北京市第十届残疾人职业技能竞赛（决赛）

调饮项目竞赛规则

一、竞赛目的

通过调制指定饮品、创意饮品，以及饮品调制的基本流程，考察选手对于不同风格饮品的理解及创意理念，展示选手的专业基础知识及技能水平。提升残疾人综合文化素质、展示残疾人创新能力。探索培养残疾人调饮高技能人才的新途径和新方法，提升残疾人就业竞争能力。

二、竞赛内容

（一）比赛分理论知识考试、规定调饮竞技2个环节，理论知识占30%、规定调饮竞技占70%。竞赛项目的命题结合调饮师职业岗位的技能需求，并参照相关行业标准制定。

第一部分：理论考试，满分100分（权重30%）

比赛内容：全为客观题，共计50道题，由选择题和判断题组成，每题2分；

第二部分：实操考试，满分100分（占总成绩70%）

实操环节指定参赛选手使用组委会提供的设备和原物料，进行规定调饮竞技比赛。

以上比赛成绩按照：比赛成绩=理论考试×30%+实践操作×70%，比赛成绩精确到小数点后二位数。如果两位或两位以上选手分数相同，以实操分数高者优先；如果总分相同，实操分数相同，以技能操作完成时间短者优先。

(二)实操比赛模块类别定义

1.果茶抽签饮品

(1)果茶饮品是茶汤为主基底的饮品。

(2)果茶饮品的茶汤由组委会提供。

(3)果茶饮品的鲜果、果酱等由组委会提供。

(4)果茶指定饮品配方：

**金桔柠檬四季春**

金桔果汁浓浆 45ml

青柠片 3-4片

金桔 2颗

四季春茶汤 250ml

冰块 150克

**青提茉莉**

青提果汁浓浆 50ml

去皮葡萄 4-5克

糖浆 10ml

茉莉茶汤 250ml

冰块 150克

**荔枝茉莉**

荔枝果汁浓浆 45ml

糖浆 10克

茉莉茶汤 250ml

冰块 150克

**草莓茉莉**

草莓果汁浓浆 50ml

糖浆 10克

茉莉茶汤 250ml

冰块 150克

**百香四季春**

百香果汁浓浆 45ml

糖浆 15ml

黄柠片 3-4片

金桔 2颗

四季春茶汤 250ml

冰块 150克

**手打柠檬茶**

香水柠檬 5-6片

柠檬汁 15ml

糖浆 15ml

鸭屎香茶汤 250ml

冰块 150克

2.指定饮品—拿铁咖啡

(1)拿铁咖啡的基底的准备必须在比赛现场完成

(2)牛奶必须在现场打发

(3)拿铁咖啡出品可以勾画，也可以拉花

三、比赛评分标准

|  |  |
| --- | --- |
| 评分项目 | 分值 |
| 1、比赛开始时操作台管理 | 20 |
| 2、果茶饮品 | 30 |
| 3、咖啡饮品 | 30 |
| 4、个人表现及裁判整体印象 | 20 |
| 总分 | 100 |

四、竞赛时间

(1)理论考试时间30 分钟。

(2)实践操作考核时间： 每人准备时间 10分钟，正式比赛操作时间12 分钟，清理时间5 分钟。比赛项目由参赛选手个人独立完成，选手应在规定的 12 分钟竞赛时间内完成2 款饮品，共计2 杯。

1.准备时间(选手须独立完成)

(1)准备时间开始

每个选手都有 10 分钟的准备时间。抽签决定制作哪款果茶饮品，随后在物料准备区，按配方准备原物料和调制工具等前期工作。

(2)准备时间结束

选手的准备时间不能超过 10 分钟。计时员会给选手 5分钟，3分钟，1分钟，30秒的倒计时提示。

2.比赛时间

每个选手都有12分钟的比赛时间，选手须独立完成。

(1)摆放时间

在选手准备结束，比赛开始前，将所准备的原物料和调制工具依次摆放在比赛工作台。

(2)比赛开始时间

摆放完成后，选手必须举手示意，同时计时员按下计时器的按钮开始计时，选手正式开始比赛。选手可以任意先后完成拿铁咖啡和果茶的操作。在 12 分钟的操作时间里，计时员将会给选手 5 分 钟，3分钟，1分钟和最后30 秒的倒计时提示。

