6层，大饼擀成圆形，大饼直经1尺2寸，大饼总重量1200克。

特点：口感柔软，味道咸香

熟制后切成4等份，码入盘中，送评委品尝评分。

③不得使用人工合成色素，可自带特殊原料。

④成品应能体现选手的基本功和手法技巧，以味、质为主，讲求营养卫生，注重实用性、大众化，有一定创新意识。

（4）否定项说明：若考生出现下列情况之一，则考生该题成绩记为零分。

① 通用项中有一项得分为“0”分。

② 制法（包括制坯、、成形、熟制4方面其中之一）错误。

③ 超标使用色素。

④ 使用不能食用的原料。

2.自选品种比赛考核内容

膨松面团（用老肥或鲜酵母）

选择任一一种膨松面团，制作出2种造型，蒸制的面点品种，每个造型做6粒，每粒35+-3克，在规定时间内完成12粒，其中10粒装盘，每种5粒，另2粒送评委评分，作品花样耍有观赏性，突出一个主题。

注：属于膨松面团的品种，都可以自由发挥，特殊原料要自备，现场制作。

（1）本题分值：100分。

（2）考核时限：与规定品种共用120分钟。

（3）具体考核评分细则：

① 选用与规定品种不同的面团和馅心。现场调制合适的面坯馅心可提前加工，不得使用人工合成色素。

② 选用与规定品种不同的成熟方法进行熟制，制品饱满、完整，规格一致，形态美观。

③ 自备自选品种的主坯和馅心原料及配料，及用于美化的各种饰物，须经现场监考人员验证后才能携带入场，违反者将酌情扣分直至取消参赛资格。

④ 规定时间内完成数量为12粒，其中10粒装盘，另2粒送评委品尝。

⑤ 成品应能体现选手的基本功和手法技巧，以味、质为主，讲求营养卫生，注重实用性、大众化，有一定创新意识。

（4）准备工作

① 自备自选品种的主坯和馅心原料及配料。

② 特殊工具可自备。

三、竞赛要求

竞赛标准以国家职业技能标准技师技能要求为基准，并参照相关行业实际生产经营状况制定。竞赛试题坚持科学适用、手脑并举、基础与创新兼顾的原则。

四、评分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 评分项目 | | | 分值比例 |
| 现场评判（成形过程、成熟过程、安全卫生、赛场纪律） | | | 100分（15%） |
| 成品评分 | 规定品种 | 味 感（20分） | 100分（45%） |
| 质 感（20分） |
| 观 感（45分） |
| 装 盘（5分） |
| 营养卫生（10分） |
| 自选品种 | 味 感（20分） | 100分（40%） |
| 质 感（20分） |
| 观 感（45分） |
| 装 盘（5分） |
| 营养卫生（10分） |
| 总 分 | | | 100分 |

五、设备和工具材料

1．赛场提供设备：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格 | 数量 | 备注 |
| 1 | 蒸箱（炉灶） | 根据实际情况确定 | 每人1个汽眼 | 配蒸屉，每人1个 |
| 2 | 案台 | 根据实际情况确定 | 每人1．5平方米 | 木制、大理石、不锈钢均可 |
| 3 | 台秤 | 小型 | 每5人1台 |  |
| 4 | 面盆 | 小型 | 每人2个 | 调面、调馅用 |
| 5 | 保鲜膜 |  | 每赛场一个 |  |
| 6 | 面杖（棍） |  | 每人1根 |  |
| 7 | 面刮板 |  | 每人1把 |  |
| 8 | 尺板（馅尺） |  | 每人1个 | 包制时打馅用 |
| 9 | 炸池或炸锅 | 根据实际情况确定 | 每人1个 | 每场3个 |
| 10 | 烤箱 | 根据实际情况确定 | 每人1层 | 陪烤盘，每人1个 |
| 11 | 刀 |  | 每人一把 |  |
| 12 | 双耳锅 |  | 每人1个 |  |
| 13 | 油刷子 |  | 每人1把 | 三能牌 |
| 14 | 烤箱棉手套 | 1双 | 每台烤箱1双 |  |
| 15 | 漏勺，铁筷子，小油盆 |  | 每三人1份 |  |
| 16 | 白毛巾 | 块 | 每人1块 |  |
| 17 | 冰柜 | 台 | 每考场1台 |  |
| 18 | 工作服 |  | 每人一套 | 服装、发帽、围裙、口罩 |
| 19 | 灶眼 | 根据实际情况确定 | 每人1个 | 配炒锅，每人1个 |
| 20 | 厨房用纸 | 卷 | 每赛场一卷 |  |

2．赛场提供材料：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 原料名称 | 数量 | 备注 |
| 1 | 古船富强面粉 | 500克×考生人数 |  |
| 2 | 五得利面粉 | 500克×考生人数 |  |
| 3 | 猪油 | 500克×考生人数 | 康师傅牌或正义牌 |
| 4 | 黑芝麻 | 10克×考生人数 |  |
| 5 | 白芝麻 | 200克×考生人数 |  |
| 6 | 鸡蛋 | 1粒×考生人数 |  |
| 7 | 白莲蓉馅或豆沙馅 | 250克×考生人数 | 莲香楼 |
| 8 | 山楂糕 | 50克×考生人数 |  |
| 9 | 色拉油 | 2500克1桶 | 每三人1桶 |

常用调料（酱油，盐，糖，香油，葱，姜，淀粉，安琪酵母，无铝泡打粉，小苏打，碱面）现场准备。

3．指定品种和自选品种，赛场提供白色尺盘每人2块（自选品种使用异形盘子可自带）。品尝盘用6寸白盘。

4．特殊原料、工具及装饰用品和自选品种的原材料选手自备。

六、竞赛时限

120分钟（2小时）。

七、注意事项

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。

2．参赛选手按提前抽好的场次号提前30分钟到达检录处参加检录，比赛开始30分钟后，不得入场。竞赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从竞赛裁判组管理。组委会工作人员宣布竞赛结束后，选手应立即停止操作，否则将由裁判组视具体情况扣除相应分数。各工位经裁判组确认后，选手带好自己的工具，迅速撤离赛场。

3．本次竞赛将严格进行赛前检录、验料检查。选手经检录后，在进入比赛场地前要由评委检查所带原料，并更换原料筐。

4．选手到达比赛场地后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，废弃物倒入指定垃圾桶。

5．选手需遵守赛事防控疫情办法，积极配合赛事活动方进行相关防控工作。

6．竞赛严禁冒名顶替，弄虚作假。组委会将对选手资格进行验证。

7．竞赛组委会有权在必要时对竞赛任务、评分标准等进行修改，并及时在官方网站上公示。

8．评判时如出现参赛选手得分相同的情况，将考虑作品完成的速度，用时少者获胜。

9．竞赛规则的解释权归竞赛组委会所有。