

第四届职业技能大赛广州市选拔赛

中式烹调（羊肉烘烤）（国）

技术文件

2025年2月

目录

一、技术描述.....	1
(一) 项目概要.....	1
(二) 基本知识与能力要求.....	1
二、试题与评判标准.....	2
(一) 试题.....	2
1、竞赛主题.....	2
2、竞赛模块.....	2
3、命题方案.....	2
(二) 试题内容和要求.....	3
1、比赛时间安排.....	3
2、试题内容.....	3
(三) 评分标准.....	5
1、分数权重.....	5
2、评分标准.....	5
3、评判方法.....	7
4、成绩并列.....	7
三、竞赛细则.....	7
(一) 比赛流程和安排.....	7
(二) 违规情形和处理.....	8
(三) 问题或争议处理.....	9
四、赛场、设施设备等安排.....	9
(一) 赛场规格要求.....	10
(二) 场地布局图.....	10
(三) 基础设施清单.....	11
(四) 选手须自备的设备和工具.....	13
(五) 决赛场地禁止自带使用的设备和材料.....	13
五、安全、健康、环保要求.....	13
(一) 文明参赛.....	13
(二) 竞赛操作安全规范.....	13
(三) 突发事件应急处理预案.....	13
六、选手安全防护要求.....	15
附件一：菜品作业书.....	16
附件二：参赛选手自带原料清单申报表.....	17

本项目技术描述是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛当日公布的赛题为准。











一、技术描述

(一) 项目概要

中式烹调（羊肉烘烤）项目是指羊肉及羊肉制品置于木炭或电加热装置中，将食物烤熟，烹调至可食用烤制的过程。根据本次竞赛项目要求，以电能加热，把羊肉放置于一个比较接近热源的位置来进行烹调，烘烤成不同风味烧烤美食菜肴的过程。

(二) 基本知识与能力要求

相关要求		权重比例(%)
1	食品卫生、健康、安全和环境	5
基本知识	<ul style="list-style-type: none">  厨房基本安全规范  餐厨垃圾合理处理  如何安全操作厨房专业设备 	
工作能力	<ul style="list-style-type: none">  注意个人卫生及操作卫生。卫生安全地进行菜肴的准备及烹饪制作  确保工作区域的清洁卫生，避免交叉污染。  安全正确地使用厨房设施设备，避免安全事故发生  安全正确使用刀具和不同颜色的砧板 	
2	食材知识及食材准备	10
基本知识	<ul style="list-style-type: none">  食材基本知识及如何鉴别和应用  食材的营养价值及营养平衡  食材特性，特点及用途 	
工作能力	<ul style="list-style-type: none">  识别食材的质量状态，品质及新鲜度  按照标准规范和操作顺序进行食材初加工处理  计算和称量菜肴所需食材  充分利用食材，发挥食材的最大效用，避免浪费  正确运用刀法和常用的切割技巧 	
3	烘烤技能	
基本知识	<ul style="list-style-type: none">  各种烘烤方法/技巧  各种烘烤方法对食材营养成分的影响  烘烤方法对菜肴口味的影响 	

工作能力	<ul style="list-style-type: none">  为不同烘烤方法选择合适的烘烤器具/工具  对每一种食材和每一道菜肴都使用正确的烘烤手法/技术  合理安排烘烤工作并统筹安排烘烤时间，准时出品  灵活应用各种烘烤方法 	25
4	烘烤菜品摆盘和口味	60
基本知识	<ul style="list-style-type: none">  菜品展示的重要性  高品质食材对菜品展示效果的影响 	
工作能力	<ul style="list-style-type: none">  使用规定的盛器和可食用装饰物进行菜品的展示  结合最新摆盘趋势，进行创意摆盘  掌握菜品的主副料配比，菜品外观应注重色彩搭配及地域风格特色  菜品口味上应注意口感层次分明，口味平衡及合理的营养搭配 	
合计		100

