

2022 年云南农业职业技术学院技能大赛 烹饪团体赛竞赛规程

主办单位：云南农业职业技术学院

协办单位：实践教学中心

承办部门：食品药品与大健康学院

二 0 二二年四月

一、赛项名称

烹饪

一、竞赛目的

所谓“民以食为天”，饮食文化与我们的生活息息相关，为了增强同学们的专业动手实践能力，增强团队意识和积极进取的精神文化风貌，使同学们的德智体美劳得到全面发展。

通过技能比赛，展示烹饪、食品类专业师生的职业素养与操作技能，检验学生的基本功和教师的教学能力。提高师生的实践技能和创新思维，推动烹饪专业建设和教学改革。

本着“规范操作，安全第一”的原则，通过举行烹饪大赛，为同学们提供了一个展现自我技巧能力的青春活力舞台，促进我院校园文化生活更加绚丽多彩。也让同学们在比赛中提升学习兴趣，增加专业素养和动手能力。

二、竞赛时间、地点、对象、形式

时间：2022 年 5-6 月

地点：云南农业职业技术学院食品加工中心

对象：本赛项为团体赛，参赛选手须为学院在籍在校学生，每队选手限报 1-2 名指导教师，指导教师为在职教师。

形式：现场比赛方式进行

三、赛项设置

2022 年学院烹饪大赛为团体赛，大赛设置两个比赛项目：菜肴制作（由规定菜品、自选菜品组成）和冷拼制作。两项合计 100 分，其中菜肴制作 50 分，冷拼制作 50 分。比赛时间选定为 120 分钟内完成，其中菜肴制作 60 分钟，冷拼制作 60 分钟。特别备注：本次比赛为计时赛，菜肴制作与冷拼制作各 60 分钟，由于场地限制将分成两组同时进行，前七组进行热菜制作，后七组进行冷拼制作。限时 60 分钟，时间截止两组立即停止操作，交换场地继续完成制作。

（一）菜肴制作

规定作品：鱼肉类菜肴（以鱼肉类为主），烹调技法味型不限。现场提供新鲜鱼一条（约 1500 克），常用调料，特殊调味料可自带；烹调方法不限，注重

实用性、大众化、有一定的创新意识；作品应满足 8 人食用量，另备 2 人量尝碟供裁判员品尝；作品盛装餐具统一配备直径 23cm 平盘，若有特殊要求的可自带。

自选作品：自己选定主副料制作一种菜肴，烹调技法味型不限。

（1）主辅料自备（主料区别于规定作品），制作一款体现地方特色热菜作品；

（2）烹调方法不限，但应区别于规定作品技法，注重实用性、大众化，具有一定创新意识；

（3）作品整盘呈现应满足 8 人食用量，另备 2 人量尝碟供裁判员品尝；

（4）作品自备餐具盛装。

要求：

原料加工：初加工规范、原料利用率高。

烹调操作：操作规范、流程合理、投料准确、适合推广。

卫生安全：操作区域整洁干净；废弃物处理得当。

操作安全与规范：各种工具（刀具）使用规范、娴熟。

口味与质感：调味得当、主味突出、质感丰富。

工艺与火候：烹法恰当、火候适宜、技法多样、特点鲜明。

形态与色泽：刀工均匀、色彩自然、形态美观。

创意与实用：设计合理、技艺新颖、创意突出、适合推广。

（二）冷拼制作具体要求

1. 选手根据地方饮食文化特色与烹饪技法特点制作一组冷拼，原料一律使用现场提供方形西式火腿（200 克）、火腿肠（220 克）、鸡肉肠（100 克）、腊肠（1 根，100 克）、午餐肉（半罐，170 克）、鸡蛋干（1 块）、象牙白萝卜（1 段，约 300 克）、黄瓜（2 根，约 300 克）、胡萝卜（2 根，约 2000 克）、心里美萝卜（一个，约 300 克）、青笋（一段，约 300 克），选料不低于 6 种（3 荤 3 素），成品净重不得超过 1.5kg；

2. 作品造型不限，主题应积极、健康、向上；

3. 作品要能体现选手的刀功基本功和摆拼技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，易于推广，具有一定创新意识；

