

关于举办 2017 年云南省高等学校学生职业技能大赛 —西餐主题宴会设计大赛的通知

各高等学校：

为贯彻落实全国职业教育工作会议精神，落实《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》提出的培养技术技能人才的要求，积极构建现代职业教育体系。根据《云南省教育厅关于举办 2017 年云南省高等学校学生职业技能大赛通知》（云教职[2017]2 号）文件的要求，经云南省教育厅批准于 2017 年 4 月 14 日—17 日举办 2017 年云南省西餐主题宴会设计大赛，以促进相关院校、教师的相互学习与交流，搭建产教合作交流平台，促进人才培养模式改革。

一、比赛名称：西餐主题宴会设计

二、承办单位：云南大学旅游文化学院

三、比赛时间、地点、报名方式、报名联系人

（一）比赛时间：2017 年 4 月 15 日—16 日

比赛具体时间安排

日期	时间	内容
4 月 14 日	09:00—16:00	参赛代表队报到
	16:00—17:00	参赛代表熟悉赛场
	16:00—17:00	领队会议
	16:00—17:00	裁判会议
4 月 15 日—16 日	大赛比赛（具体安排另行公布）	
4 月 17 日	参赛院校返校	

（二）比赛地点：云南大学旅游文化学院，云南省丽江市古城区玉泉路 1 号。

（三）报名方式：各参赛院校按要求填写《2017 年云南省高等学校学生职业技能大赛赛项报名表》（附件 1）于 2017 年 3 月 25 日前将相关文档电子版及盖章后扫描 pdf 格式文件发送至云南大学旅游文化学院并确认报名（电子档发报名负责人指定邮箱）。

（四）报名联系人：

吕宪强老师 电话：18988033970

窦梓雯老师 15912219373

邮箱: 369964177@qq.com

四、竞赛内容

竞赛内容以西式宴会服务为主，调酒或饮料制作服务为辅，涵盖西餐宴会台面创意设计、餐巾折花、西餐宴会摆台、斟酒、调酒或饮料制作、西餐服务英语运用。

比赛分仪表仪态展示、现场专业技能表演、台面设计介绍三部分四个环节。

1. 仪表仪态

主要考察选手的仪容仪表是否符合旅游酒店行业的基本要求及岗位要求。在现场操作比赛之前进行仪容仪表展示，展示时间不超过 2 分钟。由现场比赛裁判进行检查。占总分成绩 10%。

2. 西餐宴会摆台

根据行业实际运用的需要考察选手技能标准掌握的准确性，基本技能与核心技能的熟练性、规范性、实用性、观赏性。包括西餐台面布置、宴会摆台、餐巾折花、斟酒。现场准备时间 2 分钟，操作比赛时间 18 分钟。占总分成绩 60%

3. 饮料制作或调酒（选手根据自己喜好，自行选择饮料制作或调酒参加比赛，只可选其中一项）

调制爱尔兰咖啡一份，或者采用英式调酒法现场调制一款自创鸡尾酒。主要考察选手对混合饮料、酒品知识的理解和操作技能的展示。占总分成绩 20%。

爱尔兰咖啡调制：7 分钟（含准备时间 2 分钟）

英式调酒：7 分钟（含准备时间 2 分钟）

4. 中英文台面讲解及问答

通过主题创意与台面中英文解说，考察选手对西餐宴会服务知识的掌握程度、主题设计创新能力，以及英语运用能力，中英文讲解时间 5 分钟，现场裁判问答时间 2 分钟。占总分成绩 10%。

五、竞赛方式

西餐主题宴会设计竞赛采取个人形式参赛。各高校限报 3 名以内学生参赛（可以少报），选手独立完成所有比赛项目，成绩单算。每名选手限报 1 名指导教师，也可以由 1 名指导教师指导多人参赛。