二、试题与评判标准

(一) 试题

1. 竞赛主题

竞赛菜品以“乡村振兴”为主题，菜品主题应在所有比赛模块中体现。

2. 竞赛模块

竞赛内容分为 2 个模块，包括模块 A 羊肉串烘烤制作、模块 B 羊排烘烤制作。

3. 命题方案

本文件按照国家职业技能标准（三级）及以上要求，结合全国乡村振兴实际，中式烹饪技术标准，适当吸收世界技能大赛相关技术要求，由技术工作组委托中国饭店协会组织专家编制，经审核通过，现予发布。未尽事宜，将在赛前裁判员培训时予以说明。

本文件依据全国乡村振兴职业技能大赛《技术规则》编制，如遇本文件与《技术规则》原则冲突，以《技术规则》为准。本项目技术文件由本项目裁判组长负责解释。

（二）试题内容和要求

1. 比赛时间安排

本竞赛项目三个模块共 130 分钟，其中初加工原料预处理 30 分钟，A 模块羊肉串烘烤制作 40 分钟，B 模块自选风味羊排烘烤制作 60 分钟，合计 130 分钟。选手在规定时间内完成竞赛项目，提前完成不加分。选手在规定时间内未完成竞赛项目时，每超时 1 分钟，扣 1 分，最多扣至 10 分。最长可以允许延时 10 分钟的比赛时间。

比赛时间（北京时间）	项目内容	备注
2月28日 14:00	选手报到	
14:00-14:10	裁判员对选手进行检录	选手检录
14:10-14:20	裁判员与本参赛代表团 选手技术交流	竞赛规则说明
14:30-15:00	比赛开始	切配、腌制，整理
15:00-15:40	羊肉串烘烤	制作出品
15:40-16:40	自选羊肉烘烤	制作出品
16:40-17:10	选手休息、评委评分 统计分数	

2. 试题内容

竞赛主题：竞赛作品以“乡村振兴”为主题，作品主题应在所有比赛模块中体现。结合工作实际，本竞赛将理论考核融入技能操作考核过程中，不单独设置理论考核。

竞赛内容由 2 个模块组成，试题在竞赛前无变化。

（1）模块 A：羊肉串烘烤制作

- 设计制作 10 串羊肉串，适用于任意餐厅
- 羊肉原料自带（必须为无调味整块原料），所用主、辅料必须包含在申报的原料清单内，清单内必须有详细规格和数量。
- 规定 10 串羊肉串中，其中包括摆盘展示和裁判品尝打分的所有数量

(三) 评分标准

1. 分数权重

(1) 评分项设置

中式烹调师（羊肉烘烤）竞赛项目采用 100 分制。羊肉串烘烤制作 40 分，占分 40%；自选风味羊排烘烤制作 40 分，占分 40%；职业素养 20 分，占分 20%。各个评分项的分数应精确到小数点后一位，打分不允许采用小数点后第二位数字。

(2) 打分方式

比赛采用测量（客观评分）和评价（主观评分）两种方式进行评分。评分结果应该是 0 到 3 级，选手最终得分是根据组中三位专家的评分结果计算得出。

0 至 3 级评分与行业标准的如下：

0：表现各方面均低于行业标准，包括本评分项目未完成；

1：表现达到行业标准；

2：表现超过行业标准；

3：相对于行业预期标准，表现为优秀或杰出。

如各裁判的评分相差达到 2 分及以上，应由当事评分组内部讨论，将其评分修正至相差不超过 2 分，再计算该项得分。

2. 评分标准

中式烹调师（羊肉烘烤）竞赛项目总分为 100 分，各项评分标准见下表。

NO	名称	评分项描述	分值
A 职业素养 20 分			
A1	仪容仪表	穿指定全套工作制服、干净、熨烫、符合行业标准。	2.0
		头发指甲修剪整齐，不蓄胡须。	2.0
		按照规范佩戴厨师帽、穿指定工鞋、佩戴口罩。	2.0
A2	操作规范	操作工具、容器、冰箱、工作台等干净整洁，无异味。	2.0
		制作过程中，使用工具生熟分开，操作时避免用手接触或沾染成品食物。	4.0
		安全操作，不发生任何割伤或灼伤事故	2.0

