

2024年武威市职业院校技能大赛中职组旅游服务类

烹饪赛项竞赛规程

一、赛项名称

赛项名称:

赛项组别:

赛项归属:

二、竞赛目的

竞赛时间、地点

日期	时间安排	内容	地点	参加人员
第一天上午	9:00—9:30	报到	崇技楼东段 烹饪示教阶梯教室	领队、裁判、工作人员
	9:30—10:10	赛前说明会、熟悉赛场	崇技楼东段 烹饪示教阶梯教室	领队、裁判、工作人员
	10:30—11:30	理论考试	经纬楼 415 教室	工作人员、参赛人员
第一天下午	14:00—14:30	检录、抽签、领料	崇技楼东段 烹饪示教阶梯教室	工作人员、参赛人员
	14:30—17:30	实操竞赛	崇技楼东段 烹饪实训中心	裁判、工作人员、参赛人员
	20:00	公布成绩	崇技楼东段 烹饪实训中心	

四、竞赛内容

(一) 专业理论测试

(二) 专业技能测试

五、竞赛方式或竞赛规则

六、竞赛环境

七、技术规范

八、技术平台

九、评分办法

(一) 专业理论测试

(二) 中西餐面点评分标准

(三) 冷拼与雕刻评分标准

(四) 中餐热菜评分标准

(五) 操作违规扣分标准

(六) 作品成绩计算方法

(七) 成绩审核

(八) 成绩公布

十、奖项设定

十一、申诉与仲裁

十二、安全预案

(一) 火灾安全事故紧急处理预案

(二) 电力供应事故紧急处理预案

(三) 赛场人员突发伤病紧急处理预案

(四) 设备事故紧急处理预案

十三、其他规定。

(一) 参赛队须知

(三) 参赛选手须知

(四) 工作人员须知

十四、赛事承办方联系方式

