沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛

糖艺/西点项目技术工作文件

沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛

糖艺/西点项目执委会技术工作组

2025年10月

**目 录**

[一．技术描述 3](#_Toc10945)

[（一）项目概要 3](#_Toc11128)

[（二）基础知识及能力要求 3](#_Toc17652)

[二、试题与评判标准 9](#_Toc25035)

[(一) 试题 9](#_Toc23249)

[(二) 比赛时间及试题内容 9](#_Toc7884)

[(三)评判标准 13](#_Toc11428)

[三、竞赛细则 16](#_Toc240)

[(一) 裁判组构成和分组](#_Toc10494) 16

[(二) 选手的条件与要求 17](#_Toc9904)

[(三) 竞赛时间安排表 17](#_Toc24055)

[(四) 赛场纪律](#_Toc12604) 20

[(五) 争议处理 22](#_Toc28048)

[(六) 大赛异常情况处理说明 22](#_Toc29146)

[(七) 绿色环保 24](#_Toc26138)

[四、竞赛场地、设施设备等安排 24](#_Toc16181)

[(一) 赛场规格要求 24](#_Toc9923)

[（二）基础设施清单 24](#_Toc6694)

[(三) 场地布局图 28](#_Toc31175)

[五、安全、健康要求 29](#_Toc17850)

[(一) 选手安全、健康要求 29](#_Toc6347)

[(二) 赛事安全、健康要求 29](#_Toc21642)

# 一．技术描述

## （一）项目概要

沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛糖艺/西点项目技术文件是以世界技能大赛全国选拔赛及全国技能大赛国赛精选赛糖艺/西点项目比赛技术文件为基础，依照本届大赛实际要求编写。

糖艺/西点制作项目介绍：糖艺是指以糖类为原料，经过熬煮、加热，运用吹糖、拉糖、灌铸等技术手法加工组合而成的艺术造型。糖艺技能能够充分体现烘焙技术人员的艺术造型能力，西点技能是巧妙地将砂糖、油脂、鸡蛋、面粉等原料经过合理调配，结合冷热加工等技术手法，借助烘焙设备，制作出具备色香味形和美好质感的甜食。选手要经过合理的配方设计、实际操作等实践活动，独立操作完成、具有艺术性产品。

