沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛

餐厅服务项目技术工作文件

沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛

餐厅服务项目执委会技术工作组

2025年10月

目 录

一、技术描述…………………………..………………....3

（一）项目概要……………………………..….…….…..3

（二）基本知识与能力要求…………………………..…3

二、试题及评判标准…………………………………..…5

（一）试题.........……………………………………….…5

（二）比赛时间及试题具体内容…………………..……6

（三）评分标准……………..………………..……......…9

三、竞赛细则…………………………….……...………16

（一）技术与赛务保障工作……………………………16

（二）赛场、设施设备等安排…………………………16

（三）违规情形和处理…………………………………18

（四）问题或争议处理…………………………………18

四、竞赛场地、设施设备等安排………………………19

（一）赛场规格要求……………………………………19

（二）赛场布局图…………………………………........20

（三）基础设施清单…………………………...….....…21

五、安全、健康要求……………………………………24

（一）文明参赛…………………………………………24

（二）竞赛操作安全规范………………………………24

（三）突发事件应急处理预案…………………………24

一、技术描述

**（一）项目概要**

餐厅服务项目是指为顾客礼貌安座、点配菜点、分餐服务，并能独自完成宴会设计、场地装饰、菜单安排以及酒水服务。比赛中对选手的技能要求主要包括：宴会主题设计方案、主题宴会摆台、主题造型设计及主题说明。同时提倡健康环保、安全、节约的服务。

1. **基本知识及能力要求**

**表1** **基本知识与能力要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **相关要求** | | **权重比例** |
| **1** | **主题宴会设计和主题造型** | 25% |
| 基本知识 | 1.具备餐饮服务、管理能力和知识  2.了解宴会设计方案的相关要求  3.清楚宴会设计理念及相关知识  4.熟悉宴会设计和主题造型操作程序 |
| 工作能力 | 1.独立完成宴会主题设计方案  2.独立完成现场宴会主题摆台  3.独立完成主题造型布置  4.独立拟定宴会菜单和完成宴会服务全过程 |
| **2** | **主题宴会摆台** | 30% |
| 基本知识 | 1.中餐餐台摆放要求和技巧  2.中餐分餐餐台摆放要求和技巧  3.中餐主题宴会餐台布置  4.中餐服务相关知识 |
| 工作能力 | 1.独立完成中餐餐台摆台  2.独立完成中餐零点摆台  3.独立完成中餐主题宴会摆台  4.独立完成中餐摆台的相关活动设置 |
| **3** | **餐巾折花和斟酒服务** | 20% |
| 基本知识 | 1.餐巾折叠基本知识和要求  2.餐巾折花的折叠技巧  3.酒水知识和酒水服务  4.懂得酒水成本核算及酒水控制 |
| 工作能力 | 1.能折叠不少于10种花型  2.能根据宴会主题选择和摆放餐巾花  3.能根据酒水选用酒杯及斟酒服务  4.了解不同地区不同客人对酒水的习惯和要求 |
| 4 | **理论基础知识** | 20% |
| 基本知识 | 1. 餐厅服务行业职业道德规范 2. 食品安全相关法规 3. 餐厅服务基本流程 4. 基础营养学知识 5. 基础酒水知识 |
| **5** | **综合素质** | 5% |
| 基本知识 | 1.礼节礼貌和仪容仪表知识  2.了解国际国内各民族各地区风俗习惯  3.餐饮营养健康和安全卫生知识  4.服务人员沟通技巧 |
| 合计 |  | 100% |

二、试题及评判标准

**（一）试题**

1.比赛模块。理论考核、餐巾花展示台、主题宴会设计与摆台共三个模块。

2.配分说明。餐厅服务竞赛项目采用100分制。主题设计方案、主题造型及主题答辩25分，占总分25%；主题宴会摆台30分，占总分30%；服务技能25分，占总分25%；理论考核20分，占总分20%。

3.各个评分项的分数应精确到小数点后两位，小数点后第三位数字采用四舍五入。（如1.055计1.06，1.054计1.05）。

**（二）比赛时间及试题具体内容**

1.比赛时间安排。每位选手竞赛的总时长为100分钟，每个竞赛模块独立计时，其中主题宴会摆台最长超时5分钟外（每超时30秒，扣1分，不足30秒按30秒计算，分餐服务最高限度超时2分钟，每30秒扣1分，不足30秒按30秒计算，超时到点后须立即停止操作），其它模块不允许超时，提前完成不加分。