六、竞赛流程

（一）比赛赛项时间

西餐宴会摆台每组 6 名选手同时、同场进行比赛。每场比赛时间为 50 分钟，场次之间休息 10 分钟。各项目具体时间为：

1. 仪表仪态展示：2 分钟。

2. 西餐宴会摆台操作：

准备时间：2 分钟；

宴会摆台、斟酒：18 分钟；

3. 饮料制作或调酒（二选一）：

爱尔兰咖啡调制：7 分钟（含准备时间 2 分钟）

英式调酒：7 分钟（含准备时间 2 分钟）

4. 中英文台面讲解及问答

中英文台面讲解：5 分钟

裁判提问，选手回答：2 分钟

（二）比赛流程

仪表仪态展示——西餐主题宴会摆台——饮料制作或调酒（二选一）——中英文台面讲解及问答

七、竞赛试题

本赛项不设理论考试，无样题。

八、竞赛规则

1. 各参赛选手参赛顺序于赛前领队会上现场抽取。

2. 现场比赛台布、口布、主题装饰物、烛台、蜡烛、调酒酒品及用具、爱尔兰咖啡调制用具及饮品由各参赛选手自行准备使用，家具、餐具、斟酒用红葡萄酒等可由赛会统一提供（需签署相应借用协议）。

3. 各参赛选手西餐宴会主题设计中心艺术品、装饰品由选手预先制作完成后带进赛场。

4. 参赛选手按规定时间提前 10 分钟到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全）进入赛场，同时将参赛用品用具带入场地。选手迟到 20 分钟取消比赛资格。

5. 各队领队和指导教师，以及非允许工作人员不得进入比赛场地。

6. 新闻媒体等进入赛场必须经执委会允许，由专人陪同并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响比赛进行。

7. 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。如出现较严重的违规、违纪、舞弊等现象，经裁判组裁定取消比赛成绩。

8. 为避免影响其他选手比赛，任何选手不允许播放背景音乐。

9. 西餐宴会摆台操作开始前，有 2 分钟准备时间，确认现场条件无误后举手示意，听到裁判统一指后令方可开始比赛。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。

10. 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。

11. 现场比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。

12. 比赛过程中，参赛选手遇到特殊情况可以通过现场裁判做出裁决；还有问题的，在竞赛结束后 1 小时内，由组队学校领队以书面形式向大赛裁判组提出申诉；对提出的申诉，由裁判长召集现场裁判和监督人员判定事实，当场处置。裁判长拥有最终处置权，并做好记录和签字。

九、竞赛环境

十、技术规范

1. 根据高职高专酒店管理专业人才培养方案，要求高职学生必须掌握西餐服务中西餐宴会摆台的基本技能，包括铺台布、摆台、口布折花、斟酒等；掌握基本鸡尾酒的调制并进行适当创新，包括基本酒水知识、饮料调制的基本方法、鸡尾酒创作和调制方法等。

2. 餐厅服务员国家职业标准

3. 调酒师国家职业标准

十一、技术平台

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	长方形	120cm×180cm	统一提供
调酒操作台	正方形	120cm×120cm	统一提供
调酒工作台	正方形	120cm×180cm	统一提供

(二) 耗材

品名	型号	技术参数	备注
红葡萄酒		750 毫升	统一提供
白葡萄酒		750 毫升	统一提供
纯净水		750 毫升	统一提供
热咖啡			统一提供
调酒用酒水			自备

(三) 用具

品名	型号	技术参数	备注
台布	自定	200cm×165cm, 2 块	自备
口布	正方形	边长 45cm-60cm, 6 块	自备
主题装饰物	自定	突出设计主题	自备
装饰盘、面包盘、 黄油碟		装饰盘 7.2-10 寸、面包盘 4.5-6 寸、黄油碟 1.8-3.5 寸	统一提供
胡椒瓶、盐瓶、 牙签盅		与餐具协调, 符合主题创意	统一提供
玻璃杯		水杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯	统一提供
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	统一提供
烛台与蜡烛	自定	符合主题创意	自备
托盘	圆形或长方 形防滑托盘	圆形直径 40cm-50cm, 长方形 35cm ×45cm	统一提供
平盘	圆形	18 寸	统一提供
调酒用具			自备
咖啡制作用具			自备

十二、成绩评定

(一) 评分标准制订原则

1. 以国家职业标准(餐厅服务员高级工)为标准。
2. 以参赛选手西餐服务与调酒服务的基本技能为比赛重点, 通过适度创新, 考核选手的创新能力。
3. 以酒店西餐服务与酒吧调酒服务或咖啡制作服务的行业要求为参考。