**（二）基本知识及能力要求**

## 通过竞赛内容呈现，能够反映出糖艺/西点行业的重要技能，考核蛋糕师对于技术基本功的掌握。

1.选拔赛选手应具备下列技术能力：

· 阅读并能理解技术文件及说明的能力；

· 正确使用烘焙设备、电动工具的能力；

· 能够按照赛题要求选择制作方法，并调整好自己的工作节奏；

· 能够按规定克重和尺寸完成制作；

· 能够表现出训练有素的基本功；

· 能够使用新型的现代制作工具(例如：糖艺设备)按要求规范操作；

· 理解并遵守现行行业相关标准、法规；

· 熟悉并能正确使用各种个人防护装备

2.对该项技能提出以下要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 相关要求 | | 权重比例(%) |
| 1 | 工作组织与管理 | 7 |
| 基本知识 | －正确的组合使用原材料来达到最优的结果，在出品未达到预期效果时找出原因  －通过制作技巧对未经加工的材料进行巧妙的处理  －西点和糖艺工作中使用的材料的季节、可使用性、价格、储存和使用  －颜色的运用，味道的组合，质感的搭配  －完成作品的精致度和艺术欣赏度  －浪费最小化和可持续性，以及惜用原材料方面的重要性  －有效的团队工作，团队内的有效沟通  －对突发局面和要求的应对能力  －合理的时间管理安排 |  |
| 工作能力 | －检查准备工具和设备，细化工作流程，能在规定时间内有效合理地安排工作  －体现对原材料和完工作品的尊重  －有效地使用材料，将浪费最小化  －准确地为工作预定材料和物品  －在设计和操作技能中展现灵感、美食天赋和创新  －按照给定的主题制作  －专业、有效地应对突发情况和要求  －能够用可替代的食材来克服无法预见的食材短缺 |
| 2 | 食品卫生、健康 (包括饮食规定) 、安全与环境 | 10 |
| 基本知识 | －关于健康的要求，包括饮食和过敏原、安全、环境、食品卫生以及与产品制作、展示和售卖相关的立法  －关于特殊工具和设备的使用和维护的立法和操作规范，并遵循安全的工作方法  －食品腐坏的原因  －卫生地操作，遵循食品的保存、准备、制作和呈现的法规  －始终注意个人卫生和外表 |  |
| 工作能力 | －遵守所有的安全流程和规定，以及饮食和过敏信息相关的要求  －准备准确的菜单和负责任地申明例如饮食规定和过敏信息  －在最高标准下，保证所有工作区域和设备的干净  －安全工作和事故预防相关条例  －在生产指引的指导下安全使用工具设备  －安全卫生的储存所有用品 |
| 3 | 沟通技巧 | 8 |
| 基本知识 | －糖艺西点产品如何陈列有利于销售  －陈列、标牌对销售与传播的重要性  －促销品必须在法规范围内  －在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性  －与跨团队、同事和其他专业人员的有效沟通的重要性  －需要与客户有效沟通 |  |
| 工作能力 | －根据客户的特殊要求，制定合适的产品  －与同事和其他专业人士合作高效  －成为有效率的团队成员  －通过产品陈列最大幅度地提高销售额  －始终注意自身外表清洁  －与同事、团队和客户有效沟通  －特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导  －就事论事，以解决问题为方向开展讨论  －促销活动的计划和实施  －遵循详细的书面和口头指示  －能开发其他西点师能看懂并且做出来的好质量的食谱 |
| 4 | 裱花蛋糕展示作品 | 35 |
| 基础知识 | －对经典的、流行的蛋糕和整形蛋糕有广泛的认识、蛋糕和整形蛋糕的制作、保存和展示的方法  －在蛋糕和整形蛋糕的制作过程中使用的特殊工具  －蛋糕和整形蛋糕的制作和装饰中使用的材料  －国际上在习俗和惯例以及饮食倾向的差异 |  |
| 工作能力 | －使用多样化的技巧、蛋糕的种类(手法)和装饰手段来制作一系列的蛋糕  －制作并完成一系列的蛋糕，以展示天赋和创新  －高效地制作一系列的整形蛋糕，加入海绵饼底、饼干底，奶油，奶油冻，甘纳许，果冻，慕斯，水果等  －制作高质量的各种蛋糕，用于品尝，要有合适的组合、质感、展示和装饰  －保证出产的产品的尺寸、重量、质量和外表一致，考虑到份数的控制，降低成本，浪费最小化  －合理地搭配味道、质感和颜色展示蛋糕和整形蛋糕，使其吸引力最大化，并和其所在的场合环境、服务的风格相适宜 |
| 5 | 糖艺造型展示作品 | 20 |
| 基础知识 | －展示作品的效果  －可能使用展示作品的场合  －环境(热、光和湿度)对于造型产品的影响  －可用于制作造型产品的材料、工具和技巧的范畴  －有关糖类制作和专业设备操作的安全细则  －不依靠专业的模具而达到艺术性和纯熟技巧的效果 |
| 工作能力 | －体现个人或者指定风格的创意设计，制作优美和整洁、完工的作品  －设计的展示作品能体现艺术才华和创新的同时考虑客户的需求和任何与赛场或环境相关限制  －使用如倒糖、拉糖、吹糖、模压糖等技巧，制作一款糖艺造型作品  －尽可能少使用模具  －根据一个简明的个人时间安排表在规定时间内有效规划工作。按规定的尺寸来制作造型产品，并根据可能出现的变化进行工作调整和控制、制作一个糖艺作品 |
| 6 | 糖果和巧克力 | 20 |
| 基本知识 | —巧克力和糖果产品的范围  —巧克力考维曲的手工调温方法  —各种巧克力考维曲和巧克力产品的种类、质量和使用  —生产一系列以糖为基础的产品，如果冻、棉花糖、牛轧糖、巧克力牛轧糖，或任何其他种类的糖和针对某些饮食需求的糖替代食品  —巧克力来源的可持续性和道德要求  —处理热糖产品时的安全须知  —制作糖果和巧克力所用原材料的饮食和过敏原信息以及有效的替代可能性 |  |
| 工作能力 | —给巧克力考维曲调温，使得制作出的产品有光泽、“不要使可可脂和可可分离 ”，也不要使其结霜  —使用黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力考维曲进行制作  —用手持巧克力挂浆专用叉对相同尺寸和特点的巧克力和糖果进行裱  挤、填馅、分层、挂浆，包裹等手法的操作  —有效地制作和使用甘纳许  —以销售或者食用的方式呈现糖果和巧克力  —高质量、长久地保存糖果、巧克力及其材料和产品  —合理地制作和使用装饰，包括焦糖类和蜜饯类水果、坚果、香料、巧克力  —准确地制作特定重量和尺寸的巧克力和糖果  —使用多种技能和材料并考虑到所有饮食关键因素来制作和展示一系列糖果产品  —适应意外的要求，并相应地安排工作  —使用热材料时系统、安全地进行操作 |  |
| 总分 | | 100 |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