竞赛内容具体时间分配如下：

**表2** **竞赛内容与竞赛时间分配**

|  |  |
| --- | --- |
| **竞赛内容** | **竞赛时间 （分钟）** |
| 理论考核 | 60 |
| 宴会主题设计方案 | / |
| 主题宴会摆台 | 40 |
| 主题餐巾折花展示 | 20 |
| 说明和答辩 | 5 |
| 仪容仪表展示 | 5 |
| 总计 | 130 |

1. 比赛项目说明及评判要求
   1. 理论考核

测试形式为闭卷考试。测试时间为60分钟，题量100题，题型包含判断题、单选题和多选题三种，内容依照餐厅服务员职业技能三级标准，主要包括餐厅服务行业职业道德规范、食品安全相关法规、餐厅服务基本流程、营养学知识以及酒水知识等。本赛项题库量共500题，其中350题在赛前规定时间内公布，另外150题为神秘试题，不公开。正式测试试卷中神秘试题占比为30%。

2.2主题设计方案

本项目由选手自主确定宴会主题设计方案，考核竞赛选手的宴会设计理念、场地布局、人员配置、布草、餐酒用具、菜单与菜品的设计，包括菜单成本率、售价、营养配餐、食品安全，酒水配置、宴会流程、人员培训与分工、应急预案、宴会设计平面图等专业基础知识，设计10桌为标准。字数不少于1000字，A4纸打印一式5份，赛前交给裁判员，摆台操作完毕举手示意后，参赛选手需要用3分钟阐述宴会方案设计原理和创意说明，需要用2分钟回答裁判提出的2个问题。要求简明扼要、题意相符表述清晰。

宴会主题中装饰物设计造型可以采用瓜果蔬菜雕刻、黄油雕刻、面塑工艺、糖艺、工艺品、鲜花插花等形式展现。选手可提前准备无法在比赛现场制作的半成品，但现场操作必须有组装，摆放，修饰，调整，成型五个步骤。

2.3主题宴会摆台（八人台）

本项目限定于按中餐服务员工作职责和技能要求进行实际操作。选手根据宴会主题设计方案的要求，独立完成主题宴会摆台。

2.3.1宴会摆台开始前的餐椅围绕八人桌面二二二二对称摆放，比赛开始后方能移动餐椅。选手可在入场检录后、比赛开始前进行椅套准备。

2.3.2除台布、装饰布和主题装饰物可徒手操作外，其它物品均须使用托盘操作，竞赛中允许使用装饰盘垫。

2.3.3选手斟倒红酒和白酒时，可根据酒杯形状大小定酒量，要求酒量均匀一致，不完全受红酒五分满、白酒八分满的限制。

2.3.4竞赛餐巾平整无折叠痕迹，餐巾折花的花型不限，不限制使用餐巾扣，餐巾花摆放要突出正、副主人，操作手法标准、熟练、卫生，餐巾花挺括、造型美观、与台面遥相呼应、盘花、杯花均可。

2.4 综合素质

2.4.1主题折花展示；参赛选手需在竞赛现场制作10款餐巾折花。并自行设计主题，形成意境，也可以沿用与主题设计宴会相呼应的折花，要求摆放主题说明立牌。

2.4.2 仪容仪表要符合行业标准，行为规范，举止得体大方、不得浓妆艳抹。

**（三）评判标准**

1.分数权重

**表3** **分数权重表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **模块编号** | **模块名称** | **分数** | | |
| **测量分** | **评价分** | **合计** |
| A | 主题设计方案、主题造型与主题答辩 | 19 | 6 | 25 |
| B | 主题宴会摆台 | 24 | 6 | 30 |
| C | 服务技能、主题折花展台 | 13 | 12 | 25 |
| D | 理论考核 | 20 |  | 20 |
| 合计 |  |  |  | 100 |

2.评判方法

本项目评分标准分为测量（客观评分）和评价（主观评分）两种方式进行评分。

主观评分权重表如下：

**表4** **主观评分权重表**

|  |  |
| --- | --- |
| **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 | 达到行业标准 |
| 2分 | 达到行业标准，且某些方面超出标准 |
| 3分 | 达到行业期待的优秀水平，始终保持出色状态与服务标准，整体表现非常专业 |

