



甘肃工业职业技术学院  
Gansu Industry Polytechnic College

2020 年全省职业院校学生技能大赛  
餐厅服务赛项  
(高职)

# 竞赛规程

主办：甘肃省教育厅

甘肃省人力资源和社会保障厅

甘肃省财政厅

甘肃省卫生健康委员会

承办：甘肃工业职业技术学院

2020年10月

# 2020年全省职业院校学生技能大赛

## 餐厅服务赛项竞赛规程

### 一、赛项名称

赛项名称：餐厅服务

英语翻译：Restaurant Service

赛项组别：高职学生组

赛项归属产业：旅游

### 二、竞赛目的

为充分发挥技能大赛引领专业建设及课程改革的提升作用，促进旅游业的建设及人才的培养进程，以满足社会对旅游业技术技能人才的需求。通过本赛项检验参赛选手餐厅服务的专业操作能力及设计创新能力，考察参赛选手的餐厅服务和酒吧服务的技能、现场问题的分析与处理等方面的职业素养。基本要求是：娴熟的服务技能、富有智慧的沟通技巧、良好的礼仪举止、与嘉宾沉着应对及良好互动的能力。

### 三、竞赛内容

#### （一）竞赛内容

比赛内容以宴会服务为主，调酒服务为辅，涵盖宴会摆台、餐巾折花、调酒、咖啡制作、餐厅服务、餐厅服务英语运用等内容，重点关注选手操作技能水平以及操作过程中的职业礼仪与职业规范。比赛分三部分，即餐厅宴会服务、咖啡制作、酒吧服务。

#### 1. 餐厅宴会服务

### (1) 铺设宴会台面（6 人台）

竞赛时间：15 分钟

要求：选手现场摆一个 6 人西餐宴会台。主要考察选手操作的熟练性、规范性，台面布置的美观性、实用性，以及对西餐文化的理解等专业知识的掌握。

### (2) 宴会服务

竞赛时间：15 分钟

要求：从迎宾、让座、斟酒、送客，提供侍酒服务，包括开红葡萄酒瓶，进行红白葡萄酒斟酒服务，并提供冰水服务。考察选手对西餐服务知识和技能的掌握程度，以及服务的规范性。必须全程使用英语进行服务。

## 2. 手冲咖啡制作

竞赛时间：10 分钟

要求：从准备、萃取、品评、整理共计 10 分钟，包括烧水、折叠滤纸、称豆、研磨、萃取、品评、整理等步骤。准备工作完成后即可进行手冲咖啡现场制作，保证咖啡正确的温度、口感和风味，并请评委进行品评后方可收拾整理，使工作台恢复原状。其中萃取时间由选手自行计时，必须在 120-150 秒内完成，以选手移开滤杯并停止计时为准。考察选手对单品咖啡制作方法及技能的掌握情况。

## 3. 酒吧服务

### (1) 识别烈性酒

竞赛时间：10 分钟

酒名：伏特加，杜松子酒，白朗姆酒，威士忌，特基拉酒。

要求：比赛时由选手从上列酒水中抽 2 款酒做答；用英文写出酒名、主要产地、主要原料；到时叫停。

## （2）调制鸡尾酒

竞赛时间：5 分

要求：每位选手现场调制一杯抽签鸡尾酒。考察选手对鸡尾酒调制方法的掌握程度和操作的基本规范。

选手从下述 4 款鸡尾酒中抽取一款现场调制。

### ①名称：纽约（New York）

材料：威士忌 3/4 盎司

青柠汁 1/4 盎司

石榴糖浆 1/2 茶匙

制法：将冰块和上述材料放入调酒壶中摇匀，倒入冰冻过的鸡尾酒杯。再将几滴橙皮油拧入酒中。

### ②名称：新加坡司令（Singapore Sling）

材料：金酒 1/3 盎司

柠檬汁 3/6 盎司

石榴糖浆 1/6 盎司

苏打水 1 听

樱桃白兰地 10 毫升

制法：将适量冰块加入柯林杯中；将金酒、柠檬汁、石榴糖浆加冰，用摇酒壶摇匀后滤入柯林杯中，兑满苏打水，将樱桃白兰地淋入杯中；用柠檬片、樱桃装饰。

### ③名称：特基拉日出（Tequila Sunrise）

材料：特基拉酒 1/2 盎司

白橙皮利口酒 1/4 盎司

柠檬汁 1/4 盎司

橙汁 3-4 盎司

红石榴糖浆 0.5 盎司

制法：将特基拉酒、白橙皮利口酒、柠檬汁加冰块摇匀后滤入酸酒杯中，加入橙汁，用吧匙沿杯边倒入红石榴糖浆，用柠檬角、樱桃装饰。

④名称：白兰地亚历山大（Brandy Alexander）

材料：白兰地 1/3 盎司

深色可可酒 1/3 盎司

淡奶 1/3 盎司

制法：将上述材料放入调酒壶中，加冰块摇匀后滤入鸡尾酒杯中，撒入豆蔻粉装饰。

## （二）比赛成绩

本赛项总成绩满分 100 分，其中：

餐厅宴会服务（含餐厅礼仪、摆台操作） 55%；

咖啡制作 15%；

酒吧服务（含服务礼仪） 30%；

## （三）赛项比赛时间

### 1. 餐厅宴会服务

#### （1）铺设宴会台面

宴会摆台每位选手比赛时间为 17 分钟。具体时间为：

准备时间：2 分钟

宴会摆台：15 分钟

操作时间到即停止操作，提前完成不加分，按选手完成部分打分，未完成部分不计成绩。

## (2) 宴会服务

宴会服务每位选手操作时间为 15 分钟，包括准备时间、斟倒冰水、开红葡萄酒、斟酒操作。

2. 咖啡制作每位选手 10 分钟。包括烧水、折叠滤纸、称豆、研磨、萃取、品评、整理等步骤。萃取时间由选手自行计时，必须在 120-150 秒内完成，以选手移开滤杯并停止计时为准。