4. 本着“公开、公平、公正”的原则设计评分标准，组织比赛。

(二) 评分方法

西餐主题宴会设计总成绩满分 100 分，其中仪表仪容 10 分（占 10%）、摆台操作 60 分（占 60%）、爱尔兰咖啡调制或英式调酒（二选一进行操作）20 分（占 20%）、中英文台面讲解及问答 10 分（占 10%）。

具体评分方法如下：

1. 西餐主题宴会设计比赛裁判员由 5 人组成。裁判员负责参赛选手仪表仪容的检查，比赛过程中操作规范和职业素养、西餐主题创意、摆台、斟酒、爱尔兰咖啡调制或英式调酒（选手指可选其中一项，裁判根据选手选项进行评判）、整体台面中英文讲解等的评判，并根据现场主题台面提问 1 个问题由选手解答。

2. 评判得分计算办法：去掉五个裁判中的一个最高分和一个最低分，算出每位选手的平均分，小数点后保留两位。

3. 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。

4. 竞赛名次按照得分高低排序。当总分相等时，按照西餐宴会摆台得分、饮料制作或调酒（选手自选一项比赛）得分、中英文台面讲解及问答得分排序。

(三) 评分细则

西餐主题宴会摆台评分标准（见附件 1）；

饮料制作评分标准（见附件 2）；

调酒评分标准（见附件 3）。

十三、奖项设定

本竞赛设参赛选手个人奖，一等奖占参赛选手总人数 10%，二等奖占 15%，三等奖占 20%。指导教师获奖名次等级与指导选手获奖名次等级相同。

十四、赛项安全

1. 比赛现场设计考虑安全因素，注重人流、物流的路线设计，合理划分比赛区域和观摩区。

2. 在各区域设立临时分界线，选派志愿者维持考场秩序，避免混乱。

3. 赛场各出入口设保安岗加强控制，确保赛场各出入口安全通畅。

4. 赛前将严格检查安全消防、水、电设施设备以及观摩席座椅的安全性。

5. 制定应急预案，建立应急处置机制。

附件 1: 西餐主题宴会摆台评分标准

参赛号:

参赛姓名:

评分裁判:

评分项目	项目评分细则	分值	得分	各项目总分
仪表仪态 (10分)	头发干净、整齐,着色自然,发型美观大方	1		
	面部:男生不留胡须及长鬓角,女生化淡妆	1		
	手部干净,不留长指甲,不涂有色指甲油	1		
	服装、鞋袜整洁干净,符合岗位要求	1		
	举止大方、注重礼貌、微笑	1		
铺台布 (3分)	台布中凸线向上,两块台布中凸线对齐	0.5		
	两块台布重叠5厘米	0.5		
	主人位方向台布交叠在副主人位方向台布上	0.5		
	台布四边下垂均等	0.5		
	台布铺设方法正确,最多四次整理成形	1		
餐椅定位 (3分)	从主人位开始顺时针方向摆设,从席椅正后方进行	1		
	席椅间距基本相等,相对席椅的椅背中心对准	1		
	席椅边沿与下垂台布相距1厘米	1		
装饰盘 (4分)	从主人位开始顺时针方向摆设	1		
	盘边距离桌边1厘米,盘与盘之间距离均等	1		
	装饰盘中心与餐椅中心对准	1		
	手持盘沿右侧操作	1		
刀、叉、勺 (8分)	刀叉勺由内向外摆放,距桌边距离与装饰盘相等,且餐具尾部成一直线,鱼刀、鱼叉距桌边5厘米	3		
	刀勺叉之间及与其他餐具间距离均等	3		
	每位餐具总宽度不超过70厘米	2		
面包盘、黄油刀、黄油碟 (4分)	面包盘盘边距开胃品叉1厘米	1		
	面包盘中心与装饰盘中心对齐	1		
	黄油刀置于面包盘右侧边沿1/3处	1		
	黄油碟摆放在黄油刀尖正上方,相距3厘米	1		
杯具 (4分)	摆放顺序: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)	1		
	各杯身之间相距1厘米	1		
	三杯成斜直线,向右与水平线呈45°角	1		
	操作时手持杯具中下部或颈部	1		
花瓶(花坛或其他装饰)	花瓶(花坛或其他装饰物)中心置于餐桌中央和台布中线上	1		

