

2016 年浙江省高职高专院校“中餐主题宴会设计”技能大赛暨全国职业院校技能大赛选拔赛赛项规程

一、赛项名称

赛项编号：GZ-104

赛项名称：中餐主题宴会设计

英语翻译：Design of Chinese Theme Banquets Competition

赛项组别：高职组

赛项归属产业：现代服务业

二、竞赛目的

十三五规划的基本思路是以“全面纳入”科学发展为主题，而创新发展也恰恰是其中的重要组成部分。通过竞赛，进一步加强高职院校酒店管理、旅游管理专业建设，推进在行业发展背景下的教学改革，检验高职学生的创新能力、应变能力、综合职业能力和职业素养等。促进校企深度融合，推动工学结合人才培养模式的改革与创新。

三、竞赛内容

比赛内容以中餐主题宴会设计为核心，包括仪容仪表展示、中餐宴会摆台（1 米 8 的台面，摆放 6 人台）、餐巾折花、主题制作、席间服务、英语口语等环节。

（一）仪容仪表展示

主要考察选手的仪容仪表是否符合旅游行业的基本要求及岗位要求，展示在现场操作开始时根据裁判员统一口令进行，时间由裁判员控制。

（二）中餐主题宴会设计

包括台面创意设计、菜单设计、主题设计中心艺术品的现场制作、中餐宴会摆台、餐巾折花等。主要考察选手操作的熟练性、规范性、美观性、实用性以及选手对中餐饮文化的理解和对成本控制等酒店管理专业知识的掌握。比赛时间共 18 分钟，其中准备 3 分钟，现场操作 15 分钟。

（三）现场互评

参赛选手需通过抽签对同组比赛的另外一位选手的参赛作品进行专业分析，阐述其主题特色、菜单设计的优点与不足，进行中餐宴会主题创意全面剖析并回答裁判提出的问题。该环节考察选手对专业知识的掌握以及其创新能力、应变能力等。本环节共 20 分钟，其中准备时间 15 分钟，现场互评 5 分钟（阐述 3 分钟，问答 2 分钟）。

（四）席间服务

摆台结束后进行席间服务（包括问酒、示酒、红酒开瓶和酒水斟倒等，席间服务所使用台面系各代表队自己的参赛台面）。主要考核选手操作的熟练性、规范性、美观性与实用性；考核选手对中餐饮文化的理解、对成本控制等酒店管理专业知识的掌握情况；考核选手对服务过程的预判、现场控制以及应急预案的掌握情况等。本环节共 15 分钟。