1. 评分标准

**表5** **评分标准表**

**A．主题设计方案、主题造型、主题答辩评分标准（25分）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **M=测量**  **J=评判** | **评分项描述** | **分值** | **评分** |
|  |  | **主题设计方案（10分）** |  |  |
| A1 | M | 主题明确、可推广使用、主色调清晰、基本元素清楚 | 2 | Y|N |
| M | 布草、餐具、酒具及其他用品符合主题设计 | 2 | Y|N |
| M | 菜单设计有标准、标明成本率、营养搭配合理，能够体现风味特点 | 1.5 | Y|N |
| M | 酒水安排，人员配置及分工要求，提倡使用公筷、公勺，双筷服务 | 0.5 | Y|N |
| M | 宴会场地平面图及桌次安排 | 0.5 | Y|N |
| M | 段落清楚，不少于1000字（使用A4纸） | 0.5 | Y|N |
| J | 3 创意说明书总体结构十分合理，层次十分清楚，逻辑十分严密  2 创意说明书总体结构较合理，层次较清楚，逻辑较严密  1 创意说明书结构欠合理，层次欠清楚，逻辑欠严密  0 创意说明书结构较混乱，层次不清楚，逻辑不严密 | 3 | 3  2  1  0 |
|  |  | **主题造型（10分）** |  |  |
| A2 | M | 创意和命题相符，主题突出，有新意，简约悦目 | 2 | Y|N |
| M | 造型选材搭配适当，选材避开忌讳，装饰物不宜过多 | 0.5 | Y|N |
| M | 色彩搭配合理悦目，实物与鲜花组合合理，层次清楚，错落有致，富有艺术感 | 2 | Y|N |
| M | 技法娴熟，插件固定良好，如选用插花的花泥不外露，花器干净，花草无泥点；各种雕塑作品及工艺品拼摆适中，台面干净、整洁 | 0.5 | Y|N |
| M | 现场操作须有组装，摆放，修饰，调整，成型五个动作。 | 0.5 | Y|N |
| M | 插花的种类一般不超过 5种、同类装饰物不超过 5个 | 0.5 | Y|N |
| M | 主题造型高度不高于30CM，整体高低、直径适宜 | 0.5 | Y|N |
| M | 主题设计、寓意用文字形式制作立牌放在台面上 | 0.5 | Y|N |
| J | 3中心主题创意十分新颖，设计外形十分美观，具有很强的观赏性及文化性  2中心主题创意较新颖，设计外形较美观，具有较强观赏性，较强的文化性  1中心主题创意新颖性一般，设计外形美观度一般，观赏性一般，文化性一般  0中心主题创意新颖性差，设计外形美观度差，观赏性差， 文化性差 | 3 | 3  2  1  0 |
|  |  | **主题答辩（5分）** |  |  |
| A3 | M | 主题宴会设计方案介绍条理清晰、内容完整、紧扣主题 | 1 | Y|N |
| M | 讲解时语言规范、口齿清晰、表达准确、流畅、自然 | 1 | Y|N |
| M | 体现丰富的专业知识、较高的服务水平及各种综合能力、应变能力 | 1 | Y|N |
| M | 问题回答正确并做到从容应答、才思敏捷、观点正确 | 1 | Y|N |
| M | 动作得体、举止大方、回答问题完整、语音、语调、语气自然流畅 | 1 | Y|N |