# 二、试题与评判标准

## (一) 试题

1. 竞赛主题

所有的产品应该贯穿“沈阳啊，我的故乡”的主题。主题必须直观体现在所有模块的所有产品中。

2. 竞赛模块

竞赛以世界技能大赛糖艺/西点制作项目为指导依据，并结合世赛标准和国内行业标准来组织命题。

竞赛内容分为6个模块，包括模块A作业书、模块B竞赛过程、模块C模具巧克力糖果、模块D裱花蛋糕、模块E神秘任务、模块F糖艺造型。

3.命题方案

根据全国技能大赛糖艺/裱花比赛的技术标准，参照全国技能大赛技术难度，结合我市实际情况，确定了该竞赛项目比赛内容。在赛前裁判会议中针对有共性的问题可能进行细微的修改或补充，评分标准则在赛前裁判组织培训时公布。

## (二) 比赛时间及试题内容

1.比赛时间安排：竞赛总时长5小时(0.5小时赛前准备+4.5小时竞赛时间)。

要求：模块C、模块D、模块E、模块F竞赛总时长为4.5小时，其中模块C（模具巧克力糖果在竞赛开始后3小时出品）、模块D（裱花蛋糕在竞赛开始后3.5小时出品）、模块E（神秘模块在竞赛开始后4小时出品）、模块F（糖艺造型在竞赛开始后4.5小时出品）