		操作流程规范，遵守相关食品安全管理规定。	2.0
		礼貌礼仪，操作标准，卫生安全，原料无浪费现象。	4.0
B 羊肉串烘烤制作40分			
B1	口味与质感	羊肉串调味适当，味道纯正，主味突出。	3.0
		口感适宜，让人回味。	3.0
		地方特色风味突出、或具有浓厚地方饮食文化特色。	3.0
		无糊味，异味等。	2.0
B2	工艺与火候	色调自然、火候均匀、无烤焦、质地和成熟度符合标准	3.0
		主料、辅料等相互搭配协调。	1.0
		香味宜人，品尝味道独特	4.0
B3	创意与实用	注重营养卫生	1.0
		设计合理	1.0
		突出地域特色和美丽乡村概念	3.0
		适合推广	1.0
B4	刀工与质量	羊肉串烘烤后表面呈金黄色	3.0
		刀工整齐、肉串大小均匀	3.0
		羊肉串重量45-50克之间，配有规定数量尝碟	3.0
		装饰卫生美观，有新意、和谐组合	3.0
B5	营养卫生	讲究营养搭配、绿色健康。	1.0
		盛器干净卫生、操作卫生，不用人工合成色素。	2.0
C. 自选风味羊排烘烤制作40分			
C1	口味与质感	调味适当，两种味型尝碟、味道纯正，主味突出	4.0
		口感适宜，符合香、脆、酥特点，成熟度均匀、让人回味	4.0
		地域特色风味突出、具有浓厚地方饮食文化特色。	3.0
		无糊味，无异味。	2.0
C2	工艺与火候	火候得当、无烤焦、呈金黄色、色调明快自然、美观大方。	4.0
		主料、辅料、调料等相互搭配协调。	2.0
		香味宜人，品尝味道独特	4.0
C3	刀工与质量	选料精致、刀工整齐、加工精细	4.0
		需整块羊排制作，熟重重量在500g以上，配规定数量尝碟	2.0
C4	创意与造型	主副料配比合理，形态优美自然	2.0
		装盘美观，餐具与烤羊排和谐协调	2.0
		摆盘有新意、突出地域特色和美丽乡村概念	3.0
C5	营养卫生	讲究营养搭配、绿色健康。	1.0
		烤羊排和盛器干净卫生、操作卫生，不用人工合成色素。	3.0

3. 评判方法

本次竞赛设立裁判组，由 1 名裁判长、参赛队数（N）+3 名裁判员组成。实行裁判长负责制，负责编写技术文件、命题和落实赛场设备设施（包含工具物料）保障。负责组织裁判员培训、安排裁判员分工、组织实施本项目比赛、开展技术点评。裁判员按照公平工作原则和裁判组分工，承担比赛执裁和评分工作，本着廉洁、诚信的原则履行职责，确保大赛公平公正公开透明。

本次竞赛裁判组分工为竞赛内容分为 2 个模块，包括模块 A 羊肉串烘烤制作、模块 B 自选风味羊排烘烤制作、考试记时和现场监理、检录和综合协调。

4. 成绩并列

当出现选手总成绩并列时，以模块 A 羊肉串烘烤制作、模块 B 自选羊肉烘烤制作的顺序按模块成绩从高到低排序（即：选手总分相同时，首先按模块的成绩从高到低排名，依此类推）。