**B．主题宴会摆台评分标准（30分）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **M=测量**  **J=评判** | **评分项描述** | **分值** | **评分** |
| B1 |  | **台面设计（8分）** |  |  |
| M | 主题突出，针对性强，创意独特，有感染力 | 1 | Y|N |
| M | 台布和餐椅颜色符合主色调设计，协调 | 1 | Y|N |
| M | 餐用具、玻璃器皿等规格、形状、颜色搭配合理，高低适中 | 1 | Y|N |
| M | 各类用品摆放规范，整体布局富有美感和艺术性 | 1 | Y|N |
| M | 所用装饰物选择符合主题要求，颜色协调 | 1 | Y|N |
| J | 3整体设计依据选定主题进行设计，整体效果优秀，完全符合酒店经营实际，具有很好的市场推广价值  2整体设计依据选定主题进行设计，整体效果较好，符合酒店经营实际，具有较好的市场推广价值  1整体设计依据选定主题进行设计，整体效果一般，基本符合酒店经营实际，具有一定的应用价值  0整体设计未按照选定主题进行设计，整体效果较差，不符合酒店经营实际，应用价值低 | 3 | 3  2  1  0 |
| B2 |  | **台面摆放（17分）** |  |  |
| M | 赛前工作台摆放整齐，合理，便于操作 | 1 | Y|N |
| M | 台布中心鼓缝朝上，台布四周下垂部分相等，熨烫平整、干净，无破损，无污渍 | 1 | Y|N |
| M | 餐椅摆放距离相等。餐椅前沿与台布之间距离均等，餐椅和餐椅之间距离相等，每把餐椅不合格扣0.15分 | 1.5 | Y|N |
| M | 餐盘摆放距离相等。餐盘与桌边之间距离1.5厘米，餐盘与餐盘之间距离相等 | 1.5 | Y|N |
| M | 筷子筷架摆放不歪不斜，距离均等，双筷的使用有明显的区分，每个筷子筷架摆放不合格扣0.15分 | 1.5 | Y|N |
| M | 汤碗汤勺摆放整齐规范，距离相等，汤勺勺把朝左，每套汤碗汤勺摆放不合格扣0.15分 | 1.5 | Y|N |
| M | 摆放三种酒杯，手拿杯柄放置，三杯中心在一条直线上，杯间距相等，且相互不碰撞 | 1.5 | Y|N |
| M | 台布、餐巾、餐具、玻璃器皿洁净，无手印、无破损、无污渍，破损一处或有一处污渍扣0.5分 | 1.5 | Y|N |
| M | 操作程序：铺台布、主题造型、拉椅定位、用小毛巾擦手消毒、摆放餐酒用具、餐巾折花、斟红白酒、摆放菜单及设计说明等 | 1 | Y|N |
| M | 摆放各类用品必须用托盘，不得遗漏、碰倒或者落地 | 1 | Y|N |
| M | 摆台结束后工作台整理有序，干净整洁 | 1 | Y|N |
| J | 3操作很熟练，无任何失误，整体表现优秀，美观度高，选手精神饱满  2 操作较熟练，无明显失误，整体表现较好，美观度优良，选手精神较饱满  1 操作较熟练，有明显失误，整体表现一般，美观度一般，选手精神较饱满  0操作不熟练，有重大操作失误，整体表现差，美观度较差，选手精神不饱满 | 3 | 3  2  1  0 |
|  |  | **仪容仪表（5分）** |  |  |
| B3 | M | 工作制服干净、熨烫、得体舒适、符合行业标准 | 1 | Y|N |
| M | 黑色皮鞋光亮、干净、舒适、男士穿深色袜子 | 1 | Y|N |
| M | 禁浓妆、纹身，不戴珠宝和涂指甲油 | 1 | Y|N |
| M | 头发整洁，女士头发要扎起，头发不染明显颜色 | 1 | Y|N |
| M | 全程良好的姿态/仪态，良好的礼节礼貌 | 1 | Y|N |

**C．服务技能评分标准（25分）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **M=测量**  **J=评判** | **评分项描述** | **分值** | **评分** |
|  |  | **餐巾折花（5分）** |  |  |
| C1 | M | 餐巾整洁无损，无污渍 | 0.5 | Y|N |
| M | 没有多余的褶皱，手法准确、优雅 | 1 | Y|N |
| M | 折花有棱有角，餐巾挺拔 | 1 | Y|N |
| M | 造型美观、形象逼真，观赏面朝向客人 | 1 | Y|N |
| M | 完成3种以上杯花或盘花，要求突出正副主人位 | 0.5 | Y|N |
| M | 注意操作卫生，折花要求在平瓷盘内操作 | 1 | Y|N |
|  |  | **斟酒服务（10分）** |  |  |
| C2 | M | 从主宾开始按顺时针绕台 2次完成，先斟红酒，后斟白酒 | 1 | Y|N |
| M | 斟酒时应在餐椅的右侧，姿势正确，动作规范自如，商标须朝向客人，瓶口不能搭在杯上 | 1 | Y|N |
| M | 红酒须当场启塞，检查木塞有无异味，并将木塞放在餐碟中，然后用干净餐巾擦拭瓶口内侧 | 1 | Y|N |
| M | 红酒斟倒不超过5分满，不少于3分满 | 1 | Y|N |
| M | 白酒斟倒不超过8分满，不少于5分满 | 1 | Y|N |
| M | 酒水不滴、不洒、不溢，每滴洒一滴扣0.5分 | 1 | Y|N |
| M | 托盘斟倒红酒、白酒。遗漏、碰倒或者落地每件0.5分 | 1 | Y|N |
| J | 3 斟酒动作十分流畅、走姿十分优雅、操作完全符合卫生标准  2 斟酒动作较为流畅、走姿较为优雅、操作较为符合卫生标准  1 斟酒动作流畅、走姿优雅、操作基本符合卫生标准  0斟酒动作不流畅、走姿不优雅、操作不符合卫生标准 | 3 | 3  2  1  0 |
|  |  | **主题餐巾展示（10分）** |  |  |
|  | M | 有立牌和主题介绍 | 1 | Y|N |
| J | 3 10种餐巾折花（杯花）要与主题相吻合，颜色搭配协调，形状大小合适  2 10种餐巾折花（杯花）要与主题较为吻合，颜色搭配较为协调，形状大小较为合适  1 10种餐巾折花（杯花）要与主题欠吻合，颜色搭配欠协调，形状大小略有不合适  0 10种餐巾折花（杯花）要与主题不吻合，颜色搭配不协调，形状大小不合适 | 3 | 3  2  1  0 |
| J | 3 折花形态逼真，造型十分独特  2 折花形态较为逼真，造型较为独特  1 折花形态略逼真，造型略独特  0 折花形态不逼真，造型不够独特 | 3 | 3  2  1  0 |
| J | 3 整体设计十分有创意，形成画面，有意境、有故事  2 整体设计较为有创意，较为形成画面，较为有意境、有故事  1 整体设计有创意，基本形成画面，基本有意境、有故事  0 整体设计没有创意，没有形成画面，没有意境和故事 | 3 | 3  2  1  0 |