物) (2分)	花瓶(花坛或其他装饰物)主体高度不超过30厘米	1		
烛台 (2分)	烛台与花瓶(花坛或其他装饰物)之间间距均等	1		
	烛台底座中心压台布中凸线	0.5		
	两个烛台方向一致,并与杯具呈直线平行	0.5		
牙签盅 (2分)	牙签盅与烛台相距10厘米	1		
	牙签盅中心压在台布中凸线上	1		
椒盐瓶 (2分)	椒盐瓶与牙签盅相距2厘米	1		
	椒盐瓶两瓶间距1厘米,左椒右盐,椒盐瓶间距中心对准台布中凸线	1		
餐巾盘花 (6分)	在餐盘中摆放一致,左右成一条线,不超出装饰盘,正面朝向客人	3		
	造型美观、大小一致,突出主人位	3		
斟倒酒水 (4分)	为三位客人斟倒酒水(其中餐台长边2人,短边1人),口布包瓶,酒标朝向客人,在客人右侧服务	1		
	倒水及斟酒的顺序为:水、白葡萄酒、红葡萄酒	1		
	斟倒酒水的量:水4/5杯;白葡萄酒2/3杯;红葡萄酒1/2杯	3		
托盘操作 (4分)	餐件和餐具分类按序摆放,操作科学合理	1		
	杯具在托盘中杯口草上,无碰撞	1		
	托盘操作自然、规范,符合服务要求	2		
综合印象 (12分)	台面中心设计新颖、主题元素表述准确、清晰	3		
	餐具配套、布件颜色协调、美观、符合主题创意	2		
	整体设计符合西餐服务规范、创意独特	5		
	操作过程中动作规范、娴熟;姿态优美,具有亲和力,能体现岗位气质	2		
中英文台面 讲解及问答 (10分)	主题表达清晰,有感染力	3		
	英语表达流畅,语法正确	4		
	正确解答评委提问	3		
合计		80		
逆时针操作每次扣1分			扣分:	分
物品掉落每件扣5分、物品碰倒每件扣3分、物品遗漏每件扣1分			扣分:	分
斟倒酒水时每滴一滴扣1分,每溢一滩扣3分			扣分:	分
实际得分				
备注:18分钟内完成摆台、斟酒操作,超时1分钟以内扣2分,超时1分钟以外扣4分;超时2分钟以上不予继续比赛,裁判根据选手完成部分进行评判计分。				

附件 2：饮料制作评分标准

评分项目	项目评分细则	分值	得分
爱尔兰咖啡 调制 (20分)	制作程序规范, 方法得当	4	
	调制器具使用得当, 保持干净, 整齐	2	
	调制后的饮料色泽准确, 口感适当	6	
	斟倒酒水无滴洒, 台面清洁卫生	4	
	操作姿态优美, 安全, 手法干净利落	4	
合计		20	
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, 每溢一滩扣 2 分		扣分:	分
		扣分:	分
实际得分			
备注：7 分钟内完成咖啡调制操作（含准备时间 2 分钟），超时半分钟以内扣 1 分，超时半分钟以外扣 2 分；超时 1 分钟以上不予继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分。			

附件 3：调酒评分标准

评分项目	项目评分细则	分值	得分
英式调酒 (20分)	主题创意新颖, 独特, 具有一定的时代感	2	
	调酒材料选配合理, 与主题创意相符	4	
	调酒器具使用得当, 保持干净, 整齐	4	
	酒品颜色协调、口感舒适、味道纯正	4	
	装饰物制作合理, 搭配有致	2	
	酒品观赏性强, 整体风格与主题创意相符	4	
合计		20	
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, 每溢一滩扣 2 分		扣分:	分
实际得分			
备注：7 分钟内完成咖啡调制操作（含准备时间 2 分钟），超时半分钟以内扣 1 分，超时半分钟以外扣 2 分；超时 1 分钟以上不予继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分。			

五、奖项设置

(一) 参赛队奖

竞赛设置团队一等奖、二等奖和三等奖。

一等奖项占参赛队伍总数的 10%;