（五）英语水平测试

主要考察选手的英语口语表达能力及专业英语水平。每位选手需回答六道题，其中中译英、英译中各两道，情景对话一道、专业知识问答一道。英语口语测试时间为 5 分钟。

四、竞赛方式

（一）比赛为团队赛

角色分工在“现场操作测试”检录后，现场抽签确定

角色	任务分工
A	中餐宴会摆台、提交主题创意说明书
B	席间服务
C	现场互评

(二) 各校参赛队 1 支

(三) 参赛队由 3 人组成

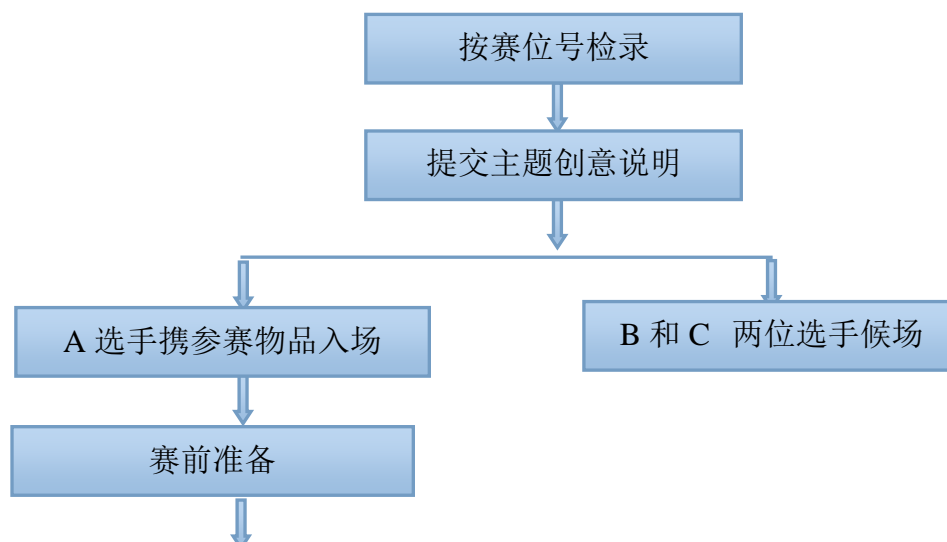
(四) 每队指导教师不超过 3 人

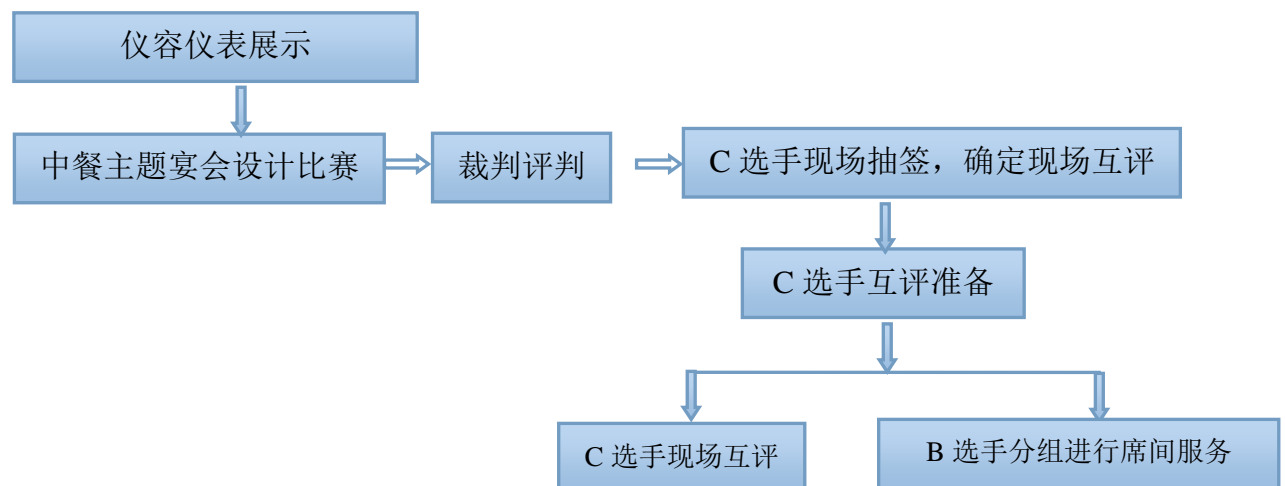
指导老师一旦确定不得随意改变，每队可以配领队 1 名。

五、竞赛流程

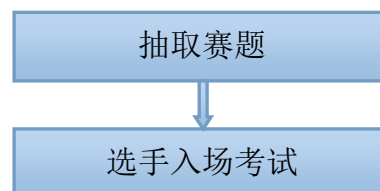
时 间	比赛内容	参 赛 人 员
第一天	报到、16:00-17:00 熟悉比赛场地	全体参赛选手
	领队会	
第二天	现场操作比赛（包括仪容仪表展示、中餐主题宴会设计、现场互评、席间服务）	参赛选手
	英语水平测试	参赛选手
	裁判员点评会、闭幕式	全体参赛选手
	离会	

(一) 现场操作参赛流程





(二) 英语水平测试参赛流程



六、竞赛试题

(一) 仪容仪表展示、中餐主题宴会设计、席间服务、现场互评比赛公开竞赛标准, 已在本赛项规程中公开。

(二) 英语口语测试 80% 为公开试题。题库包括中译英试题 30 题, 英译中试题 30 题, 情景对话试题 15 题。其余 20% 比赛内容为专业知识问答题, 参考范围为《旅游饭店职业英语》相关餐饮服务知识。

【《旅游饭店职业英语》(中级), 旅游教育出版社出版, 2013 年 8 月, ISBN: 9787563713233】。

七、竞赛规则

(一) 参赛队及参赛选手资格: 参赛选手须为高职高专全日制旅游大类各专业在籍学生; 本科院校中高职类全日制旅游类各专业在籍学生; 五年制高职四、五年级学生可报名参加高职组比赛。高职组参