三、竞赛细则

**（一）技术与赛务保障工作**

技术与赛务保障工作由场地经理及助理、其他技术与赛务保障人员共同完成。

1.场地经理及助理

场地经理负责组织相关工作人员做好竞赛设施设备、工具、材料落实及场地布置，参与赛务管理手册编制，配合裁判长做好技术工作文件编制、赛前准备和现场技术支持与后勤保障等工作。场地经理助理根据场地经理工作安排，负责协助场地经理开展相关工作。场地经理和助理在竞赛期间应全程在竞赛区域值守，本着廉洁、诚信的原则履行职责，确保大赛公平公正。

2.其他技术与赛务保障人员

其他技术与赛务保障人员包括由执委会为各项目配备的竞赛联络员、技术负责人、录分员及赛务保障人员。具体职责是按照竞赛技术规则规定和大赛统一要求，在执委会相关部门领导下做好相应的竞赛保障工作。

**（二）比赛流程和安排**

1.赛前准备

（1）赛前技术对接。根据各项目实际需要，裁判长与场地经理于赛前2天对场地设备设施等准备工作进行最终确认。各项目裁判长与裁判员于赛前1天进行集中培训、技术对接和设备设施、材料、必备工具确认。

（2）报到要求。参赛选手报到时领取参赛证、参赛资料、抽取参赛选手场次、工位号。

（3）现场抽签。根据系统名单，首先抽取抽签顺序，然后根据顺序抽取比赛时间、场次、工位。

2.准备竞赛

（1）检录要求。赛前 30 分钟，选手根据场次、时间到指定检录口进行检录。

（2）入场准备。选手检录完毕，每位选手可携带两位助手协助运送比赛物品到指定比赛工位号（选手必须在开赛前完成物品的运输，助手不得在赛场停留，开赛后助手不得进场）。选手入场后可进行椅套准备工作。

（3）竞赛开始。裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，宣布比赛正式开始并计时。

3.竞赛程序

（1）主题餐巾折花展示与主题宴会摆台在实操场地进行，理论考试在教室进行。

（2）比赛结束。选手站于主宾位向裁判举手示意比赛完毕。示意结束后，选手不可再触动台面上的任何餐具和用具，不可以随处走动。

## （三）违规情形和处理

1.选手不得在竞赛物件上（台布等）作任何标记。若在比赛开始前发现有明显作弊痕迹，必须上报裁判长进行处理。赛后发现一项扣5分。

2.比赛作品、展示卡不得出现任何比赛选手姓名等个人信息，否则根据情况，由裁判长决定扣 1-5分。

3.竞赛过程不得交头接耳，或者询问裁判问题，否则每次扣5分。

4.裁判评判完作品后，裁判长通知可以撤摆台作品时方可撤台，严禁选手私自撤摆台作品。

**（四）问题或争议处理**

技能大赛期间，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。处理意见需比赛现场全体裁判员表决的，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写《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》。处理期间，执委会技术保障部和组委会技术工作组应给予支持和指导。

2.监督仲裁委解决。对项目内处理结果有异议的，在参赛选手成绩最终确认锁定前，各参赛队领队可向监督仲裁委出具署名的书面反映材料并举证。监督仲裁委在执委会监督仲裁协助部协助下受理并开展调查工作。其中，经调查确认所反映情况属技术性问题或争议的，仍交由各竞赛项目内解决。属非技术性问题或争议，由监督仲裁委作最终裁决。各类问题或 争议处理情况，由执委会监督仲裁协助部填写《争议处理记录表》报监督仲裁委备案。