2.试题：

竞赛主题：所有的产品应该贯穿“沈阳啊，我的故乡”的主题。主题必须直观体现在所有模块的所有产品中。

本次选拔赛内容为实操考核，由6个模块组成：

**模块 A ：作业书**

竞赛时间：所有选手在分组抽签结后按照裁判长指令提交。

竞赛任务及要求：选手需准备4本作业书。

作业书中必须包含以下内容：

· 选手自我介绍。

·产品配方(必须准确、真实) 及制作过程。

·产品图片，要求产品的呈现和作业书中的图片一致。

·产品的设计描述。

·自备原材料和自备工具必须在作业书中体现，并经由裁判检录方可带入。

**模块 B ：竞赛过程**

竞赛总时长5小时（竞赛开始即开始评分）。

赛前准备分为30分钟，只可进行工位布置。

竞赛任务及要求：

工具、设备的准备：按需合理准备工具和调试设备。材料处理：按需合理准备材料。

工作流程：工作流程顺畅，安排合理，在特定的时间内有效的安排和计划工作。

半成品的制作：工作过程中，根据材料的特性，完成半成品的制作，合理运用材料，发挥材料的可塑性，合理存储。

卫生/节俭：高效清洁完成工作计划，注重工作场所卫生，节俭，不能浪费。

遵守赛场规定及秩序。合理规划制作流程。

**模块 C ：模具巧克力糖果**

模具巧克力糖果竞赛开始后第3小时出品。

竞赛任务及要求：

根据主题制作1款模具巧克力糖果，制作20 颗。

巧克力糖果的重量均要求在 8～12g 之间。

模具巧克力糖果须包含至少两层质地对比明显的层次。

巧克力模具统一采用 24 连条纹可可果。（形状如图所示）



选手可以自行选择使用已调温的黑巧克力、牛奶巧克力或白巧克力。

不允许使用成品的巧克力转印纸（如需使用，可现场制作）。

不得使用砂糖、艾素糖或杏仁膏制作的作品来作为巧克力糖果的装饰。

装饰品可以是果脯、草本类、坚果、巧克力和彩色可可脂等各种可食用材料。

品尝：5 颗巧克力糖果用于裁判品尝打分，摆放在赛场提供的白色陶瓷平盘上。

展示：15 颗巧克力糖果摆放在赛场提供的白色陶瓷平盘上展示。

实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴

**模块 D ：裱花蛋糕**

裱花蛋糕在竞赛开始后3.5小时出品

竞赛任务及要求：

·制作一款含有“沈阳啊，我的故乡”元素的单层裱花蛋糕。

·组件至少包括海绵蛋糕，黄油奶油和水果奶油。

·分别取50克黄油奶油和50克水果奶油以供评分。

·蛋糕应包含黄油奶油，并在表层完全涂上黄油奶油(不应使用其他淋面或涂层)。

·蛋糕必须是直边，以展示手工技巧。

·蛋糕必须纯手工搭建制作和涂层(不能用蛋糕环或模具搭建制作)。

·海绵可以放在框模内、圈模内或派盘里烘烤。

·蛋糕的内部构造层次分明，蛋糕必须包含4种以上花边，4种以上花卉，以及纯手工裱挤字体的呈现。

·蛋糕底层的一片必须切来用于品尝，先留在蛋糕里，这样当它被端上来的时候，外观是完整的。裁判可以对顶层进行

切割，以确定其结构与底层相同。

·底座尺寸不应超过30cmx30cm；将提供托盘放置蛋糕用于展示，蛋糕应放在蛋糕纸板上然后放置于提供的托盘上。

·请自带适合自己作品的蛋糕盘、蛋糕环和蛋糕板，如果有需要的话，还需自带稳定杆用来插入到底部蛋糕以保持与顶部蛋糕的稳定。

**模块E：神秘模块**

神秘模块在竞赛开始后4小时出品

竞赛任务及要求：

比赛规则及要求分组抽签后现场颁布，每组比赛抽取模块任务内容不同，根据比赛现场提供的原料制作神秘模块品种。

**模块F：糖艺造型**

糖艺造型在竞赛开始后4.5小时出品

竞赛任务及要求：

·根据主题制作拉糖工艺造型 1 件，高度30-50cm，宽度不超过20-30cm。

·糖支架可使用熬糖或艾素糖的任何技术，必需包含三种以上的技法，如：拉糖、吹糖、铸糖等。

·造型需搬运，造型需展示在底座上，出品时需摆放到指定的展示台上方可被评分。

·允许使用模具或框模(模具的过量使用会影响技巧得分)。

·作品的主体部分用砂糖/艾素糖制作而成，可以适量应用食用色素、食用珠光粉可食用材料。

·作品可以使用模具，模具可以提前制作带入赛场。

·作品要现场制作，包括熬糖、灌支架、拉糖，除在作业

书中标明自备原材料外，禁止带入任何半成品、成品。

## (三)评判标准

本项目评分标准分为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。本次比赛评分表按照全国第一届职业技能大赛系统格式，并使用竞赛专用评分系统自动计算和汇总分值。

1.分数权重：

(1)评价分打分方式：4名裁判为一组，采用回避所在参赛队选手的原则，3名评分，1名监督记录。3名裁判各自单独评分，计算出平均权重分，除以3后在乘以该子项的分值计算出实际得分。裁判相互间分差必须小于等于1分，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行调分。每个模块的评价评分必须先于测量分评分进行。

评价分评分准则样例表(全国职业技能大赛上糖艺/西点制作项目评价分评分标准-部分)：

**权重表如下：**

|  |  |
| --- | --- |
| 权重分值 | 要求描述 |
| 0 分 | 各方面均低于行业标准，包括“未做尝试” |
| 1 分 | 作品符合行业标准 |
| 2 分 | 作品符合行业标准，且在某些方面高于行业标准 |
| 3 分 | 作品全方位超过行业标准，接近完美 |

(2)测量分打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由4名裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

2.统分方法

各模块裁判员完成本模块所有参赛选手评分并确认后，统一由裁判长进行复核并统分。然后在4名裁判或裁判长助理的监督下由录分员录入系统。

3.评分项设置

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 竞赛模块 | 出品时间 | 测量分 | 评价分 | 小计 |
| 模块 A 作业书 | - |  | 5 | 5 |
| 模块 B 竞赛过程 | - |  | 10 | 10 |
| 模块 C模具巧克力 | 3小时内 | 5 | 15 | 20 |
| 模块 D裱花蛋糕 | 3.5小时内 | 5 | 30 | 35 |
| 模块 E神秘模块 | 4小时内 | 5 | 5 | 10 |
| 模块 F糖艺造型 | 4.5小时出品 | 5 | 15 | 20 |
| 总分 | | | | 100 |