赛选手年龄须不超过 25 周岁（当年），即 1991 年 7 月 1 日及以后出生。

（二）各参赛选手参赛顺序由现场抽签结果决定。

（三）报到当天 16:00-17:00 可熟悉比赛场地，但不得进行现场练习。

（四）参赛选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全）进入赛场，同时将参赛设施设备带入场地。选手迟到 10 分钟取消比赛资格。

（五）中餐主题宴会设计餐具、布草由各参赛选手根据主题创意自行准备使用，家具、酒水及标准规格备用餐酒具由赛会统一提供。

（六）参赛选手检录时提交主题设计及菜单设计说明书。现场比赛准备时间 3 分钟，确认现场条件无误后举手示意，听到统一指令后开始比赛。

（七）主题创意说明及自备餐具、布草上，不能出现××代表队或××院校字样。选手在比赛过程中，不能说明自己的代表队或参赛院校。

（八）各参赛选手中餐宴会主题设计中心艺术品须由选手现场制作完成。

（九）现场互评环节评价对象在中餐主题宴会设计比赛结束后由现场抽签决定。

（十）参赛选手不得携带通讯工具和其他未经允许的资料、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。

（十一）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。

（十二）为避免影响其他选手，比赛中不允许播放背景音乐。

（十三）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。

（十四）比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。

（十五）现场比赛前后，选手直接进入英语口语测试场地进行比赛。

（十六）领队、指导教师及非允许工作人员不得进入比赛场地。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。

八、竞赛环境

现场技能操作比赛在封闭的比赛场地进行、比赛场地设裁判区、观摩区，每个比赛区面积 20 m²。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；提供稳定的水、电供应和供电应急设备。英语口语测试场地面积不少于 60 m²。

九、技术规范

参照教育部发布的“酒店管理”专业教学基本要求；参照国家劳动与社会保障部制订的餐厅服务员（高级工）职业资格标准。

十、技术平台

（一）设施设备

品名	型号	技术参数	备注
餐台	圆形	直径 180cm、高 75cm	统一提供

餐椅	软面无扶手椅	椅子总高度 92cm、椅面 40cm×40cm、椅背 47cm×39cm	统一提供
工作台	长方形	120cm×90cm	统一提供

（二）耗材

品名	型号	技术参数	备注
红葡萄酒	张裕干红	750ml、波尔多瓶形	统一提供
白酒	红星二锅头	酒精度 55 度	统一提供
可乐	听装		统一提供

（三）用具

品名	型号	技术参数	备注
桌裙（装饰布）	自定		自备
台布	自定	与桌裙（装饰布）协调	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
餐酒具		摆台用具整体协调、美观，符合主题创意，方便使用	自备
牙签	小包装	与餐具协调，符合主题创意	自备
菜单	自定	菜品及装帧符合主题创意	自备
公用餐具	自定	方便客人使用	自备
桌号牌	自定		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	自备
平盘	圆形	18 寸	自备
海马刀			自备

十一、成绩评定

赛项裁判组本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则，对各个比赛项目进行综合评价，最终按总分得分高低确定奖项归属。

（一）评分标准

见附件 1。

（二）评分方法

比赛总成绩满分 100 分，现场操作测试 75%（仪容仪表 5%、主题 30%、摆台 20%、席间服务 20%）、现场互评 10%，英语水平测试 15%。

具体评分如下：

1. 现场操作测试裁判员由 8 人组成，其中主题裁判 5 人，席间服务裁判 3 人。主题裁判员负责比赛过程中仪表仪容及操作规范检查，按照仪表仪容标准、中餐宴会摆台标准进行测量并共同打分；同时负责中餐主题创意、菜单设计及现场互评环节的评判。席间服务裁判员负责摆台结束后的开酒、示酒、酒水斟倒等席间服务的评判。