3. 鸡尾酒调制每位选手比赛时间为 17 分钟。具体时间为：

### (1) 识别烈性酒

识别烈性酒：10 分钟

### (2) 调制鸡尾酒

调制鸡尾酒 7 分钟（含准备时间 2 分钟）

分项分别计时，操作时间到即停止操作，按选手完成部分打分，未完成部分不计成绩。

## 四、竞赛方式

1. 本赛项为个人赛，参赛选手独立完成所有比赛项目，每名选手限报 1 名指导教师。来自同一院校的参赛选手不得超过 3 人；参赛选手与指导教师的对应关系一旦确定不得随意改变。每个参赛学院配领队 1 名。

2. 本赛项采取分组比赛，根据报名情况每组 2 人。选手分组于报到当天在参观比赛场地后抽签确定，每名选手具体操作位于赛前检录时现场抽取。

## 五、日程安排

时间	项目	地点
10月9日 10:00-16:00 16:00-17:00 17:00-18:00	参赛队报到	山水苑酒店
	看比赛场地	西点实训室
	领队会、抽签、评委会	新图书馆四楼
10月10日 8:30-9:30  9:50-12:30  14: :00-18:00	开幕式（待定）	新图书馆五楼
	技能服务比赛第一组（1-10） 技能服务比赛第二组（1-10）	西点实训室
	技能服务比赛第一组（11-20） 技能服务比赛第二组（11-20）	西点实训室
	技能服务比赛第一组（21-30） 技能服务比赛第二组（21-30）	西点实训室
10月11日 8:00-12:30  14:00-18:00  20:00-22; 00	技能服务比赛第一组（31-40） 技能服务比赛第二组（31-40）	西点实训室
	技能服务比赛第一组（31-40） 技能服务比赛第二组（31-40）	西点实训室
	公示竞赛成绩	西点实训室

## 六、竞赛试题

1. 赛项不设理论考试。
2. 技能操作标准公开。

## 七、竞赛规则

1. 参赛队及参赛选手资格：参赛选手须为高职院校旅游管理类专业全日制在籍学生；五年制高职四、五年级学生可报名参加高职组比赛。不得跨校组队参赛。高职组参赛选手年龄须不超过 25 周岁（当年），即 1995 年 9 月 1 日后出生。

2. 各参赛选手参赛顺序由现场抽签结果决定。

3. 报到当天 17:00-18:00 可观看比赛场地，但不得进行现场练习。

4. 参赛选手按规定时间到达指定地点，凭学生证和身份证（2 证必须齐全）参加检录，同时将参赛设施设备带入场地。选手迟到 10 分钟取消比赛资格。

5. 本赛项在宴会摆台中，比赛使用的餐具、用具、台布、口布、主题装饰物由选手自备，酒水由赛场统一准备。

6. 调酒项目中，抽签鸡尾酒调制的所有酒水、用具均由赛场统一提供。

7. 西餐宴会主题设计中心艺术品、装饰品的各部件可提前准备。自创鸡尾酒的装饰物需现场制作。

8. 各队领队和指导教师，以及观摩人员在赛场指定的观摩区观摩比赛。

9. 新闻媒体在赛场设定的媒体采访区工作，并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响比赛进行。

10. 参赛选手不得携带通讯工具和其它未经允许的资料、物品进入比赛场地，不得中途退场。如出现违规、违纪、舞弊等现象，经裁判组裁定取消比赛成绩。

11. 选手进场后，听取裁判统一指令后进行准备和比赛。

12. 比赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示；若因设备故障导致选手中断或终止比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。



13. 为避免影响其他选手比赛，现场操作比赛不允许播放背景音乐。

14. 现场比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。若参赛选手欲提前结束比赛，应向裁判员举手示意，比赛终止时间由裁判员记录，参赛选手结束比赛后不得再进行任何操作。

15. 宴会摆台和鸡尾酒调制（包含咖啡制作）两项目按照比赛顺序交叉进行。

16. 各赛项由裁判员现场评分，经裁判长签字确认后予以公布，如有异议请直接向大赛仲裁工作组申请复核。

## **八、竞赛环境**

1. 西餐宴会摆台专业技能比赛在 200 m<sup>2</sup>的空间共设 2 个比赛区，比赛设备包括西餐宴会标准六人长方桌、餐椅、工作台。

2. 鸡尾酒调制技能比赛在 100 m<sup>2</sup>的空间设 2 个比赛区，每个比赛区面积 30 m<sup>2</sup>。比赛设备包括鸡尾酒调制的操作台、工作台和酒水车。

3. 比赛现场合理的设置人流、物流通道；保证良好的采光、照明和通风，设置抽风装置；提供稳定的水、电供应和供电应急设备。

4. 每个比赛现场设置专门的观摩区，供各参赛队领队、教练现场观摩。

## **九、技术规范**

1. 参照教育部职成司发布《高等职业学校专业教学标准（试行）》（旅游大类）中的“酒店管理”专业教学标准。

2. 以酒店西餐服务与酒吧调酒服务的行业岗位能力要求为参考。
3. 参照国家旅游局旅游饭店服务技能大赛西餐宴会服务标准、调酒标准。

## 十、技术平台

### 餐厅服务赛项所使用设施及用品

#### 1. 设备设施

品名	型号	技术参数	备注
餐台	长方形	长 240cm, 宽 120cm, 高 75cm	统一提供
餐椅	软面无扶手	椅子总高度 90cm, 椅面 42×40cm	统一提供
工作台	正方形	180cm×90cm, 高 75cm	统一提供
调酒操作台	正方形	120cm×80cm, 高 75cm	统一提供
调酒工作台	正方形	120cm×80cm, 高 75cm	统一提供