4. 原料符合食用标准，禁止使用化学合成色素，严禁使用粘合剂黏结，造型、点缀饰物制作均须在场内进行；

5. 作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，繁简适当，色彩搭配合理；

6. 所有拼盘垫底料需为经刀工处理可食用的本拼盘内原料。

7. 现场提供菜刀一把，所需特殊工具自备；

8. 盘子统一使用现场提供的 40 厘米圆盘；

9. 选手必须在规定时间 60 分钟内完成，超时将被扣分处理。

四、奖项设置：

赛项为团体赛。获奖名次按参赛队总数的 60%设置奖项，其中：一等奖占 10%，二等奖占 18%，三等奖占 32%。指导教师获奖等级与所指导选手获奖等级相同。

五、机构组织：

主办方：云南农业职业技术学院

承办方：食品药品与大健康学院

协办方：实践教学中心

六、组队规则：

1. 参赛范围：云南农业职业技术学院全体在校学生；

2. 选手资格：自由组合参加比赛，每组选手组合最多可以有两个烹饪专业同学；

3. 组队人数：总的 14 个组，每组 5 人。

4. 指导教师：每队设置 1-2 名指导教师，由食品药品与大健康学院专业教师指导

七、大赛规程

（一）竞赛时间安排与流程

项目	日期	场次	时间安排		竞赛地点
			检录时间	竞赛时间	
菜肴制作 （规定菜品和自选菜品）和冷拼制作	6 月 1 日	第 1 场	13:00	13:30-14:30	烹饪实训中心
		第 2 场	13:00	14:40-15:40	

（二）项目及分值设置

大赛由菜肴制作、冷拼制作两部分组成。

序号	项目	分值设置	总分
1	菜肴制作（2 道）	50 分	50 分
2	冷拼制作（1 道）	50 分	50 分
总成绩		100 分	

（备注：比赛时间如果与计划时间冲突，以学院通知时间为准）

（三）具体要求及评判标准

1、菜肴制作

（1）要求：

a. 参赛品种应能表现刀工技术和烹调技巧，色、香、味、形、质、养俱佳，以味、质为主，讲究营养卫生。不提倡使用高档原料。禁止使用国家规定保护的动物原料，禁止使用人工色素，违者将取消该品种成绩。

b. 菜肴原料的初加工，如宰杀、涨发、洗涤、剝茸、腊制（不调味）、预热加工（不调味）等，可（自备）安排在场外准备；但菜肴成熟及调味必须在场内完成。所有原料进场前均须检查验证，违反规定者，将酌情扣分直至取消参赛资格。

c. 用于美化菜肴用的各种饰物，须经现场监考人员验证才能携带入场。菜品饰物要适中，不喧宾夺主，所有饰物须在场内摆放盛器中。

d. 每个热菜只限制作一次。送评的主菜以 8 人量为准。供评委品评。

e. 赛场提供常规设备、工具[如：炉灶、蒸炉（柜）、炒锅、墩、板等，及调味品。

（2）评分细则：

1）菜肴制作评分

项目	评判内容及分值设置	所占权重	分 数	总 分
菜肴制作（两道）	作品质量：100 分	80%	80 分	100 分
	操作过程：100 分	20%	20 分	

2）操作过程评分表

项目	评判内容	分值	得分
操作流程	操作规范，动作娴熟，技法得当，流程合理投料准确，按时完成，操作安全与规范	30	
原料加工	用料符合要求，刀功熟练，加工规范，原料利用率高	30	
原料使用	原料“选取”符合菜肴设计与制作的要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不浪费，注重节约	20	
卫生安全	操作区域整洁干净，注重个人卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。	20	
合计		100	

3) 作品质量评分表

项目	评判内容	分值	得分
口味与质感	调味得当，主味突出，质感自然得体，体现地方特色。	40	
工艺与火候	烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域技法明显。	30	
创意与实用	设计合理，技艺新颖，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广	20	
形态与色泽	刀工均匀，色彩自然，造型美观	20	
合计		100	