2. 现场操作计分方法为直接算出每位选手的平均分，小数点后保留两位。

3. 英语水平测试裁判由三人组成，得分计算方法为：直接算出每位选手的平均分，小数点后保留两位。

4. 竞赛名次按照得分高低排序。若总分相同，按现场得分 → 英语成绩得分排序。

5. 现场技能操作比赛成绩由裁判员于现场公布，如有异议请直接向大赛仲裁工作组申请复核。

（三）裁判员选聘

建立大赛赛项裁判员信息库，由执委会在赛项裁判员信息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。

本赛项共安排 13 名裁判，主题组裁判 5 人，席间服务组裁判 3

人，外语测试裁判 3 人，抽签加密裁判 2 人，各组均推荐 1 人担任组长。

十二、奖项设定

竞赛设一等奖占比 10%，二等奖占比 20%，三等奖占比 30%。

十三、赛项安全

（一）比赛现场设计考虑安全因素，注意人流、物流的路线设计，合理划分比赛区域和观摩区。

（二）制定应急预案。

（三）设专门安保人员巡查现场各种安全隐患。

（四）赛前检查设施设备的安全性。

十四、竞赛须知

（一）参赛队须知

1. 领队负责本参赛队的参赛组织和与大赛的联络。

2. 参赛选手须为高职高专全日制旅游大类各专业在籍学生；本科院校中高职类全日制旅游类各专业在籍学生；五年制高职四、五年级学生可报名参加高职组比赛。高职组参赛选手年龄须不超过 25 周岁（当年），即 1991 年 7 月 1 日及以后出生。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。

3. 比赛期间，各参赛队应为选手购买人身意外保险。

4. 各代表队须按照大赛赛程安排前往指定地点参加比赛及相关活动。

（二）指导教师须知

1. 仪容仪表展示由裁判员统一安排，不需要自行设计动作。

2. 中餐主题宴会设计创意说明书（内容含菜单设计创意）需准备一式六份，不超过 1000 字。

4. 中餐主题宴会设计餐具、布草由各参赛选手根据主题创意自行准备使用，家具、酒水及标准规格备用餐酒具由赛会统一提供。

5. 主题创意说明书及自备餐具、布草上，不能出现××代表队或××院校字样。

6. 各参赛选手中餐宴会主题设计中心艺术品须由选手现场制作完成。

7. 为避免影响其他选手，比赛中不允许播放背景音乐。

8. 报到当天 16:00-17:00 可熟悉比赛场地，但不能进行现场练习。

（三）参赛选手须知

1. 参赛选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全）进入赛场，同时将参赛设施设备带入场地。选手迟到 10 分钟取消比赛资格。

2. 各参赛选手参赛组别于赛前领队会上由赛项执委会组织现场抽签。

3. 中餐主题宴会设计创意说明书于该项比赛检录时提交，选手自行准备的设施设备于检录后随选手同时带入场地。

4. 现场比赛前后，选手直接进入英语口语测试场地进行比赛。

5. 参赛选手在比赛过程中，不能说明自己的代表队或参赛院校，不得携带通讯工具和其他未经允许的资料、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。

6. 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。

7. 参赛选手比赛时需听从裁判员的统一指令。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。现场比赛结束，经裁判员确认后离开赛场。

（四）工作人员须知

1. 大赛期间，工作人员须佩戴组委会核发的证件进入赛场，统一着装，并遵守赛场相关规定。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。

2. 在选手比赛时，工作人员及赛场所有人员必须保持安静，不得随意走动、喧哗、提示或出现对选手有影响的动作。

3. 比赛期间，由赛项仲裁组人员处理突发事件，并对裁判人员和现场评分员进行督察，工作人员不得私自处理有关选手比赛成绩的相关事件。

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，代表队领队可在比赛结束后2小时之内向仲裁组提出申诉。大赛采取两级仲裁机制。赛项设仲裁工作组，赛区设仲裁委员会。大赛执委会办公室选派人员参加赛区仲裁委员会工作。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。

十六、竞赛观摩

本着开放办赛的方针，本赛项在现场技能操作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：

（一）根据比赛场地情况，各代表队观摩人员不超过 2 人。

（二）观摩人员需凭证入场。

（三）英语口语测试谢绝观摩。

（四）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。

（五）观摩人员需遵守场地规则，服从工作人员管理。

（六）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:

2016 年全国职业院校技能大赛 高职组“中餐主题宴会设计”赛项评分细则

为保证 2016 年全国职业院校技能大赛中餐主题宴会设计赛项的顺利进行,本着“公正、公开、公平”的竞赛原则,特制订本细则。

一、评分方式

比赛总成绩满分 100 分,现场操作测试 75%(仪容仪表 5%、主题 30%、摆台 20%、席间服务 20%)、现场互评 10%,外语水平测试 15%。具体评分方法如下:

1. 现场操作测试、现场互评测试裁判员由 8 人组成,其中主题组裁判员 5 人,席间服务组裁判员 3 人。主题裁判员负责比赛过程中仪表仪容及操作规范检查,按照仪表仪容标准、中餐宴会摆台标准进行测量并共同打分;同时负责中餐主题创意、菜单设计及现场互评环节的评判。席间服务裁判员负责摆台结束后的开酒、示酒、酒水斟倒等席间服务的评判。

2. 现场评判得分由仪容仪表、中餐主题宴会设计和现场互评三部分组成。

2. 计分方法为直接算出每位选手的平均分,小数点后保留两位。

3. 英语水平测试裁判由三人组成,得分计算方法为:直接算出每位选手的平均分,小数点后保留两位。

4. 竞赛名次按照得分高低排序。当总分相同时,按照现场得分英语成绩得分排序。

5. 现场技能操作比赛成绩由裁判员于现场公布,如有异议请直接向大赛仲裁工作组申请复核。

二、竞赛规则及评分标准

比赛内容以中餐主题宴会设计为核心,包括仪容仪表展示、中餐宴会摆台(1 米 8 的台面,摆放 6 人台)、餐巾折花、主题制作、席间服务、英语口语等环节。

(一) 仪容仪表展示

主要考察选手的仪容仪表是否符合旅游行业的基本要求及岗位

要求，占总分值 5%。

仪容仪表评分标准

项 目	细节要求	分值	扣分	得分
头发 (1.5)	男士			
	1、后不及领	0.5		
	2、侧不盖耳	0.5		
	3、干净、整齐，着色自然，发型美观大方	0.5		
	女士			
	1、后不过肩	0.5		
	2、前不盖眼	0.5		
	3、干净、整齐，着色自然，发型美观大方	0.5		
面部 (0.5 分)	男士：不留胡及长鬓角	0.5		
	女士：淡妆	0.5		
手及指甲 (0.5 分)	1、干净	0.2		
	2、指甲修剪整齐	0.2		
	3、不涂有色指甲油	0.1		
服装 (1 分)	1、符合主题要求，整齐干净	0.5		
	2、无破损、无丢扣	0.25		
	3、熨烫挺括	0.25		
鞋 (0.25 分)	1、符合岗位或主题要求的鞋子（黑颜色皮鞋）； 干净，擦拭光亮、无破损	0.25		
袜子 (0.25 分)	1、男深色、女浅色干净；无褶皱、无破损	0.25		
首饰及徽章 (0.5 分)	1、不佩戴过于醒目的饰物	0.25		
	2、选手号牌佩戴规范	0.25		
总体印象 (0.5 分)	1、举止：大方，自然，优雅	0.25		
	2、礼貌：注重礼节礼貌，面带微笑	0.25		
合 计		5		

2. 现场操作测试包括主题设计中心艺术品的现场制作、中餐宴会摆台、席间服务和现场互评。主要考察选手操作的熟练性、规范性、美观性、实用性以及选手对中餐饮食文化的理解和对成本控制等酒店管理专业知识的掌握。该项占总分值 75%。

比赛要求：

(1) 按中餐正式宴会摆台（6 人位），参赛选手利用自身条件，创新台面设计。

(2) 操作时间 35 分钟（其中，摆台 15 分钟，席间服务 15 分钟，互评 5 分钟，时间到则停止一切操作，提前完成不加分）。

(3)选手必须佩带参赛证提前进入比赛场地,裁判员统一口令“开始准备”进行准备,准备时间3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,选手站在主人位后侧。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)除台布、桌裙或装饰布、花瓶(花篮或其他装饰物)和主题名称牌可徒手操作外,其他物品均须使用托盘操作。

(8)餐巾准备无任何折痕;餐巾折花花型不限,但须突出主位花型,整体挺括、和谐,符合台面设计主题。

(9)餐巾折花和摆台先后顺序不限。

(10)比赛中允许使用装饰盘垫。

(11)选手须准备3份菜单,其中2份摆台时使用,1份放在工作台现场互评时使用。

(12)组委会统一提供餐桌转盘(直径1米、玻璃材质),比赛时是否使用由参赛选手自定。如需使用转盘,须在抽签之后说明。

(13)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,但斟酒必须在餐椅定位之后进行。

(14)主题设计中心艺术品须现场制作,如使用成品或半成品,酌情扣分。

(15)物品落地每件扣3分,物品碰倒每件扣2分;物品遗漏每件扣1分;逆时针操作扣1分/次。

(16)选手须提前准备中餐主题宴会设计的主题创意书面说明稿(包括主题名称、主题内涵、菜单设计说明等,字数不少于1000字),说明稿提前打印好5份,并在检录时统一上交。