#### 2. 耗材

品名	型号	技术参数	备注
红葡萄酒	长城特制干红	750ml	统一提供
白葡萄酒	长城特制白葡	500ml	统一提供
鸡尾酒酒水		规定鸡尾酒用酒根据提供的配方确定	统一提供

#### 3. 用具

品名	型号	技术参数	备注
台布	自定	200cm×162.5cm, 2 块	自备
口布	正方形	边长 45cm-60cm	自备
主题装饰物	自定	突出设计主题	自备
展示盘、面包盘、黄油碟		展示盘 10.5 吋、面包盘 6.5 吋、黄油碟 3.5 吋	自备
胡椒、盐瓶、牙签盅		与餐具协调, 符合主题创意	自备
玻璃杯		两种规格 (水杯、红、白葡萄酒杯)	自备
餐具 (刀叉勺)		摆台用开胃刀叉、汤匙、鱼刀叉、主菜刀叉、甜品叉匙	自备
烛台与蜡烛	自定		自备

托盘	圆形防滑托盘	圆形直径 35cm	统一提供
平盘	圆形	35cm	统一提供
调酒壶		250ml-500ml	统一提供
烈性酒水（品鉴）			统一提供
调制鸡尾酒所用材料			统一提供
量酒杯		28ml/42ml	统一提供
吧勺			统一提供
海马刀			统一提供
热水壶			统一提供
单品咖啡豆研磨机			统一提供
接粉器（不锈钢）			统一提供
新鲜咖啡豆			统一提供
量豆勺			统一提供
智能控温手冲咖啡壶			统一提供
Hario V60 手冲咖啡滤杯			统一提供
分享壶			统一提供
手冲咖啡电子称（可计时、计量）			统一提供
滤纸			统一提供
咖啡杯			统一提供
垃圾桶			统一提供
抹布			统一提供
毛刷			统一提供

## 十一、成绩评定

### （一）评分标准制订原则

1. 赛项裁判组应本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则，通过创新设计、职业形象展示等形式，对西餐宴会摆台、鸡尾酒调制操作规范性、科学性，台面设计的美观性、实用性、操作过程中的职业礼仪与职业规范等多方面进行综合评价，最终按总分得

分高低，确定奖项归属。

2. 餐厅宴会服务、咖啡制作、酒吧服务评分细则见附件 1。

## （二）评分方法

1. 裁判员选聘：由甘肃大赛执委会在赛项裁判库中抽定赛项裁判人员。裁判长由赛项执委会向大赛执委会推荐，由大赛执委会聘任。

2. 赛前组织裁判培训，统一各比赛项目的评分细则。现场比赛期间，各裁判根据评分标准打分。

3. 裁判员人数：餐厅宴会服务操作现场比赛裁判员 3 名；酒吧服务比赛（含咖啡制作）裁判 3 名；加密裁判 2 名。

4. 比赛总成绩满分 100 分，其中：

餐厅宴会服务（含餐厅礼仪、摆台操作） 55%；

咖啡制作 15%；

酒吧服务（含服务礼仪） 30%；

5. 具体评分方法如下：

### （1）餐厅宴会服务

西餐宴会摆台比赛裁判员由 3 人组成。裁判员负责参赛选手仪表仪容，比赛过程中操作规范、台面主题创意、整体台面、及规范服务等评判。评判得分计算方法：算出每位选手的该项平均分，小数点后保留两位。

### （2）咖啡制作

咖啡制作比赛裁判员由 3 人组成。评判得分计算方法：算出每位选手的该项平均分，小数点后保留两位。

### （3）酒吧服务

酒吧服务比赛裁判员由 3 人组成。裁判员负责参赛选手酒品品鉴、调酒规范、操作流程、成品酒质量的评判。得分计算办法为：算出每位选手的该项平均分，小数点后保留两位。

6. 裁判员对每位选手的评分将于每场比赛结束后由大赛成绩组进行成绩统计、复核，经裁判长审核签字后予以现场公布。对选手成绩如有异议，可按程序向大赛仲裁工作组申请复核。

7. 竞赛名次按照得分高低排序。当总分相等时，按照餐厅宴会服务得分、咖啡制作得分、酒吧服务成绩得分排序。

### **（三）成绩复核**

为保障成绩评判的准确性，监督组将对赛项总成绩排名前 30% 的所有参赛队伍（选手）的成绩进行复核；对其余成绩进行抽检复核，抽检覆盖率不得低于 15%。如发现成绩错误以书面方式及时告知裁判长，由裁判长更正成绩并签字确认。复核、抽检错误率超过 5% 的，裁判组将对所有成绩进行复核。

赛项最终得分按 100 分制计分。最终成绩经复核无误，由裁判长、监督人员签字确认后公布。

## **十二、奖项设定**

1. 本赛项奖项设个人奖。以赛项实际参赛选手总数为基数，一等奖占比 10%，二等奖占比 20%，三等奖占比 30%。

2. 获得一等奖的指导教师由组委会颁发优秀指导教师证书。

**【最终奖项设置按省赛组委会文件执行】**

## **十三、赛项安全**

赛事安全是餐厅服务赛项一切工作顺利开展的先决条件，是赛事筹备和运行工作必须考虑的核心问题。赛项执委会采取切实有效措施保证大赛期间参赛选手、指导教师、裁判员、工作人员及观众的人身安全。

### （一）比赛环境

1. 执委会须在赛前组织专人对比赛现场、住宿场所和交通保障进行考察，并对安全工作提出明确要求。赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。如有必要，也可进行赛场仿真模拟测试，以发现可能出现的问题。承办单位赛前须按照执委会要求排除安全隐患。