(3)需提供的饮品

所有饮品必须放置在展示桌上。

(4)饮用过的饮品的清理工作

当裁判员完成了对每组饮品的品尝及评分后，工作人员在裁判长示意后将展示桌上的饮品清理完毕。

(5)工作台的周围

参赛选手只能使用由大赛组委会统一提供的比赛区域操作，包括物料准备台、工作台和展示台。

3.比赛结束时间

当选手举手示意“制作完毕”后，比赛结束。

4.超时处罚

如果选手没有在规定的时间内完成比赛，将禁止其继续完成，裁判宣布停止后选手应立即停止操作，违规者将取消成绩。

5.清理时间

在操作比赛结束后，每位选手具有5 分钟的清理时间， 选手必须马上清理比赛工作台。将工作台上的器具及设备清理干净放回原位。

五、竞赛设施设备

1.比赛工作区域设备和物料

(1)比赛现场提供的物料： 咖啡豆、柠檬、荔枝果汁浓浆、金桔果汁浓浆 、青柠、金桔、葡萄、青提果汁浓浆、糖浆、茉莉茶汤、冰块等。

(2)比赛现场提供设备桌、工作桌、展示桌、垃圾桶以及开水机、制冰机、冰柜等。

(3)每个比赛工作台提供的设备(规格型号后续发布) 包括： 咖啡机 1 台(含压粉器)、磨豆机 1 台、防滑垫1个、奶缸 2个 。

2.比赛现场准备区所包含的其他配件

 烧水壶、电磁炉、锅、冰桶、冷水壶、接线板、奶茶口罩、一次性手套、电子秤、刀具、砧板、出品杯、抹布、量筒、托盘、吧勺、雪克壶、量杯、捣汁棒、 盎司杯、冰夹、冰锤、吸管、勺子、搅拌棒、纸巾等。

4.选手备料区

选手可以提前在选手备料区进行赛前准备工作，包括冰杯、烫杯、烧开水、装饰品摆放等非原料调配步骤。

六、应急处理

比赛过程中，因参赛选手个人原因导致比赛中断，中断的时间计入参赛选手比赛时间，不予补偿;非因参赛选手个人原因造成的比赛中断，中断时间不计入参赛选手比赛时间，并予补足。竞赛中断的原因，由裁判长会同裁判员在选手回避的情况下做出判断。参赛选手处理伤病中断比赛的按个人原因导致比赛中断处理，无法继续参赛的，按已完成竞赛部分计算成绩。

七、调饮比赛理论试题样题(并非现场试题、仅供题型参考)

(一)选择题

1、乌龙茶起源于( )

A、福建 B、云南 C、台湾 D、广州

2、职业道德品质的含义应包括( )。

A、职业观念、职业良心和个人信念

B、职业观念、职业修养和理论水平

C、职业观念、文化修养和职业良心

D、职业观念、职业良心和职业自豪感

3、留样食品应保留( )小时以上

A、12 B、24 C、36 D、48

4、调饮师的素养主要包括( )

A、个人修养 B、心理素质 C、专业素质 D、以上都是

5、茶叶中的多酚类物质主要是由( )黄酮类化和物、花青素和酚酸组成

A、叶绿素 B、茶黄素 C、儿茶素 D、茶红素

(二)判断题

1、大吉岭的红茶的品种是来自中国的茶树品种。( )

2、以大吉岭茶为底再薰上多种辛香料如豆寇、丁香、胡椒、肉桂和姜，是著名的印度辛香茶。( )

3、以生鲜牛(羊)乳或复原乳为主要原料，经灭菌制成 的液体产品，常温下保质期9—18个月。( )

4、食品安全工作的原则是实行预防为主、风险管理、全 程控制、社会共治，通过落实这四项原则来建立科学、严 格的监督管理制度。( )

5、斯里兰卡是世界公认的奶茶发源地，其特点是制作过 程中加入大量的香料，如肉桂、丁香、姜、胡椒等。( )