其他及违规操作扣分：

未在各模块规定时间内完成产品的，将按照每超时1分钟扣0.5分的计分方法，以此类推。超时10分钟，取消比赛成绩（赛后填写违规行为处理登记表“见附件2”）。

有以下情形的，经过裁判长判定将从总分中扣除相应分数：

(1)使用不可食用材料扣10分。

(2)使用不符合食品安全规定的材料扣10分。

(3)使用原料数量造成较大浪费的扣10分。

(4)不按规定使用设备器具，造成安全隐患扣10分。

(5)比赛过程中不听裁判指令，刻意顶撞者扣10分。

(6)比赛结束时间己到，不听裁判劝阻继续操作者扣10分。

(7)带入半成品的扣除半成品使用模块的总分。

# 三、竞赛细则

## (一) 裁判组构成和分组

**1.裁判组**

裁判长：一名，带领全体裁判人员完成竞赛执裁、评分和竞赛成绩汇总、审核。

现场监督（裁判）：二名，监督现场比赛进程及现场竞赛过程评分。

裁判员：四名，熟悉世赛及国赛技术要求和评分规则的裁判。

**2．裁判任职条件：**

所有裁判员在比赛开始前需完成裁判长对于本项目专业知识的考核，考核通过后方可进行该项目的执裁工作；所有裁判员统一由裁判长安排工作及职位。

**3．裁判评分安排**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 时间 | 项目 | | | | | |
| 评分方式 | 评价评分与测量评分结合，评价分4位裁判对一个模块进行打分；测量分由4位裁判对一个模块进行打分。 | | | | | |
| 裁判员执裁安排 | 模块A  作业书 | 模块B  竞赛过程 | 模块C  模具巧克力 | 模块D  裱花  蛋糕 | 模块E  神秘  任务 | 模块F  糖艺造型 |
| 裁判长及全体裁判员 | 裁判长及赛场监督（裁判） | 4个 | 4个 | 4个 | 4个 |
| 备注 | 根据回避原则，由裁判长统一安排裁判员应回避选手评分。 | | | | | |

**4．成绩并列：**若选手总成绩并列时，以模块F糖艺造型、模块D裱花蛋糕、模块A作业书的顺序按模块成绩从高到低排序(即：选手总分相同时，首先按模块C成绩从高到低排名，依此类推)。

## (二) 选手的条件与要求

参赛选手年龄严格限制在2006年1月1日（年满16周岁）以前出生的选手，经过严格训练，能按照赛事文件要求，独立完成参赛品种的选手。

## (三) 竞赛时间安排表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 比赛当天（上午） | | | | |
| 时间 | 事项 | 参与人员 | 负责人 | 地点 |
| 06:00 - 06:30 | 裁判长(助理)、裁判员、所有选手报到及分组 | 裁判员、裁判长、监督、选手 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 06:30 - 07:00 | 项目赛前会 | 裁判长、监督、裁判员 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 07:00 - 07:10 | 所有选手熟悉场地及设备 | 裁判长、监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 07:10 - 07:30 | 选手准备(A 组) | 监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 07:30 - 11:30 | 选手竞赛时间 4 小时 | 监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 07:30 - 11:30 | 现场监督竞赛过程评分 | 现场监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 11:30 - 12:00 | 选手摆台（A组） | 裁判员 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 12：00 - 12：30 | 裁判员执裁时间 | 裁判员 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 比赛当天（下午） | | | | |
| 时间 | 事项 | 参与人员 | 负责人 | 地点 |
| 13:00 - 13:10 | 选手报到（B组） | 裁判员、监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 13:10 - 13:30 | 选手准备（B组） | 裁判员、监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 13:30 - 17:30 | 选手竞赛时间 4小时 | 监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 13:30 - 17:30 | 现场监督竞赛过程评分 |  | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 17:30 - 18:00 | 选手摆台 (B 组) | 监督、裁判员 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 18:00 - 18:30 | 裁判员执裁时间 | 裁判员 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 18:30 - 19:00 | 综合比赛成绩 | 全体人员 | 裁判长 | 评分室 |
|  |  |  |  |  |
| 比赛第二天（上午） | | | | |
| 时间 | 事项 | 参与人员 | 负责人 | 地点 |
| 06:00 -  06:30 | 裁判长(助理)、裁判员、所有选手报到及分组 | 裁判员、裁判长、监督、选手 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 06:30 - 07:00 | 项目赛前会 | 裁判长、监督、裁判员 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 07:00 - 07:10 | 所有选手熟悉场地及设备 | 裁判长、监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 07:10 - 07:30 | 选手准备(C 组) | 监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 07:30 - 11:30 | 选手竞赛时间 4 小时 | 监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 07:30 - 11:30 | 现场监督竞赛过程评分 | 现场监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 11:30 - 12:00 | 选手摆台（C组） | 裁判员 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 12：00 - 12：30 | 裁判员执裁时间 | 裁判员 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 比赛第二天（下午） | | | | |
| 时间 | 事项 | 参与人员 | 负责人 | 地点 |
| 13:00 - 13:10 | 选手报到（D组） | 裁判员、监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 13:10 - 13:30 | 选手准备（D组） | 裁判员、监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 13:30 - 17:30 | 选手竞赛时间 4小时 | 监督 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 13:30 - 17:30 | 现场监督竞赛过程评分 |  | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 17:30 - 18:00 | 选手摆台 (D 组) | 监督、裁判员 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 18:00 - 18:30 | 裁判员执裁时间 | 裁判员 | 裁判长 | 竞赛场地 |
| 18:30 - 19:00 | 综合比赛成绩 | 全体人员 | 裁判长 | 评分室 |

## (四) 赛场纪律

1.严格执行《沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛竞赛技术规则》和技术文件提出的工作要求，履职尽责，忠于职守，按时、保质、保量、安全的完成各项工作。服从工作分工，做好本职工作。不因任何机构和个人而影响本人履职尽责，不无故退赛。

