**残疾人职业技能竞赛**

**中式面点师（中式面点）竞赛标准**

**一、竞赛目的**

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，突出本行业残疾人精英的技能水平和自主创业实践成果，促进中式面点工艺的交流与发展，强化专业人员的面点制作基本功，培养专业精英在面点工艺技术的综合应用和科学创新等方面的能力，激发广大残疾人利用技术创业、实践成才的热情。

**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

竞赛内容由基本功作品和规定主料作品两部分组

(三)、大赛技能试题

1．基本功（水饺皮）

考核内容：

（1）本题分值：100分。

 （2）考核时间：10+2分钟。

 （3）具体考核要求：

 ① 选手使用现场提供的干面粉（150克），其中100克调制面团，50克用作饽面。

 ② 10分钟将面团调制完成并搓条，分成20个剂子.监理发出命令后所有选手同时开始用2分钟将所有剂子擀成饺子皮。

 ③ 剂子、饺子皮要求一次成型（不得修整），形圆均匀，大小一致，边缘光滑。饺子皮直径7-8厘米，中间略厚于周边。

 ④所有过程在12分钟内完成，不得使用压面机等工具，不得借助刀具等其他工具 下剂。

 ⑤饺子皮按照5555的排列方式，用现场提供的盘子盛装送评。

（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制皮方法错误。

②其中某一单项得分为“0”分。

③使用量具及机器。

2．规定主料（杂粮面食）

考核内容：

（1）本题分值：100分。

（2）考核时间：60分钟。

（3）具体考核要求：

 ①选手一律使用现场提供的玉米面250克,紫米面250克，古船富强粉250克，酵母，泡打粉，白糖,豆沙馅，面粉可选用。

 ②制作成品数量为12个,不可多做,面团可有节余。

 ③可以用任意成熟方法,。

 ④成品用现场提供的盘子盛装送评，其中10个装盘，另2个单装品尝盘。

 ⑤不夹生、不糊，如有馅心，馅心要居中。

 （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、制馅、成形、熟制4方面其中之一）错误。

 ③使用可食用色素超出范围。

 ④使用不能食用的原料。

3.其他事项说明

（1）现场提供蒸锅、炸锅、木质案板等常规设备用具和常用调料，其他特殊工具及调料、辅料、添加剂等均由参赛者自备，经检查验证后自带入场。

（2）自带的特殊用具、盛器餐具等不得带任何标识，由选手在盘底作记号，以便赛后认领。

（3）基本功作种必须选用指定成器，不得装饰，自选品种装饰可场外制作，但不参与打分。

（4）不得将成品或半成品带入比赛现场，如有发现，将取消比赛资格。

**三、要求**

竞赛标准以国家职业技能标准中级工技能要求为基准，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、竞赛时间**

本项目竞赛时间为72分钟（1小时12分钟）。

**五、比重表**

（一）比重表

**中式面点师竞赛比重表**

|  |  |
| --- | --- |
| 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（占15%） |
| 成品评分 | 基本功 | 100分（占20%） |
| 规定主料 | 100分（占45%） |
| 理论测试 | 100分（占20%） |
| 总 分 | 100分 |

（二）评分表（见附件1）

**六、赛场准备**

（一）工具、设备准备

**试题1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格 | 数量 | 备注 |
| 1 | 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 |
| 2 | 配菜盘 | 中、小型 | 每人1个 | 盛装坯皮用 |
| 3 | 面盆 | 小型 | 每人1个 | 调面用 |
| 4 | 面杖（棍） |  | 每人1根 |  |
| 5 | 面刮板 |  | 每人1块 |  |
|  6 | 瓷盘子 |  | 每人1块 |  |

**试题2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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2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 | 刀 |  | 每人1把 |  |
| 10 | 炉灶 |  | 每人1个火眼 | 配漏勺、手勺各1个 |
| 11 | 双耳锅 | 根据实际情况确定 | 每人1个 |  |
| 12 | 电饼铛 | 根据实际情况确定 | 1台 |  |

（二）、原料准备

**试题1饺子皮**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 原料名称 | 数量 | 备注 |
| 1 | 面粉 | 150克×考生人数 | 富强粉 |

**试题2规定主料**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 原料名称 | 数量 | 备注 |
| 1 | 细玉米面 | 250克×考生人数 | 最细的 |
| 2 | 古船面粉 | 250克×考生人数 | 富强粉 |
| 3  | 豆沙馅 | 300克×考生人数 | 油豆沙 |
| 4 | 酵母 | 5克×考生人数 | 安琪 |
| 5 | 泡打粉 | 5克×考生人数 | 双喜 |
| 6 | 盐 | 5克×考生人数 |  |
| 7 | 白糖 | 10克×考生人数 |  |
| 8 | 吉士粉 | 10克×考生人数 |  |
| 9 | 食用油 | 1桶 | 共用 |
| 10 | 紫米面 | 250克×考生人数 | 最细的 |

**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。所有参赛人员服装自备，队员需按要求佩戴参赛证。

2.参赛选手提前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，但不需要自行清理出比赛场地。

5.整个比赛过程中，各代表队指导老师不得进入赛场。

6.比赛过程中或比赛后发现问题，应由指导教师在当天向组委会提出陈述。选手不得与竞赛工作人员直接交涉。

7.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。

8．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。

9.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。

10.竞赛标准的解释权归竞赛组委会所有。