比赛物品准备:

(1)组委会提供物品:餐台(高度为75厘米)、圆桌面(直径180厘米)、餐椅(6把)、工作台。

(2) 选手自备物品:

防滑托盘 (2 个, 含装饰盘垫或防滑盘垫)

规格台布

桌裙或装饰布

餐巾 (6 块)

花瓶、花篮或其他装饰物 (1 组)

餐碟 (或装饰盘)、味碟、汤勺、口汤碗、长柄勺、筷子、
筷架 (各 6 套)

水杯、葡萄酒杯、白酒杯 (各 6 个)

牙签 (6 套)

菜单 (3 个)

主题名称牌 (1 个)

中餐主题宴会设计评分标准

摆台标准 (共 20 分)				
项 目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
台布 (2 分)	台布定位准确, 十字居中, 凸缝朝向主副主人位	1		
	下垂均等, 台面平整	1		
桌裙或装饰布 (1 分)	桌裙长短合适, 围折平整或装饰布平整	0.5		
	四周下垂均等	0.5		
餐椅定位 (1 分)	从主人位开始拉椅定位	0.2		
	座位中心与餐碟中心对齐	0.4		
	餐椅之间距离均等	0.2		
	餐椅座面边缘距台布下垂部分距离 1.5 厘米	0.2		
餐碟 (或装饰盘) 定位 (4.8 分)	餐碟定位、标志对正	1.2		
	碟间距离均等, 相对餐碟与餐桌中心点三点一线	1.2		
	距桌沿 1.5 厘米	1.2		
	拿碟手法正确 (手拿餐碟边缘部分)、卫生	1.2		
味碟、汤碗、汤勺 (1.2 分)	味碟位于餐碟正上方, 相距 1 厘米或均等	0.6		
	汤碗汤勺摆放美观	0.6		
筷架、筷子、长柄勺、 牙签 (2 分)	筷架摆在餐碟右边, 位于筷子上部三分之一处	0.6		
	筷子、长柄勺搁摆在筷架上, 长柄勺距餐碟均等	0.6		
	筷尾距餐桌沿均等, 筷套正面朝上	0.2		

	牙签位于长柄勺和筷子之间,牙签套正面朝上,底部与长柄勺齐平	0.6		
餐巾折花 (2分)	一次性成形、花型逼真、美观大方	1		
	折叠手法正确、卫生、	1		
葡萄酒杯、白酒杯、 水杯 (4分)	葡萄酒杯在味碟正上方2厘米	1		
	白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧,水杯位于葡萄酒杯左侧,杯肚间隔1厘米	1.2		
	三杯成斜直线,与水平线呈30度角。如果折的是杯花,水杯待餐巾花折好后一起摆上桌	1.2		
	摆杯手法正确(手拿杯柄或中下部)、卫生	0.6		
总体印象 (2分)	操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻	1		
	操作过程中注意卫生,姿态优美	1		
合计				
主题设计(共30分)				
主题创意 (12分)	台面设计主题明确,创意新颖独特,具有时代感	3		
	主题设计能紧密围绕主题	3		
	主题设计外形美观,具有较强观赏性,主题设计规格与餐桌比例恰当,不影响就餐客人餐中交流	3		
	现场制作中心艺术品	3		
台面用品 (6分)	台面用品颜色、规格统一,整体美观,具有强烈艺术美感	3		
	布草色彩、图案与主题相呼应	1.5		
	台面用品、布草(含台布、餐巾、椅套等)的质地环保,选择符合酒店经营实际	1.5		
菜单设计 (5分)	菜单设计的各要素(例如颜色、背景图案、字体、字号等)合理,与主题一致,菜单整体设计与餐台主题相统一,外形有一定艺术性	2		
	菜品设计(菜品搭配、数量及名称)合理,与主题一致	1.5		
	菜品设计能充分考虑成本等因素,符合酒店经营实际	1.5		
服装 (3分)	选手服装及装饰符合酒店工作要求	1.5		
	服装设计主题与主题呼应	1.5		
总体印象 (4分)	整体设计和谐,注重细节	2		
	主题设计具有可推广性	2		
合计				
席间服务(共20分)				
打开筷套、铺放口布 (3分)	从主宾位置打开筷套	1		
	从主宾位置铺放口布	1		
	操作规范、优雅、卫生	1		
开红葡萄酒	用专用开瓶器(海马刀)上的小刀,切除红葡	1.2		