三、竞赛细则

（一）比赛流程和安排

1. 赛前技术对接

根据各项目实际需要，各项目裁判长于赛前 2 至 3 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

参赛选手报到时需领取参赛证、参赛资料、参赛物料、抽取参赛选手场次、工位号，并按照指定地点贮存原料。

3. 检录要求

赛前 30 分钟，选手根据场次、时间到指定位置进行检录。检录时需提交 2 份菜品作业书。

4. 入场准备

检录完毕，每位选手可携带两位助手协助运送比赛物品，按照选手编号到指定位置，助手不得在赛场停留，比赛正式开始前需离开赛场。

5. 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。

6. 竞赛中

(1) 选手操作。选手进行模块 A 羊肉串烘烤制作、模块 B 自选羊肉烘烤制作，产品制作完成后示意工作人员送入评分室评分或放置展示区评分。

(2) 展台展示和评判。选手作品经裁判评分后由工作人员将作品和展示卡一同放置在作品展示区，供大家参观交流。

7. 比赛结束

选手在规定时间内未完成竞赛项目时，每超时 1 分钟，扣 1 分，最多扣至 10 分。最长可以允许延时 10 分钟的比赛时间。

8. 赛场清理

在规定时间内，由工作人员统一组织选手按照编号收走器皿。比赛作品处理时应注意遵循节约原则、避免浪费。

(二) 违规情形和处理

1. 不得在比赛物品上作任何标记，否则每项扣 2 分。
2. 不得私自带入作品成品，否则扣 10 分。
3. 不得私自挪用其他选手原料和产品，否则扣 2 分。
4. 不得使用有毒有害原料或食品添加剂，不得使用国家法律禁止的原料。否则取消此项分。
5. 需要预加工的物料，需填写好预加工申请单并经执委会审批同意后
方可携带入场。具体由裁判长判定后处理。

(三) 问题或争议处理

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，并填写相应表格。处理期间，执委会技术保障组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组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组填写《争议处理记录表》报监督仲裁委备案。

四、赛场、设施设备等安排

（一）赛场规格要求

本项目场地设置 9 个工位和 1 个备用工位。设有操作区域与非操作区域，非操作区域有录分室、裁判工作室、物品仓库、食品存放室、选手休息室等。安排有选手主要进出口，保证选手正常出入。比赛现场均有灭火器材，保证赛场的防火安全。

(三) 基础设施清单

竞赛设备由承办单位统一提供，供选手使用。按照 9 个竞赛工位配置如下表。

	名称	型号	主要技术参数	台套数	设备厂商	备注
硬件	不锈钢工作台	HF-D08	1500x800x800mm	1 台/组	定制	
	两门平台雪柜	NTC0.3L2W	1500x850x800mm	1 台/组	Belnor	
	节能燃气双头双尾炒炉	HF-J13	2000x1000x800mm	1 台/组	定制	
	单星水池柜（在侧面开门）	HF-D02	800x600x800mm	1 台/组	定制	
	触屏万能蒸烤箱	JO-E-T43	520x705x810mm 5.7-6.2kw/25-250℃	1 台/组	加斯特	
工具	双耳熟铁炒锅	/	直径 460mm	1 个/组	定制	
	锅铲	/	长 425mm 口径：130mm	1 个/组	定制	
	锅勺	/	长 520mm，口径 120mm	1 个/组	定制	
	锅盖	/	直径 400mm	1 个/组	定制	
	油盆	/	直径 300mm，高 160mm	1 个/组	定制	
	闭火架	/	长 245mm	1 个/组	定制	
	白色圆塑料砧板	/	400x100mm	1 个/组	定制	
	五色砧板	/	480x330mm	1 个/组	定制	
	箴篱	/	直径 310mm	1 个/组	定制	
	密漏	/	直径 255mm	1 个/组	定制	
	漏勺	/	直径 280mm	1 个/组	定制	
	锅架	/	直径 280mm	1 个/组	定制	
	马兜	/	直径 220mm	8 个/组	定制	
	六格调料盒	/	长 340mm，宽 290mm	1 套/组	定制	
	锅刷（竹制）	/	长 250mm	1 个/组	定制	
	厨房海绵擦	/	长 100mm，宽 650mm	1 个/组	定制	
其他	洗洁精	/	250ml	1 瓶/组	/	

2. 调味品及餐具

(1) 赛场提供基础调味品见表，其余特色调味品可以自带。

调 料	物品名称	品牌	型号规格	数量		
	生粉	风车	500g/袋	1份/组		
	精制碘盐	粤盐	500g/袋	1份/组		
	细砂糖	/	250g/袋	1份/组		
	味精	双桥	250g/袋	1份/组		
	米酒	广东米酒	600ml/瓶	1瓶/组		
	麻油	李锦记	115g 瓶	1瓶/组		
	胡椒粉	绿湖	25g/瓶	1瓶/组		
	调和油	金龙鱼	5L/桶	1桶/组		