2. 赛场周围要设立警戒线，防止无关人员进入发生意外事件。比赛现场内应参照相关职业岗位要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

3. 承办单位应提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及高空作业、可能有坠物、大用电量、易发生火灾等情况的赛项，必须明确制度和预案，并配备急救人员与设施。

4. 执委会须会同承办单位制定开放赛场和体验区的人员疏导方案。赛场环境中存在人员密集、车流人流交错的区域，除了设置齐全的指示标志外，须增加引导人员，并开辟备用通道。

5. 大赛期间，承办单位须在赛场管理的关键岗位，增加力量，建立安全管理日志。

6. 参赛选手进入赛位、赛事裁判工作人员进入工作场所，严禁携带通讯、照相摄录设备，禁止携带记录用具。如确有需要，由赛场统

一配置、统一管理。赛项可根据需要配置安检设备对进入赛场重要部位的人员进行安检。

## （二）生活条件

1. 比赛期间，原则上由执委会统一安排参赛选手和指导教师食宿。承办单位须尊重少数民族的信仰及文化，根据国家相关的民族政策，安排好少数民族选手和教师的饮食起居。

2. 比赛期间安排的住宿地应具有宾馆/住宿经营许可资质。以学校宿舍作为住宿地的，大赛期间的住宿、卫生、饮食安全等由执委会和提供宿舍的学校共同负责。

3. 大赛期间有组织的参观和观摩活动的交通安全由执委会负责。执委会和承办单位须保证比赛期间选手、指导教师和裁判员、工作人员的交通安全。

4. 各赛项的安全管理，除了可以采取必要的安全隔离措施外，应严格遵守国家相关法律法规，保护个人隐私和人身自由。

## （三）组队责任

1. 各学校组织代表队时，须安排为参赛选手购买大赛期间的人身意外伤害保险。

2. 各学校代表队组成后，须制定相关管理制度，并对所有选手、指导教师进行安全教育。

3. 各参赛队伍须加强对参与比赛人员的安全管理，实现与赛场安全管理的对接。

## （四）应急处理

比赛期间应做好保电、消防预备工作，如发生意外事故，发现者应第一时间报告执委会，同时采取措施避免事态扩大。执委会应立即

启动预案予以解决并报告组委会。赛项出现重大安全问题可以停赛，是否停赛由执委会决定。事后，执委会应向组委会报告详细情况。

### **（五）处罚措施**

1. 因参赛队伍原因造成重大安全事故的，取消其获奖资格。
2. 参赛队伍有发生重大安全事故隐患，经赛场工作人员提示、警告无效的，可取消其继续比赛的资格。
3. 赛事工作人员违规的，按照相应的制度追究责任。情节恶劣并造成重大安全事故的，由司法机关追究相应法律责任。

## **十四、竞赛须知**

### **（一）参赛队须知**

1. 熟悉竞赛规程，负责做好本参赛队大赛期间的管理工作，负责本参赛队的参赛组织和与大赛的联络。
2. 贯彻执行大赛各项规定，竞赛期间不私自接触裁判。
3. 准时参加赛前领队会议，并认真传达落实会议精神，确保参赛选手准时参加各项比赛及活动。
4. 领队在比赛时需密切留意参赛选手的比赛时间，安排充足人员进行调度，避免出现因迟到而被取消比赛资格的现象。
5. 对不符合竞赛规定的设备、软件、工具，有失公正的评判、奖励以及工作人员的违规行为等，均可提出申诉。申诉须在专项竞赛结束后 2 小时内提出，否则不予受理。
6. 领队应负责赛事活动期间本队所有选手的人身及财产安全，并按规定为参赛选手及参赛人员购买相关保险。如发现意外事故，应及时向组委会报告。

### **（二）指导教师须知**



1. 比赛过程中，指导教师不得操作任何工具和设备，不得现场书写、传递任何资料给参赛选手。

2. 贯彻执行大赛各项规定，竞赛期间不私自接触裁判。

### **（三）参赛选手须知**

#### **1. 准备阶段**

（1）参赛选手须认真填写报名表各项内容，提供个人真实身份证明，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

（2）参赛队按照大赛赛程安排和具体时间前往指定地点，各参赛选手凭大赛执委会颁发的参赛证和有效身份证件参加比赛及相关活动。

（3）参赛选手进行操作比赛前须检录。检录时应出示本人身份证及参赛证，检录合格后方可参赛。凡未按时检录或检录不合格者取消参赛资格

（4）参赛选手仪表规范，着装干净整洁、外观平整大方得体，女选手可适度化妆以符合岗位要求。

（5）参赛选手应自觉遵守赛场纪律，服从裁判、听从指挥。

#### **2. 比赛阶段**

（1）餐厅服务现场操作比赛：每组 2 名选手同时进行比赛，每位选手的准备时间为 2 分钟，宴会摆台操作时间为 15 分钟，西餐服务时间为 15 分钟。每项比赛结束后裁判评分。比赛顺序、操作台号采取抽签的方式确定。

（2）咖啡制作比赛：咖啡制作每位选手 10 分钟。包括烧水、折叠滤纸、称豆、研磨、萃取、品评、整理等步骤。萃取时间由选手自行计时，必须在 120-150 秒内完成，以选手移开滤杯并停止计时为准。

(3) 酒吧服务比赛：识别烈性酒操作时间为 10 分钟；调制鸡尾酒每款酒操作时间为 7 分钟（含 2 分钟准备时间）。操作时间到即停止操作，按选手完成部分打分，未完成部分不计成绩。