2.参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。

3.参赛选手提前30分钟到达比赛现场凭本人身份证和参赛者入场，迟到时间超过15分钟者，不得入场。

4.参赛选手自备无标识比赛厨师服（白色）、厨师帽、黑色裤子与黑色厨师鞋。操作讲究卫生，工具洁净,不乱扔下脚料，不浪费原材料。

5.严禁带入糖艺/西点成品、半成品；禁止重做及用他人已加工的原料。

6.参赛选手必须服从裁判，比赛过程中或比赛后发现问题，应由领队当天向赛事承办单位以书面形式提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

7.参赛选手在比赛期间出现以下情况的，由参赛选手承担全部责任。未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的，遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的，突发疾病的。

8.大赛严禁冒名顶替、虚报年龄、弄虚作假。

9.参赛选手禁止带入一切电子设备。在竞赛期间，独立操作，严禁进入其他工位。

10.比赛期间，所有一切喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计入在比赛时间内。

11.因为设备自身故障致选手中断比赛的，经过裁判长确定视情况增补修订。

12.比赛结束后，参赛选手清理工位，所有器具归位，按照自备工具清单带走自带的器具。

13.参赛选手必须独立完成所有项目。正式比赛期间，除裁判长外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不许主动与选手接触与交流。选手如有问题可向裁判或工作人员示意寻求解决途径，竞赛过程中禁止与其他人员交流(含眼神暗示及肢体语言示意)。

14.参赛选手不得在作品和器材上作任何标记，不得穿着有标记自己身份、单位等信息(包含文字、图形)的服饰。

## (五) 争议处理

大赛期间，与竞赛有关的问题或争议，各方应通过正当渠道并按程序反映和申诉，不得擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息。

对竞赛期间出现的问题或争议按以下程序解决：

1.竞赛项目内解决。参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见须比赛现场全体裁判员表决的，应获半数以上通过。不在现场的裁判员不具有表决权但具有知情权。裁判长应将最终处理意见及时告知意见反映人和不在现场的裁判员。由裁判长组织现场裁判员研究处理，并填写《问题或争议处理记录表》

2.组仲裁组解决。对项目内处理结果有异议的,参赛选手在获知处理结果2小时内，通过领队向仲裁组出具署名的书面反映材料并举证，经调查确认后给予回复。各类问题和争议处理情况,填写《争议处理记录表》报组委会备案。

## (六) 大赛异常情况处理说明

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 情况类别 | 处理流程 | 负责人 | 协助人 | 说明 |
| 设备异常 | 选手举手，裁判长及相关人员进行核查，确认是否异常 | 裁判长 | 裁判人员、技术负责人 | 若异常，裁判长及相关人员根据核查结果，确认是否补时 |
| 选手迟到 | 经裁判长同意，其竞赛正常进行 | 裁判长 | 赛务人员 | 参照参赛有关规定执行 |
| 选手缺席 | 选手签到时记录，裁判长记录 | 裁判长 | 赛务人员 | 参照参赛有关规定执行 |
| 选手弃权 | 选手书面签字确认，裁判长做记录 | 裁判长 | 赛务人员 | 视情况看是部分模块弃权还是所有弃权 |
| 选手中途离场 | 经裁判长同意如选手中途上厕所或自由休息吃饭 | 裁判长 | 裁判人员 | 不补时 |
| 选手违纪 | 经现场考位裁判报裁判长确认 | 裁判长 | 裁判人员 | 由裁判长决定取消部分模块或所有模块成绩 |
| 发生安全事故 | 裁判长会同技术负责人现场处理 | 裁判长及技术负责人 | 赛务人员 | 参照参赛有关规定执行 |
| 安全隐患 | 涉及隐患工位的裁判向裁判长提出 | 裁判长 | 裁判人员、赛务人员技术负责人 | 视情况决定是否暂时中止选手竞赛 |
| 外围干扰 | 裁判长向干扰者提出警告 | 裁判长 | 赛务负责人 | 视情况决定是否将干扰者驱逐赛场 |