四、竞赛场地、设施设备等安排

**（一）赛场规格要求**

1.本项目场地总体面积

本项目场地为800㎡,主题宴会摆台以及口布折花展示工位数量5个，每个工位的面积33㎡（长5.5m, 宽6m），工位间隔1 m-1.5m；理论考试区域配备100个工位。

2.比赛区域

技能比赛区域为主题宴会摆台区及展示区；非操作区域分检录区、物品区、裁判评分区和录分区及选手待赛区。

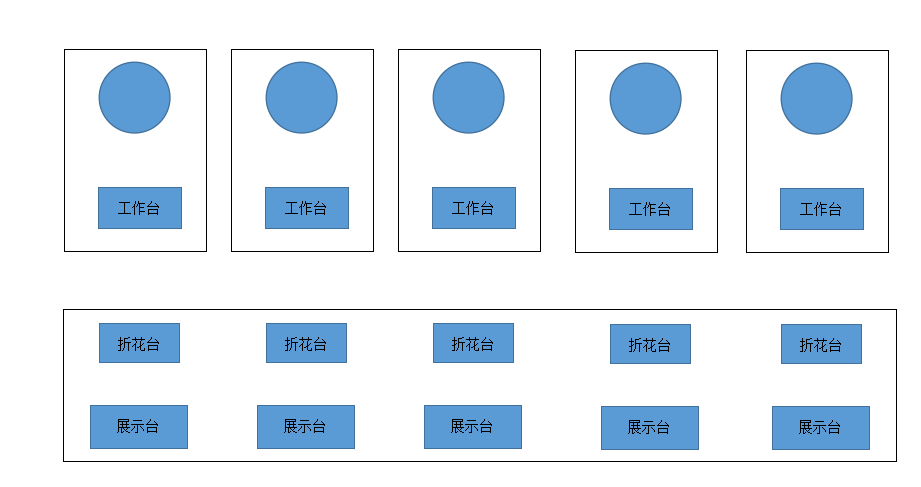
3.比赛现场进出口

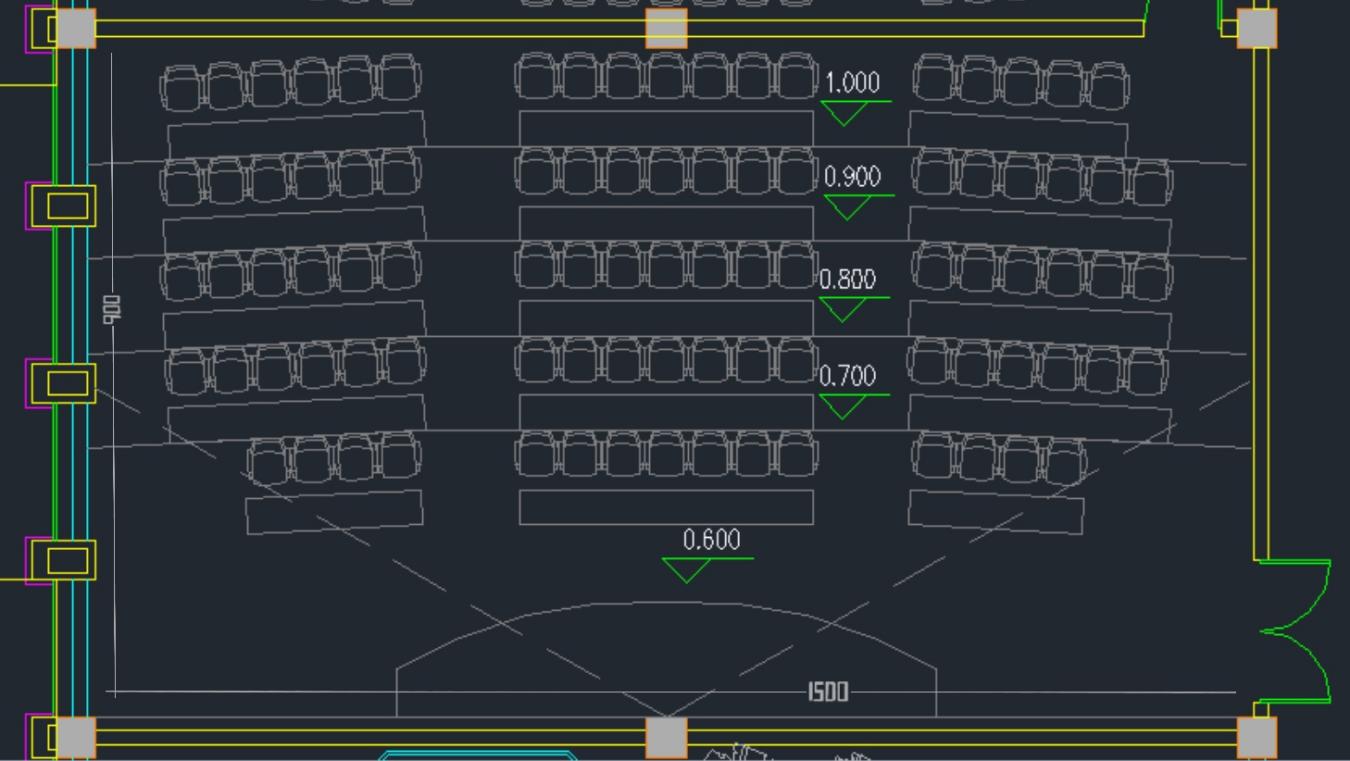
安排选手主要进出口，保证选手正常出入。

4.消防安排

比赛现场均有灭火器材，保证赛场的防火安全

**（二）场地布局图**

 技能实操场地

 理论考试场地

1. **基础设施清单**

竞赛器材除大赛统一提供的以及本规程不允许自带的设备、器材用品外，其他设备、器材可由参赛队根据比赛需要自行准备。

比赛场地相关设备及物品的详细信息在比赛前两周公开发布。如有变动，最终以比赛场地提供的为准。

**表** **6**  **比赛物品清单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格** | **备注** |
| 1 | 宴会桌 | 直径1.8m\*高0.75m | 统一提供 |
| 2 | 宴会椅 | 背高0.925m、  椅面0.395m\*0.4m | 统一提供 |
| 4 | IBM桌 （大） | 长1.8\*宽0.9\*高0.75m | 统一提供 |
| 5 | IBM桌 （小） | 长1.5\*宽0.6\*高0.75m | 统一提供 |
| 6 | 长条桌 | 长1.2\*宽0.60\*高0.75m | 统一提供 |
| 1 | 折花盘 | 16寸平盘 | 统一提供 |