(4) 参赛选手必须佩带参赛证按照参赛时段提前 15 分钟检录进入比赛场地进行赛前准备，裁判员统一口令“开始准备”进行准备。准备就绪后，举手示意。

(5) 参赛选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

(6) 操作结束后，举手示意“比赛完毕”。

(7) 参赛选手在比赛中，除回答裁判的提问外，不得对裁判透露自己的姓名和学校以及对操作过程作任何解释。

### 3. 结束阶段

(1) 参赛选手操作完毕，在裁判员批准后应立即离开比赛现场，不得以任何借口在赛场逗留。

(2) 参赛选手在竞赛期间未经组委会的批准，不得接受其他单位和个人进行的与竞赛内容相关的采访，不得私自公开竞赛的相关情况和资料。

(3) 参赛选手在竞赛过程中须主动配合裁判的工作，服从裁判安排，如果对竞赛的裁决有异议，须通过领队以书面形式向仲裁工作组提出申诉。

(4) 本竞赛项目的最终解释权归大赛组委会。

### (四) 工作人员须知

1. 工作人员必须统一佩戴由大赛执委会签发的相应证件，着装整齐。

2. 工作人员不得携带通讯工具进入赛场，不得影响参赛选手比赛，不允许有影响比赛公平的行为。

3. 服从领导，听从指挥，以高度负责的精神、严肃认真的态度做好各项工作。

4. 熟悉比赛规程，认真遵守各项比赛规则和工作要求。

5. 坚守岗位，如有急事需要离开岗位时，应经领导同意，并做好工作衔接。

6. 严格遵守比赛纪律，如发现其他人员有违反比赛纪律的行为，应予以制止。情节严重的，应向竞赛组委会反映。

7. 发扬无私奉献和团结协作的精神，提供热情、优质服务。

## **十五、申诉与仲裁**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，参赛队领队可在比赛结束后 2 小时之内向仲裁组提出申诉。书面申诉应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述，并由领队亲笔签名。非书面申诉不予受理。赛项仲裁工作组在接到申诉后的 2 小时内组织复议，并及时反馈复议结果。申诉方对复议结果仍有异议，可由省（市）领队向赛区仲裁委员会提出申诉。赛区仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

**【申诉与仲裁具体参照省赛组委会正式文件执行】**

## **十六、竞赛观摩**

本着开放办赛的方针，本赛项在比赛项目中设观摩区。观摩者可进入比赛开放区，体会选手紧张的比赛过程，学习交流好的主题创意。观摩须知如下：

1. 根据比赛场地情况，各代表队观摩人员不超过 2 人。
2. 观摩人员需凭证入场。
3. 各观摩院校可与各自省代表队领队联系，观摩证将在各代表队报到时统一发给各领队。其他观摩单位人员可与赛项工作人员联系，并将观摩人数提前告知赛项工作人员。
4. 观摩人员需遵守赛场规则，服从工作人员管理，保持赛场安静，观摩期间不得大声喧哗，不得使用闪光灯、手机等影响选手比赛的工具。
5. 当观摩人数超出赛场容量时，赛项执委会将根据现场情况控制观摩人员进入赛场。

附件 1:

## 2020 年全省职业院校学生技能大赛 餐厅服务赛项评分细则

为保证餐厅服务赛项的顺利进行,本着“公正、公开、公平”的竞赛原则,特制订本细则

### 一、评分方式

#### (一) 比赛总成绩

满分 100 分,其中:

餐厅宴会服务(含餐厅礼仪、摆台操作) 55%;

咖啡制作 15%;

酒吧服务(含服务礼仪) 30%;

#### (二) 具体评分方法

##### 1. 餐厅宴会服务

西餐宴会摆台比赛裁判员由 3 人组成。裁判员负责参赛选手仪表仪容,比赛过程中操作规范、台面主题创意、整体台面、及规范服务等评判。评判得分计算方法:算出每位选手的该项平均分,小数点后保留两位。

##### 2. 咖啡制作

咖啡制作比赛裁判员由 3 人组成。评判得分计算方法:算出每位选手的该项平均分,小数点后保留两位。

##### 3. 酒吧服务

酒吧服务比赛裁判员由 3 人组成。裁判员负责参赛选手酒品品鉴、调酒规范、操作流程、成品酒质量的评判。得分计算办法为：算出每位选手的该项平均分，小数点后保留两位。

## （二）其他

1. 裁判员对每位选手的评分将于每场比赛结束后现场公布，如有异议请直接向大赛仲裁工作组申请复核。

2. 竞赛名次按照得分高低排序。当总分相等时，按照餐厅宴会服务得分、咖啡制作得分、酒吧服务成绩得分排序。

## 二、竞赛规则与评分标准

比赛内容以宴会服务为主，调酒服务为辅，涵盖宴会摆台、餐巾折花、调酒、咖啡制作、餐厅服务、餐厅服务英语运用等内容，重点关注选手操作技能水平以及操作过程中的职业礼仪与职业规范。

比赛分三部分，即餐厅宴会服务、咖啡制作、酒吧服务。

### （一）餐厅宴会服务

#### 1. 铺设宴会台面

餐厅宴会服务包括西餐宴会摆台、餐巾折花、台面主题设计与布置。主要考察选手操作的熟练性、规范性，台面布置的美观性、实用性，以及对西餐文化的理解等专业知识的掌握。比赛要求：

（1）按西餐宴会摆台（6 人位），参赛选手利用自身条件，创新台面设计。

（2）操作时间 15 分钟（15 分钟停止操作，提前完成不加分）

（3）选手必须佩带参赛号提前进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”进行准备，准备时间 2 分钟。准备就绪后，举手示意。