## 

## (七) 绿色环保

1.赛场严格遵守我国环境保护法。

2.赛场所有废弃物应分类处理，尽可能地回收利用。

3.提倡绿色制造的理念。

4.所有可循环利用的材料都应分类处理和收集。

# 四、竞赛场地、设施设备等安排

## (一) 赛场规格要求

根据本项目的特点，比赛场地集中。操作区设置10个标准工位，每个工位面积约4×4米。非操作区设置有：原料贮存间、器具存放间、裁判室、评分室、录分室等功能区域。

注：所有工位的设备配置均相同，个别工位摆放设备不统一，工位面积有微小差异，不影响正常操作。

## （二）基础设施清单

1.选手工具箱

选手的工具箱必须接受入场前的检查，并需将工具箱内的工具摆放到赛场统一提供的烤盘车上，工具箱则推至指定地方存放。

2.场地设备清单 (以每个工位计)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 名称 | 规格或型号 | 数量 | 备注 |
| 工位内  设备&工器具 | 烤箱 | 4 盘 | 1 |  |
| 双门冷冻柜 | 冷冻(-22~-16℃)/62×85×198 cm | 1 |  |
| 双门冷藏柜 | 冷藏 (2~8℃) / 150×76×80 cm | 1 |  |
| 不锈钢操作台 | 150×60×80 cm | 2 |  |
| 水池 (冷水) | 800×800×800 cm | 1 |  |
| 烤盘车 | 600×400cm，18 盘 | 1 |  |
| 糖艺灯 | 双头 | 1 |  |
| 电磁炉 | 功率 3500w | 1 |  |
| 微波炉 | 台 | 1 |  |
| 升降式厨师机 | 4.7L | 1 |  |
| 无孔烤盘 | 60×40cm | 6 |  |
| 凉架 | 60×40cm | 2 |  |
| 耐高温烤垫 | 60×40cm | 4 |  |
| 长柄刮刀 | 346×69×110mm | 2 |  |
| 隔热防烫手套 | 双 | 1 |  |
| 案板 | 302×402×15mm | 1 |  |
| 刀 | 372×240mm | 1 |  |
| 冷凝剂 | 瓶 | 1 |  |
| 保鲜膜 | 宽 60cm | 1 |  |
| 方形亚克  力底板 | 黑色，尺寸：50×50×1cm | 2 | 糖艺造型 |
| 不锈钢碗 | 个 | 6 | 裱花蛋糕 |
|  | 洗洁精 | 瓶 | 1 |  |
| 清洁布 | 块 | 4 |  |
| 厨房用纸 | 包 | 2 |  |
| 垃圾桶 | 个 | 2 |  |
| 垃圾袋 | 个 | 2 |  |

3.场地提供原材料 (以每一个选手必须配备)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 材料名称 | | 品牌/规格 | 数量 | 备注 |
| 基础原材料 | 艾素糖 | 德国1/kg |  | 选手按时  按需上报 |
| 淡奶油 | 铁塔/1L/瓶 |  |
| 幼砂糖 | 大韩制糖株式会社 /kg |  |
| 全脂牛奶 | 安佳/1L/瓶 |  |
| 无盐黄油 | 安佳/ 454g/块 |  |
| 糖粉 | 太古1/ kg |  |

注意：比赛前2天，每位参赛选手将原材料需求清单 (见“5.选手自备的原料清单”) 提交给赛事承办单位。

·选手比赛如有特殊原材料，可自己带入赛场，但材料必须不是赛事承办单位提供原料。

4.选手自备的设备和工具

(必须在作业书中体现并接受检查后方可带入使用)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备和工具名称 | 数量 | 单位 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |

选手可自带在设备、工器具、物品清单中没有涵盖的工器具、物品，并在比赛前呈交裁判检查，检查合格后方可带入并用于比赛。

凭此单将自带工器具、物品取出陈列，请妥善保管。

5.选手自备的原料清单

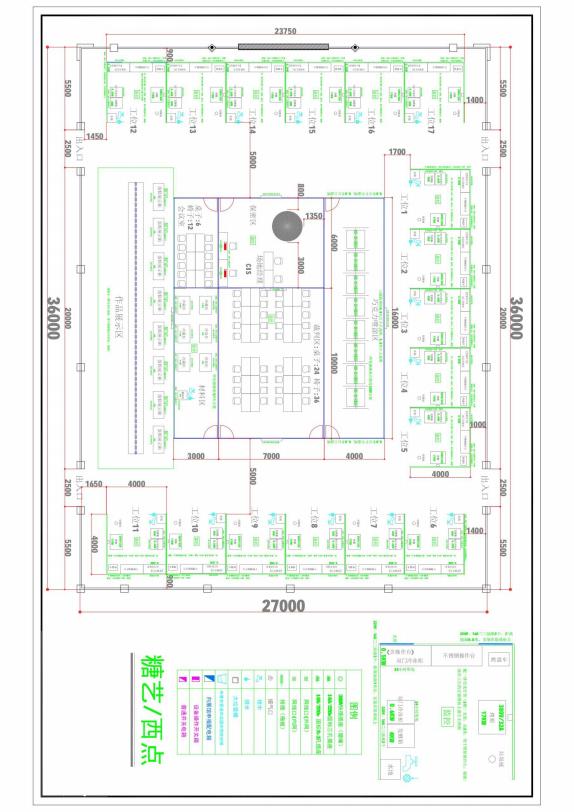
(必须在作业书中体现并接受检查后方可带入使用)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 原料名称 | 数量 | 单位 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |

选手可自带在原材料清单中没有涵盖的原材料，并在比赛前呈交裁判检查，检查合格后方可带入并用于比赛。严禁带入成品、半成品。

本人保证自带的原材料符合食品安全卫生要求，无毒、无害。如果自带的原材料导致出现食品安全事故，本人自愿承担一切法律责任。

## (三) 场地布局图



以上布局图以全国职业技能大赛糖艺/西点比赛场地为参考，最终以场地实际布局为准。

# 五、安全、健康要求

**（一）选手安全防护要求**

1.参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。

2.参赛选手应遵循安全规范操作，如设备操作、刀具使用等。

## (二) 赛事安全、健康要求

1.禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。

2.赛事承办单位应在设置专门的安全防卫小组，负责竞赛期间安全与健康事务。主要包括检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；监督与会人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。

3.赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

附件1

沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛

问题或争议处理记录表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 问题或争议提出人姓名 | |  | 接报人姓名 |  |
| 问题或争议提出人工作单位 | |  | | |
| 举报（申诉）原因 | |  | | |
| 举报（申诉）时间 | |  | | |
| 问题或争议  基本事实 | 提出人签字： | | | |
| 裁判组处理  意见及依据 | 裁判长签字： | | | |
| 执委会意见 | 执委会代表签字： | | | |
| 组委会意见 | 组委会代表签字： | | | |

附件2

沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛

违规行为处理登记表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 违规人员姓名 | |  | 违规人员身份 |  | |
| 所属参赛队 | |  | 违规时间 |  | |
| 赛项（违规人员为选手、裁判人员、赛务人员时填写） | |  | | | |
| 违规行为及处理结果 | 选手 | 行为描述： | | | 处理结果：  扣分 |
| 具有以下违规行为之一计0分：  □在需要选手信息保密的项目或模块中，故意显示可使裁判人员辨识的本参赛队特征或选手本人特征信息。  □携带禁止携带的物品等作弊行为。  □其他同等程度的违规行为（描述）: | | | 处理结果：  □0分 |
| 违规行为及处理结果 | 裁判  人员 | 行为描述： | | | 处理结果：  □约谈  □警告 |
| 具有以下违规行为之一记1次严重警告：  □拒不服从组委会、执委会或裁判长技术工作安排，经提醒无效  □擅自或伙同他人修改竞赛试题，更改工位（设施设备、工具、材料等）设置或窃取、擅自更改、编造或者虚报评判数据、信息  □同其他裁判人员串通，对选手进行恶意评分  □利用职权为选手作弊提供条件  □默许、纵容或伙同他人集体作弊  □利用职务便利从事任何影响公平公正的咨询、培训、竞赛、推销、赞助，特别是竞赛设施设备品牌确定等活动，经提醒无效  □发现异常情况，拖延、瞒报，造成恶劣影响  □行贿或受贿，以权谋私  □擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息  □未按规定在参赛选手评判结果上签字，经提醒无效  □未按要求参加赛前培训、拒不签署《竞赛行为规范》  □其他同等程度的违规行为（描述）： | | | 处理结果：  □严重警告 |
| 违规行为及处理结果 | 赛务人员等技术及赛务保障人员 | 行为描述： | | | 处理结果：  □约谈  □警告 |
| 具有以下违规行为之一记1次严重警告：  □拒不服从执委会工作安排  □屡次迟到、早退，保障工作不到位，经多次提醒无效  □因个人工作严重过失，对竞赛造成严重影响  □行贿或受贿，损害竞赛声誉和形象  □擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息  □未按要求参加赛前培训、拒不签署《竞赛行为规范》  □违规参与竞赛赞助活动，造成严重影响的  □其他同等程度的违规行为（描述）： | | | 处理结果：  □严重警告 |
| 各队领队和工作人员 | 行为描述： | | | 处理结果：  □约谈  □警告 |
| 具有以下违规行为之一记1次严重警告：  □对其他有明确利益竞争关系的人员或组织进行与事实严重不符的恶意投诉  □行贿或受贿，损害竞赛声誉和形象  擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息  □未按要求参加赛前培训、拒不签署《竞赛行为规范》  □干扰比赛正常秩序，造成严重影响  □其他同等程度的违规行为（描述）： | | | 处理结果：  □严重警告 |
| 前述各类人员 | 行为描述： | | | 处理结果：  □约谈  □警告 |
| 违反大赛相关防疫规定，造成严重后果或不良影响的。 | | | 处理结果：  □严重警告 |

实施人签字：

年 月 日