**北京市职业技能竞赛中式面点师竞赛试卷**

**考件编号: 姓名: 参赛证号:** **单位：**

**一．大赛技能试题**

**试题1．指定品种（素菜包子）**

考核内容：

（1）本题分值：100分。

（2）考核时间：与试题2共用90分钟。

（3）具体考核要求：

① 选手自带加工好的素菜，场内入味调制馅心。用现场准备的干面粉、酵母，现场和面发酵。

② 包子大小以干面粉50克3个为宜，数量为12个。

③ 包子褶应在16道以上，要求褶的花纹清晰，间距均匀。

④ 成品用现场提供的盘子盛装送评，其中10个包子以343方式排列，另2个包子单装品尝盘。

⑤ 不夹生、不糊，坯质地坚实、柔中有劲，软硬合适，馅心居中。

（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 超标使用色素。

④ 使用不能食用的原料。

**试题2．自选品种**

考核内容：

（1）本题分值：100分。

（2）考核时间：与试题1共用90分钟。

（3）具体考核要求：

①选用与制定品种不同的面团和馅心。现场调制合适的面坯和馅心，包馅成形，不得使用人工合成色素和压面机等工具。

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

③可自带特殊原料，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粒送评委品尝如作品按位上，做8人量即可

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。

（3）准备工作

 ① 原料准备自备自选品种的主坯和馅心原料。

 ② 设备和器具准备炉灶具、基本厨具及器皿、80厘米\*60厘米案板。

③ 特殊工具自备。

**二.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 | 指定品种 | 100分（30%） |
| 自选品种 | 100分（35%） |
| 理论测试 | 100分（20%） |
| 总 分 | 100分 |

**三．评分标准**

**北京市职业技能竞赛中式面点师竞赛评分表**

**考件编号: 姓名: 参赛证号:** **单位：**

**总 成 绩 表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 试题名称 | 配分(权重) | 得分 | 备注 |
| 1 | 现场评判（成形过程、成熟过程、安全卫生、赛场纪律） | 15 |  |  |
| 2 | 指定品种 | 30 |  |  |
| 3 | 自选品种 | 35 |  |  |
| 4 | 理论测试 | 20 |  |  |
| 合计 | 100 |  |  |

 统分人： 年 月 日

**试题1.规定品种**

分项：素菜包子 参赛选手编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 评价项目 | 分值 | 评价要素及扣分尺度 | 被扣分数 | 实际得分 |
| 味感 | 20 | 味重或淡扣1—3分 |  |  |
| 鲜香不显扣1—3分 |  |
| 有异味扣1—6分 |  |
| 质感 | 20 | 制品不松软、无弹性扣1—10分 |  |  |
| 观感 | 45 | 制品表面不光洁扣1—2分 |  |  |
| 褶少于16道扣1—4分 |  |
| 花纹不清、间距不均扣1—6分 |  |
| 形态不饱满扣1—4分 |  |
| 色泽不正常扣1—4分 |  |
| 规格大小不一扣1—4分 |  |
| 制品穿底漏馅漏油扣1—4分 |  |
| 馅心不居中扣1—2分 |  |
| 营养卫生 | 10 | 生熟不分或可食用、不可食用一并装盘扣1—5分 |  |  |
| 餐具不卫生扣1—5分 |  |
| 装盘 | 5 | 装盘摆放为343摆法，装盘不符合规范扣1—5分 |  |  |
| 实际得分 |  |  |

注：作品数量不能少于12个，每少一个扣1分，

凡因各种原因造成作品不能食用，整个作品不予评分

评分人： 年 月 日 核分人： 年 月 日

**试题2.自选品种**

分项： 参赛选手编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 评价项目 | 分值 | 评价要素及扣分尺度 | 被扣分数 | 实际得分 |
| 味感 | 20 | 味重或淡扣1—3分 |  |  |
| 鲜香不显扣1—3分 |  |
| 有异味扣1—6分 |  |
| 质感 | 20 | 制品不酥松扣1—10分 |  |  |
| 观感 | 45 | 制品表面不光洁扣1—4 |  |  |
| 花纹不清扣1—4分 |  |
| 形态不饱满扣1—4分 |  |
| 色泽不正常扣1—4分 |  |
| 规格大小不一扣1—4分 |  |
| 制品穿底漏馅扣1—4分 |  |
| 馅心不居中扣1—4分 |  |
| 营养卫生 | 10 | 生熟不分或可食用、不可食用一并装盘扣1—5分 |  |  |
| 餐具不卫生扣1—5分 |  |
| 装盘 | 5 | 装盘不符合规范扣1—5分 |  |  |
| 实际得分 |  |  |

注：作品数量每少一个扣1分，

凡因各种原因造成作品不能食用，整个作品不予评分

评分人： 年 月 日 核分人： 年 月 日

**四.参赛选手准备**

1．加工好的素菜

2．自选品种的所有原料及装饰。

**北京市职业技能竞赛中式面点师竞赛准备通知单(参赛选手)**

**姓名： 参赛证号： 单位：**

**试题1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 原料名称 | 数量 | 备注 |
| 1 | 面粉 | 250克×考生人数 | 富强粉 |
| 2 | 酱油 | 10克×考生人数 | 金狮 |
| 3  | 大葱 | 30克×考生人数 |  |
| 4 | 姜 | 10克×考生人数 |  |
| 5 | 盐 | 5克×考生人数 |  |
| 6 | 酵母 | 5克×考生人数 | 安琪 |
| 7 | 泡打粉 | 5克×考生人数 | 双喜 |
| 8 | 白糖 | 10克×考生人数 |  |
| 9 | 香油 | 10克×考生人数 | 古币 |

特殊原料及装饰选手自备

**五.赛场准备**

**北京市职业技能竞赛中式面点师竞赛准备通知单(赛场)**

**试题1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |

**试题2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 台秤 | 小型 | 每5人1台 |  |
| 3 | 面盆 | 小型 | 每人1个 | 调面用 |
| 4 | 保鲜膜 |  | 每赛场1个 |  |
| 5 | 面杖（棍） |  | 每人1根 |  |
| 6 | 烤箱 |  | 每人1把 |  |
| 7 | 刀 |  | 每6人一台 |  |
| 8 | 炉灶 |  | 每人1个火眼 | 配漏勺、手勺各1个 |
| 9 | 双耳锅 |  | 每人1个 |  |