（4）选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

(5) 比赛开始时, 选手站在工作台前。比赛中所有操作必须按顺时针方向进行。

(6) 所有操作结束后, 选手应回到工作台前, 举手示意“比赛完毕”。

(7) 摆台操作中根据西餐服务特点合理使用托盘。

(8) 按西餐服务标准和规范铺台布。台布准备按行业规范熨烫, 不得故意进行定位式熨烫。

(9) 不得将餐椅拉出在内圈进行操作。

(10) 餐巾准备无任何折痕; 餐巾折花为盆花, 须突出主位花型, 整体挺括、和谐, 符合台面设计主题。

(11) 餐巾折花和摆台先后顺序不限。

(12) 比赛评分标准中的项目顺序并不是规定的操作顺序, 选手可以自行选择完成各个比赛项目。

(13) 物品掉落每件扣 3 分, 物品碰倒每件扣 2 分, 物品遗漏每件扣 1 分, 操作超时不足 30 秒, 扣 1 分; 超过 30 秒按一分钟计算, 扣 2 分 以此类推。

#### 西餐宴会摆台评分细则 (40 分, 占总分 40%)

项 目	要求与评分细则	分值	扣分	得分
台布 (2 分)	台布中凸线向上, 两块台布中凸线对齐	1		
	两块台布在中央重叠, 重叠部分均等、整齐	0.5		
	主人位方向台布交叠在副主人位方向台布上、台布四边下垂均等	0.25		
	台布铺设方法正确, 最多四次整理成形	0.25		
餐椅定位 (2 分)	从餐椅正后方进行操作	0.4		
	从主人位开始操作	0.4		
	餐椅之间距离均衡相等	0.4		
	相对餐椅的椅背中心对准	0.4		
	餐椅边沿与下垂台布相切	0.4		

展示盘（装饰盘） （4.4分）	从主人位开始摆放	0.6		
	盘边距离桌边 1.5 厘米	1.2		
	展示盘中心与餐位中心对准	1.2		
	盘与盘之间距离均等	0.8		
	手持盘沿右侧操作（3 点钟位）	0.6		
刀、勺、叉 （10.8分）	刀、勺、叉由内向外摆放，距桌边距离符合标准（标准见“备注”）	5.4		
	刀、勺、叉之间及与其他餐具间距离符合标准（标准见“备注”）	5.4		
面包盘、黄油刀、黄油碟 （3.6分）	摆放顺序：面包盘、黄油刀、黄油碟	0.6		
	面包盘盘边距开胃品叉 1 厘米	0.6		
	面包盘中心点与展示盘（装饰盘）中心点沿水平方向对齐	0.6		
	黄油刀置于面包盘上右侧边沿 1/3 处，与主菜叉平行，刀刃处向左	0.6		
	黄油碟摆放在黄油刀尖正上方，相距 3 厘米	0.6		
	黄油碟左侧边沿与面包盘中心成直线	0.6		
杯具 （3.7分）	摆放顺序（右至左）：白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、水杯，白葡萄酒杯摆在开胃品刀的正上方，杯底中心在开胃品刀的中心线上，杯底距开胃品刀尖 2 厘米	0.6		
	三杯成斜直线，向右与桌边的平行线呈 45 度角	1		
	各杯身之间相距 1 厘米	1.2		
	操作时手持杯中下部或颈部	0.9		
花瓶（花坛或其他装饰物） （1分）	花瓶（花坛或其他装饰物）置于餐桌中央和台布中线上	0.5		
	花瓶（花坛或其他装饰物）的高度不超过 30 厘米	0.5		
烛台 （1.5分）	烛台底座与花瓶（花坛或其他装饰物）底座间相距 20 厘米	0.5		
	烛台底座中心点压台布的中凸线上	0.5		
	两头或两头以上烛台的摆放方向一致	0.5		
牙签盅 （1分）	牙签盅与烛台相距 10 厘米	0.5		
	牙签盅中心压在台布中凸线上	0.5		
椒盐瓶 （1分）	椒盐瓶与牙签盅相距 2 厘米	0.5		
	椒、盐两瓶如是分体的，其间距为 1 厘米，左椒、右盐	0.25		
	椒、盐两瓶正中间对准台布中凸线	0.25		
餐巾盘花 （2分）	在展示盘（装饰盘）上折花，在盘中摆放一致，左右成一条线	1		
	造型美观、大小协调，突出正、副主人位	1		



托盘使用 (2分)	餐用具等分类按序摆放,符合科学操作	1		
	杯具在托盘中杯口朝上	1		
综合印象 (5分)	台面设计富有创意,具有特色	1		
	布件、餐具等协调、美观	1		
	整体设计高雅、华贵	1		
	动作规范、合理、娴熟、声轻	1		
	脸带微笑,姿态优美,体现岗位气质	1		
合 计		40		
实际得分				
操作时间:          分          秒				
操作超时不足 30 秒,扣 1 分;超过 30 秒按一分钟		超时	分          秒	扣分
计算,扣 2 分 以此类推				
物品落地          件 (每件 3 分)		扣分		
物品碰倒          件 (每件 2 分)		扣分		
物品遗漏          件 (每件 1 分)		扣分		
违规操作          项 (每项 5 分)		扣分		
最 终 得 分				
备注: (一) 餐具编号 1、展示盘(装饰盘);2、主菜刀(肉排刀);3、鱼刀;4、汤勺;5、开胃品刀;6、主菜叉(肉叉);7、鱼叉;8、开胃品叉;9、黄油刀;10、面包盘;11、黄油碟;12、甜品叉;13、甜品勺;14、白葡萄酒杯;15、红葡萄酒杯;16、水杯。 (二) 各餐具之间的距离标准 (1)1、2、4、5、6、8 与桌边沿距离为 1.5 厘米; (2)1 与 2, 1 与 6, 8 与 10, 1 与 12 之间的距离为 1 厘米; (3)9 与 11 之间的距离为 3 厘米; (4)3、7 与桌边的距离为 5 厘米; (5)6、7、8 之间, 2、3、4、5 之间, 12 与 13 之间的距离为 0.5 厘米;				