(四) 选手须自备的设备和工具

1. 选手允许携带 1 个工具箱和 2 个原料箱进入工位。(工具箱按执委会统一要求管理与领取)

2. 选手工具箱物料及检查规定。裁判组负责查看工具箱，裁判长审核通过的设备和工具方可允许带入比赛现场。允许使用的设备必须放在工具箱里带入赛场。在模块比赛期间工具箱和原料箱需放在指定区域。

3. 手动的厨房工具可自带，例如：刀具、厨房小工具、锅、不锈钢器皿等

(五) 比赛场地禁止自带使用的设备和材料

1. 如需携带设备设施以外的基础工具和设备，需提前发送自备基础设备和工具清单至裁判组长（裁判组长报备执委会），得到允许后可携带至现场并使用。

2. 如比赛当日选手携带任何未申报或未经允许的设备和工具带入赛场，将按作弊违规，取消当天该模块成绩。

五、安全、健康、环保要求

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，为确保事故为零，需提升所有参赛队伍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、工器具安全操作规程，穿戴并妥善存放、保养个人防护用品，在整个竞赛过程保持场地整洁、材料物件及工器具摆放整齐。

(二) 竞赛操作安全规范

竞赛过程选手严禁跑；严禁推拉桌子、椅子，如特殊需要可向裁判申请。竞赛过程若出现煤、气、水、电不安全事件发生，要立即报告裁判。

(三) 突发事件应急处理预案

1. 竞赛过程中出现意外

竞赛过程出现划伤、烫伤、烧伤、滑倒、跌伤、扭伤及其他不可预测不安全情形，要立即报告裁判长，裁判长根据现场情况组织处理。

2. 安全防控

(1) 参赛单位提前做好参赛人员的身体检查，如人员出现感冒发烧等症状时，需报告执委会和组委会。

(2) 参赛单位为参赛人员配备相应的口罩、消毒液等防护用品。

(3) 在比赛期间，根据现场要求是否佩戴口罩。

(4) 比赛期间，赛场每天消毒，保持安全清洁卫生。

3. 进入赛场

(1) 熟悉赛场“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。如遇突发事件，请保持镇静，听从应急小组指挥。

(7) 如遇火险请勿慌乱，从安全出口紧急撤离。

(8) 如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集合。

(9) 遇有突发事件时启动应急程序。一切应急工作由大赛组委会应急小组进行处理。

4. 突发情况

如遇各种紧急情况，请立即与赛场应急小组联系，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理。

六、选手安全防护要求

(一) 职业着装(选手自带, 禁止有企业明显标识)

名称	图示	备注
口罩		使用专业医用口罩
安全鞋		黑色皮鞋, 必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘
厨师服		必须是长袖、厨师服必须贴身不松垮纯棉、舒适透气、必须是白色的。
厨师帽		无仿布厨师中帽、树脂纤维透气, 长发不得外露
厨师围裙		半身围裙(白色)
厨师长裤		宽松、中腰、黑色、松紧裤腰

(二) 参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。

(三) 参赛选手停止操作时, 应关闭设备电源及水源。

(四) 有毒有害物品的管制: 禁止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。

(五) 赛事安全要求

比赛承办方应有相关人员负责竞赛期间健康和安​​全事务。主要包括检查竞赛场地、参赛人员居住地、车辆交通及其周围环境的安全防卫; 制定紧急应对方案; 督导竞赛场地用电、用水等相关安全问题; 监督参赛人员安全与卫生; 分析和处理安全突发事件等工作。

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。

附件一： 菜品作业书

选手姓名：	参赛单位：
菜品名称：	
菜品原料： 主料： 辅料： 调料：	
菜品制作步骤：	
菜品设计描述：	