| 2 | 海马刀 | 木柄 | 选手自备 |
| 1 | 装饰盘、餐碟、味碟、汤碗、汤勺、筷子、筷 架、筷套 | 自定 | 宴会摆台用 |
| 2 | 台布、餐巾、桌裙或装饰布、消毒毛巾等棉织品 | 自定 | 宴会摆台用 |
| 3 | 水杯、葡萄酒杯、 白酒杯等玻璃器皿 | 自定 | 宴会摆台用 |
| 4 | 主题造型所需要的各种装饰用品 | 自定 | 主题造型所需 |
| 5 | 防滑托盘、牙签及牙签套、菜单等 | 自定 | 宴会摆台用 |
| 6 | 比赛服装 | 自定 | 现场比赛用 |

五、安全、健康要求

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，了解大赛健康防疫须知，为确保事故为零，需提升所有参赛人员的职业健康及安全意识。

## （一）文明参赛

按照相关安全规定设备安全操作规程，在整个竞赛过程保持场地整洁、材料物件及餐具摆放整齐，文明参赛。

## （二）竞赛操作安全规范

竞赛过程严禁选手跑,推拉餐桌、餐椅，如特殊需要可向裁判申请。竞赛过程若出现酒瓶、酒杯落地打碎；筷子、筷架等其它餐具物品落地，选手不可私自捡起掉落物件。应立即向裁判报告，由裁判长安排处理，选手得到允许后到工作台取备用餐具继续比赛。

## （三）突发事件应急处理预案

1.竞赛过程中出现意外

如果赛场出现滑倒、跌伤、扭伤及其他不可预测意外情况，由裁判长根据现场情况通知本省领队或领队助理，进入赛场为本队选手提供必要的帮助。

2.赛场安全

（1）熟悉各赛场“安全出口”及“疏散通道”。

（2）赛场内禁止使用明火，禁止在场地内及其他禁烟区域吸烟。

（3）易燃易爆物品禁止带入赛场。

（4）未经允许，勿操作各种开关。当使用的电器、电源插座等出现故障时，请与工作人员联系，应由专业人员进行维修。当需要连接临时电源线路或使用大功率用电设备时，请与工作人员联系。