## 2. 宴会服务

宴会服务指迎宾、让座、斟酒、送客,提供侍酒服务,包括开红葡萄酒瓶,进行红白葡萄酒斟酒服务,并提供冰水服务。考察选手对

西餐服务知识和技能的掌握程度，以及服务的规范性。必须全程使用英语进行服务。具体比赛要求如下：

（1）每组由 2 名选手同时进行，比赛时间为 15 分钟，包括准备和操作。

（2）选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。操作结束后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

（3）为规定的餐位的客人斟倒冰水。

（4）现场使用规定刀具（海马刀）开启红葡萄酒，要求瓶口锡纸边缘整齐，木塞完整。

（5）将红葡萄酒给主人示酒、鉴酒，并按顺序为客人斟酒，白葡萄酒需要包瓶。采用徒手为客人斟葡萄酒。

（6）要求操作规范，动作自然大方，符合西餐服务要求。

（7）操作中物品掉落每件扣 2 分、物品碰倒每件扣 1 分；斟倒酒水时每滴一滴扣 1 分，每滴洒一滩扣 3 分。

### 宴会服务评分细则（15 分，占总分 15%）

项 目	项目评分细则	分值	扣分	注
迎宾落座（3 分）	客人来时主动上前问好	0.5		
	引领宾、主客人到席位上就座	0.5		
	为客人拉椅	1		
	安排宾主客人落座并从右侧为客人铺上餐巾	1		
开葡萄酒（4 分）	按正确方法示酒（只需示红葡萄酒）	2		
	用专用开瓶器（海马刀）上的小刀，切除葡萄酒瓶口的封口（胶帽），胶帽边缘整齐	1		
	用开瓶器上的螺杆拔起软木塞，软木塞完整无损，无落屑	0.5		
	操作规范、卫生、优雅，酒瓶不转动	0.5		
酒水斟倒（6 分）	1. 为主宾、主人、副主宾斟倒冰水、白葡萄酒、红葡萄酒	2		
	2. 酒标朝向客人（白葡萄酒必须口布包瓶），在客人右侧服务	1		

	3. 斟到量时应顺势收口	0.5		
	4. 斟倒结束时擦拭瓶口	0.5		
	5. 倒水及斟酒的顺序为：水、白葡萄酒、红葡萄酒	1		
	6. 斟倒酒水的量：水 4/5 杯；白葡萄酒 2/3 杯；红葡萄酒 1/2 杯	1		
操作规范与服务礼仪（2分）	操作动作规范、熟练、轻巧，自然、不做作	0.5		
	操作过程中举止大方、注重礼貌、保持微笑	0.5		
	服务语言规范、得当，符合行业要求	0.5		
	操作神态自然，具有亲和力，体现岗位气质	0.5		
合 计		15		
违例扣分：				
物品掉落每件扣 2 分、物品碰倒每件扣 1 分			扣分：	分
斟倒酒水时每滴一滴扣 1 分，每滴洒一滩扣 3 分			扣分：	分
实 际 得 分				

## （二）咖啡制作

咖啡制作是要求选手在规定时间内制作一款手冲咖啡，并保证咖啡正确的温度、口感和风味。每组由二名选手同时进行操作比赛，时长为 10 分钟，包括烧水、折叠滤纸、称豆、研磨、萃取、品评、整理等步骤。其中萃取时间由选手自行计时，必须在 120-150 秒内完成，以选手移开滤杯并停止计时为准。

技术要求：

1. 裁判员统一发布口令“开始”后选手开始准备，准备完成后即可进行手冲咖啡制作的操作。
2. 大赛选用浅度烘焙或中浅度烘焙且烘焙时间不超过 2 个月的咖啡豆。
3. 恰当的研磨度，类似白砂糖的颗粒感且选手需报告称豆重量。
4. 干净的器具及双手。冲泡前需消毒双手，并确保使用的咖啡器材是干净的；必要时，在冲煮前再彻底清洁一次。

5. 适宜的水温。建议水温为 90 ~ 96℃。
6. 适宜的粉水比例。粉水比例通常介于 1 : 13 ~ 1 : 18 之间。
7. 正确的冲泡方法。采用合理的注水方式，三段式萃取。萃取时间由选手自行计时，以选手移开滤杯并停止计时为结束。
8. 萃取结束后，由三位评委通过品鉴给出相应分数。品鉴期间，选手进行整理，整理结束后选手举手示意并报告“操作完毕”，计时结束。
9. 品鉴用咖啡杯统一放置在托盘内，由志愿者负责清洗，不占用操作时间。

#### 咖啡制作评分细则（15 分，占总分 15%）

项 目	项目评分细则	分值	扣分	注
准备部分 (2 分)	充足的用具	1		
	整洁的操作区域（操作台物品摆放整齐、器具是清洁的、操作台表面无杂物并且是干净的）	0.5		
	整体印象（仪容仪表及准备工作的整体评价）	0.5		
精品手冲咖啡 部分（10 分）	正确的研磨度	1		
	正确的水温	1		
	正确的闷蒸	1		
	正确的制作流程（三段萃取）	1		
	在 120—150 秒之间完成萃取	1		
	正确的粉水比例	2		
	正确的口感	1		
	整体口感（平衡感、浓度）和风味	1		
	整体评价（制作手法、咖啡的口感等）	1		
操作台管理 (3 分)	垃圾处置	1		
	操作台物品整理	1		
	整体的整洁程度	1		
合 计		15		
违例扣分：				
萃取时间上限为 150 秒，每超过 10 秒扣 1 分，时间不足 120 秒一次性扣 3 分      扣分：				
实 际 得 分				

### （三）酒吧服务

包括识别烈性酒和鸡尾酒调制,以此考核选手对蒸馏酒的认识及鸡尾酒调制方法、调制技巧和操作规范的掌握程度。具体比赛要求如下:

1. 操作比赛每组 2 名选手同时进行。选手必须佩带参赛证、身份证、学生证提前进入比赛检录区检录,抽取操作台号。

2. 选手必须佩带参赛号提前进入比赛场地,按台号顺序抽取烈性酒品鉴和抽签酒。

3. 裁判员统一发布口令“比赛开始”后进行品鉴烈性酒,在 10 分钟内英文写出所抽取的烈性酒的名称、产地、主要原料。

4. 烈性酒品鉴结束后,选手开始调制抽签酒,裁判员统一发布口令“开始准备”后进行准备,准备时间 2 分钟。准备时间内将调酒所需酒水、杯具、装饰物、调酒器具等整齐摆放在操作台上。准备就绪后,举手示意。

5. 裁判员发布口令“操作开始”后,选手开始调制抽签酒。操作完成后举手示意。

6. 抽签鸡尾酒调酒比赛中鸡尾酒装饰物须参赛选手现场制作,主办方统一提供柠檬、橙子、罐装樱桃、豆蔻粉供选手使用。

7. 物品掉落每件扣 1 分、物品碰倒每件扣 0.5 分,斟倒酒水时每滴一滴扣 0.5 分,滴洒一滩扣 2 分。

#### 识别烈性酒评分细则(10 分, 占总分 10%)

项 目	要求和评分标准	分值	扣分	备注
服务礼仪 (2 分)	操作过程中举止大方、注重礼貌、保持微笑	1		
	仪容仪态、着装等符合行业规范和要求	1		
	正确描述酒名、主要产地、主要原料(6 项)	6		
	正确描述酒名、主要产地、主要原料(5 项)	5		

烈性酒品鉴 (6分)	正确描述酒名、主要产地、主要原料(4项)	4		
	正确描述酒名、主要产地、主要原料(3项)	3		
	正确描述酒名、主要产地、主要原料(2项)	2		
	正确描述酒名、主要产地、主要原料(1项)	1		
	正确描述酒名、主要产地、主要原料(0项)	0		
操作规范 (2分)	酒水使用完毕复归原位	1		
	操作规范	1		
时间到叫停,未完成部分不计成绩				
合计得分		0		
实 际 得 分				

### 鸡尾酒调制评分细则(20分,占总分20%)

项 目	要求和评分标准	分值	扣分	备注
服务礼仪 (4分)	操作过程中举止大方、注重礼貌、保持微笑	2		
	仪容仪态、着装等符合行业规范和要求	2		
抽签酒调制 (12分)	调酒材料、酒杯选配正确、合理	2		
	酒品颜色协调、口感舒适、味道纯正	3		
	装饰物制作合理,搭配有致	2		
	操作程序正确,动作规范、卫生安全	2		
	调酒器具使用得当,保持干净,整齐	2		
	酒水使用完毕,酒水、用具复归原位	1		
综合印象 (4分)	操作神态自然,具有亲和力,体现岗位气质	2		
	操作姿态优美,手法干净利落	2		
合计得分		20		
物品掉落每件扣1分、物品碰倒每件扣0.5分		扣分	分	
斟倒酒水时每滴一滴扣0.5分,滴洒一滩扣2分		扣分	分	
操作超时不足30秒,扣1分;超过30秒按一分钟计算,扣2分 以此类推		扣分	分	
实 际 得 分				

## 三、比赛物品准备

### 1. 设备设施

品名	型号	技术参数	备注
餐台	长方形	长240cm,宽120cm,高75cm	统一提供
餐椅	软面无扶手	椅子总高度95cm,椅面45×45cm	统一提供
工作台	正方形	180cm×90cm,高75cm	统一提供
调酒操作台	正方形	120cm×80cm,高75cm	统一提供

调酒工作台	正方形	120cm×80cm，高 75cm	统一提供
-------	-----	-------------------	------

## 2. 耗材

品名	型号	技术参数	备注
红葡萄酒	长城特制干红	750 毫升	统一提供
白葡萄酒	长城特制白葡	500 毫升	统一提供
鸡尾酒酒水		规定鸡尾酒用酒根据提供的配方确定	统一提供

## 3. 用具

品名	型号	技术参数	备注
台布	自定	200cm×162.5cm, 2 块	自备
口布	正方形	边长 45cm-60cm	自备
主题装饰物	自定	突出设计主题	自备
展示盘、面包盘、黄油碟		展示盘 10.5 吋、面包盘 6.5 吋、黄油碟 3.5 吋	自备
胡椒、盐瓶、牙签盅		与餐具协调，符合主题创意	自备
玻璃杯		两种规格（水杯、红、白葡萄酒杯）	自备
餐具（刀叉勺）		摆台用开胃刀叉、汤匙、鱼刀叉、主菜刀叉、甜品叉匙	自备
烛台与蜡烛	自定		自备
托盘	圆形防滑托盘	圆形直径 35cm	统一提供
平盘	圆形	圆形直径 35cm	统一提供
调酒壶		250ml-500ml	统一提供
烈性酒水（品鉴）			统一提供
调制鸡尾酒所用材料			统一提供
量酒杯		28ml/42ml	统一提供
吧勺			统一提供
海马刀			统一提供
热水壶			统一提供
单品咖啡豆研磨机			统一提供
接粉器（不锈钢）			统一提供
新鲜咖啡豆			统一提供
量豆勺			统一提供

智能控温手冲咖啡壶			统一提供
Hario V60 手冲咖啡滤杯			统一提供
分享壶			统一提供
手冲咖啡电子称 (可计时、计量)			统一提供
滤纸			统一提供
咖啡杯			统一提供
垃圾桶			统一提供
抹布			统一提供
毛刷			统一提供