2、冷拼制作

(1) 要求：

- a、刀法流畅，刀距匀称。
- b、刀纹深浅一致，无断口，造型美观。
- c、选用不同原料，搭配合理. 参赛作品原材料自备，原料严禁使用人工合成色素。
- d、参赛作品的摆放餐具自备，盘内食品全部可食用，不得使用塑料、贝壳等物品。
- e、最后完成的工艺冷拼作品净料重量为 1000 克±10%。
- f、一律使用现场提供的原料，严禁携带任何原料进场, 细加工成型及拼摆须在场内进行。进场原料须现场检查验证, 违例者将作扣分处理，情节严重者将取消参赛资格。
- g、作品具有可食性、创新理念、主题突出、构图完整、刀工精细、简繁适当、造型美观、色彩搭配合理。

h、作品洁净无异味，器皿清洁，操作场地清洁卫生，原料使用得当，杜绝浪费，拼摆造型严禁使用化学胶水黏接。

(2) 评分标准

项目	评判内容	分值	得分
食用价值	选料适宜，搭配合理，口味多样，口感鲜美纯正，质感良好，食用价值高。	10	
造型	构思新颖，形象生动，色彩自然、鲜明和谐，装饰适度，拼摆装盘层次清晰、整齐，造型优美	30	
刀工与刀法	刀法合理，刀纹清晰，刀距适度，刀工娴熟，组装协调	30	
创意与实用	原料使用符合要求，注重营养，搭配合理，创意突出，适合推广	30	
合计		100	

(四) 个人成绩评分规则

前场评分（操作过程评判）与后场评分（成品质量评判）相结合，其中，前场评分由 4 位评委对每位选手现场表现进行评判、各自打分，后场评分由 6 位评委对每位选手作品质量分别进行评判、各自打分。在结分时计算平均分，保留小数点后两位为选手各项得分，在按照菜肴制作和冷拼制作计算选手烹饪技能比赛最后成绩。设置一名裁判长，但是不参与打分。

(五) 评委产生办法及要求

2022 年食品药品与大健康学院烹饪大赛裁判长：

1. 本次大赛评委由组委会从具备国家职业技能竞赛资格的裁判员中聘用。
2. 大赛采取项目评分的办法，根据项目内容安排评委评判，最后将各单项分进行汇总计算总分。

(六) 参赛细则

1. 参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，着装整洁，讲文明礼貌。各队之间应讲团结、友好、协作，互相礼让，避免各种矛盾发生。所有参赛人员服装由学院提供，包括帽子、上衣、围裙、三角巾。队员需按要求佩戴参赛证。

2. 参赛选手提前 20 分钟到赛场签到，比赛开始 30 分钟后，不得入场。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律。比赛结束后，经评审小组组长确认后带好自己的工具，迅速撤离赛场。

3. 选手到达比赛场地后应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持

环境整洁，废弃物倒入指定垃圾桶，保持比赛场地卫生清洁。

4. 参赛选手须服从裁判。比赛过程中或比赛后发现问题，应立即向评审组提出陈述。

5. 本届大赛严禁冒名顶替，弄虚作假，如有发现将取消整个小组比赛资格。

6. 大赛提供的各类用具，包括炉灶、蒸箱、烤箱、电磁炉、工作台等，具体规格、型号、生产厂家、数量等基本信息，参赛队可随时向承办单位了解设备提供情况。

7. 大赛提供的油、盐、酱、醋等常用调味品将由承办单位提供，请参赛队注意查看。

8. 本次比赛为计时赛，菜肴制作与冷拼制作各 60 分钟，由于场地限制将分成两组同时进行，前七组进行热菜制作，后七组进行冷拼制作。限时 60 分钟，时间截止两组立即停止操作，交换场地继续完成制作。

9. 赛场展示台用于展示参赛选手作品，供各参赛队观摩、学习、借鉴。作品评分完成后由工作人员送到展示台参展，任何人不得拿取、破坏、挪动或提前将作品撤离展示台。展示时间由现场工作人员根据赛场情况决定，作品有工作人员撤离展示台后，参赛选手方可取回自己的餐具。