（5）不得挪动、损坏消防器材。

（6）发现安全隐患请及时通知工作人员。

3. 突发情况

（1）如遇火险请勿慌乱，从安全出口紧急撤离。

（2）如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集合。

（3）项目如遇各种紧急情况，请立即与执委会现场应急小组联系，并说明您的姓名、所处位置和紧急情况的性质，赛场应急小组将及时进行处置。

（4）遇有突发事件，特别是危及公共安全的突发情况，是由执委会现场总指挥下达暂停竞赛或终止竞赛指令，执委会按照事先制订的预案开展工作，及时组织所有人员有序撤离。

附件2

沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛

裁判人员工作责任书

为使沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛顺利进行，充分体现竞赛的公平、公正性，拟定裁判人员工作责任书，全体裁判人员签署并执行。

一、裁判长和裁判须服从大赛组委会工作安排，佩戴裁判证、仪表整洁。裁判长应按照《竞赛技术规则》加强对全体裁判人员的管理，提出工作要求，做好工作分工，全体裁判人员应认真履行职责，按时、保质、保量完成各项技术工作。

二、按照考核各项规则要求，独立行使裁判权力，严格执裁，不因任何机构和个人而影响公平、公正执裁。

三、廉洁自律，不徇私舞弊，不做任何损害大赛声誉和形象的事情。

四、发扬团队精神，服从工作分工，做好本职工作。

五、遵守工作纪律，严守各项机密，不擅自为任何机构或个人提供赛项竞赛环节的技术资料和有关信息。

签署人：

2025年 月 日

附件3

沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛

竞赛行为规范承诺书

遵章守纪、诚实守信、公平公正、公开透明，是全体参与沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛相关人员必须遵守的行为规范。

一、遵章守纪

严格执行沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛组委会有关规定，遵守各项竞赛纪律，自觉维护竞赛秩序，不干扰比赛正常进行。履职尽责，忠于职守，按时、保质、保量完成各项工作。严守各项安全工作规范，确保人身、设备安全。发扬团队合作精神，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，不擅自传播未经核查证实的言论、信息，不无故退赛。

二、诚实守信

诚实办赛、诚实评判、诚实参赛，客观、实事求是通过正当渠道反映竞赛过程中的问题。信守承诺，保守秘密。不擅自为任何机构或个人提供与本次大赛有关的培训和信息咨询，不向任何机构或个人透露影响竞赛公平、公正的信息。廉洁自律，不徇私舞弊，维护竞赛声誉和形象。

三、公平公正

裁判人员应依据竞赛规则开展技术准备和评判等工作，公平公正对待每个参赛队和每位参赛选手。赛务人员应公平公正做好相关保障工作。执委会、参赛队、裁判组在组织实施竞赛和处理争议时，应依据竞赛规则实施，确保公平公正。任何人在任何情况下都不干预正常的评判工作，任何人不得利用职务便利从事影响公平公正的培训、推销、赞助等活动。

四、公开透明

充分保证各参与方的知情权。裁判组做出的各项技术方面的决定，应事先征求相关参与方，特别是各参赛队意见，在规定时间内按程序向各方公布。在竞赛过程中的争议处理，应符合竞赛规则要求，在广泛听取各方意见，全面了解、掌握信息的基础上做出处理，并做到处理程序和结果公开透明。

我们承诺遵守以上竞赛行为规范。

签署人：

2025年 月 日

附件4

沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛

参赛选手安全承诺书

为增强沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛参赛选手安全操作意识，积极预防比赛中的伤害事故，营造安全、规范的比赛环境，参赛选手就安全、规范参赛，做出如下承诺：

一、服从裁判人员管理，遵守比赛纪律、秩序，文明参赛。

二、遵守竞赛规则、操作规程，规范操作赛场设施、设备，规范使用比赛工具材料。

三、按照行业相关安全规定和本项目竞赛安全规范要求穿戴防护用具及防护用品，安全参赛，杜绝一切危险操作行为。

四、爱护参赛设施、设备及工具材料，规范存放、妥善保管，防止损坏。

五、养成文明生活习惯，注意饮食卫生，在确保人身健康、安全的前提下参加竞赛。

六、发现有关问题和故障，按规范报告、处理。

我们保证严格遵守沈阳市第四届“舒心传技”职业技能大赛组委会有关规定、本项目《竞赛细则》等各项相关安全规定，杜绝一切不安全、不文明、不规范、不健康的行为，做文明参赛的选手。

参赛选手签名：

2025年 月 日