二等奖项占参赛队伍总数的 15%;

三等奖项占参赛队伍总数的 20%。

(二) 指导教师奖

指导教师获奖名次等级与指导选手获奖名次等级相同。

六、赛项组委会办公室联系方式

(一) 赛项组委会联系人与联系电话

吕宪强：18988033970 0888-5162404

窦梓雯老师 15912219373

(二) 赛项组委会通信地址

云南省丽江市古城区玉泉路 1 号云南大学旅游文化学院

(三) 来校线路

航空：丽江机场距离县城 28 公里，从机场到市区有民航专线大巴车，交通方便。

火车：昆明往返丽江白天和晚上均有直达列车

单程 往返
 出发地: 昆明 目的地: 丽江 出发日: 2017-04-13 返程日: 2017-03-16
 普通 学生
 开启自动查询

03-26 03-27 03-28 03-29 03-30 03-31 04-01 04-02 04-03 04-04 04-05 04-06 04-07 04-08 04-09 04-10 04-11 04-12 **04-13 周四** 04-14
 车次类型: 全部 GC-高铁/城际 D-动车 Z-直达 T-特快 K-快速 其他
 发车时间: 00:00--24:00
 出发车站: 全部 昆明

昆明 --> 丽江 (4月13日 周四) 共计6个车次 显示全部可预订车次

车次	出发站 到达站	出发时间 到达时间	历时	商务座	特等座	一等座	二等座	高级软卧	软卧	硬卧	软座	硬座	无座	其他	备注
K9612	始 昆明 终 丽江	09:40 17:47	08:07 当日到达	-	-	-	-	-	有	有	-	有	有	-	预订
K9682	始 昆明 终 丽江	11:45 19:04	07:19 当日到达	-	-	-	-	-	有	有	-	-	-	11折	预订
K9606	始 昆明 终 丽江	20:55 06:05	09:10 次日到达	-	-	-	-	-	有	有	-	有	有	-	预订
K9686	始 昆明 终 丽江	21:21 06:43	09:22 次日到达	-	-	-	-	-	有	有	-	-	-	11折	预订
K9616	始 昆明 终 丽江	21:44 07:10	09:26 次日到达	-	-	-	-	-	有	有	无	有	有	-	预订
K9602	始 昆明 终 丽江	22:14 08:35	10:21 次日到达	-	-	-	-	-	有	有	无	有	有	-	预订

汽车：昆明——丽江：从昆明市长途汽车客运站、潘家湾长途客运站、东西南站、南窑客运站、关上广场站均有客车发往丽江，每天有数十班。

公交：从丽江古城口（水平广场）乘坐4路公交车直达火车站，或从古城南门白龙广场乘坐18路公交车直达火车站，也可从古城口坐11路公交车到丽客隆超市对面坐16路公交车直达火车站。首末车时间为07:00-21:30

详见 <http://www.lywhxy.com/index.html>



(四) 参赛选手参赛时需携带学生证、身份证和参赛选手登记表交由赛项承办单位查验。参赛院校需根据实际情况在报名时提前确定是否住宿（统一安排），住

宿人数将以各院校最终报名表为准。

附件 1：2017 年云南省高等学校学生职业技能大赛赛项报名表

2017年云南省高等学校学生职业技能大赛赛项报名表

(一个赛项一种竞赛类型填报一表)

组队参赛学校(盖章):

填报日期:2017年 月 日

联系人姓名:		手机号:		邮箱地址:		
参赛学校名称				本校参加人员总数		
				需要房间数(标间)		
竞赛项目名称				参赛选手层次		
				专科学校	技师学院	本科学校
领队姓名		职务		手机号		
联络人		职务		手机号		
一所学校参加多个赛项的,可以由一位校级领导同时领队(请注明),但应分别确定联络员。						
竞赛项目及类型	选手姓名	性别	身份证号码	注册学籍号(民族)	指导教师姓名	
个人项目名称:						
团体项目名称:						
注:本表由参赛学校填报,务必3月25日前报送承办学校联系人邮箱。团体项目人数按该赛项实际组队人数填报,不得多人或少人。						