(6 分)	葡萄酒瓶口的封口（胶帽），胶帽边缘整齐			
	用开瓶器上的螺杆拔起软木塞，软木塞完整无损，无落屑	3.6		
	操作规范、卫生、优雅	1.2		
酒水斟倒 (11 分)	酒标朝向客人，在客人右侧服务	1		
	问酒并根据客人所点酒水进行记录，准确服务。为客人进行酒水斟倒（其中红酒 2 杯、白酒 2 杯、苏打水或饮料 2 杯）	3		
	示酒	2		
	斟倒酒水时每滴一滴扣 1 分，每溢一滩扣 3 分（本项扣分最多 4 分）			
	斟倒酒水的量：白酒、苏打及饮料 8 分满；红葡萄酒 5 分满	3		
	操作规范、卫生、优雅	2		
实际得分：				

(三) 现场互评

参赛选手现场操作结束后根据抽签评价同组另外一名参赛选手的主题创意及菜单设计，口头阐述其主题特色、菜单设计的优点与不足，对中餐宴会主题创意进行全面剖析。主要考察选手对专业知识的掌握以及其创新能力、应变能力等。准备时间为 15 分钟，阐述时间 3 分钟，问题回答 2 分钟。该项占总分值 10%。

现场互评评分标准

现场互评（共 10 分）				
项 目	内容及标准	分值	扣分	得分
对主题创意的认识 (2 分)	对主题创意设计分析准确	1		
	对主题创意的改进意见	1		
对主题设计的评价 (2 分)	对主题本身各要素的评价准确、恰当	1		
	对台面用品的评价准确、恰当	0.5		
	对选手工装、饰品的评价准确、恰当	0.5		
对菜单设计提出的意见和建议 (2 分)	对菜单的各要素（例如颜色、背景图案、字体、字号、设计风格等）分析到位	1		
	对菜品设计（菜品搭配、数量及名称）的分析准确到位	1		

问题回答 (3分)	回答准确	1		
	语言流畅、表述清晰、准确	1		
	措辞规范,能体现从业者素质和理论水平	1		
口头评析 (1分)	表述规范,能体现从业者素质和理论水平	0.5		
	简练、清晰、准确,有较强的逻辑性	0.5		
合计				
阐述时间:3分钟(3分钟停止,提前完成不扣分)				

(四) 英语口语测试

主要考察选手的英语口语表达能力及专业英语水平。每位选手需回答六道题(其中中译英、英译中各两道,情景对话一道,专业知识问答一道),英语口语测试参考题占考核题目的80%,考试时间约为5分钟。该项占总分值15%。

1. 评分标准

准确性:选手语音语调及所使用语法和词汇的准确性。

熟练性:选手掌握岗位英语的熟练程度。

灵活性:选手应对不同情景和话题的能力。

2. 评分说明

13—15分:语法正确,词汇丰富,语音语调标准,熟练、流利地掌握岗位英语,对不同语境有较强反应能力,有较强的英语交流能力。

10—12分:语法与词汇基本正确,语音语调尚可,允许有个别母语口音,较熟悉岗位英语,对不同语境有一定的适应能力,有一定的英语交流能力。

7—9分:语法与词汇有一定错误,发音有缺陷,但不严重影响交际。对岗位英语有一定了解,对不同语境的应变能力较差。

6分以下:语法与词汇有较多错误,停顿较多,严重影响交际。岗位英语掌握不佳,不能适应语境的变化。

英语口语测试评分标准

项 目	评 分 细 则	得 分
中译英 (3 分)	发音准确，语调标准、纯正。(1.5 分)	
	语法、词汇使用准确，意思表达无偏差，无漏译。(1.5 分)	
英译中 (3 分)	能准确理解题意；反应敏捷。(1.5 分)	
	意思表达无偏差，无漏译。(1.5 分)	
情景对话 (6 分)	反应敏捷、能准确理解题意。(3 分)	
	发音准确，语调标准。(1 分)	
	自然、流畅表达思想与观点，表述逻辑性强。(2 分)	
专业知识问答 (3 分)	熟练掌握餐饮专业英语，发音准确，语调标准。(3 分)	
总 分		