2016年浙江省高职院校技能大赛“西餐宴会服务”赛项说明会

问题答疑

1.中心装饰物需要考虑成本吗？

答：请参考评分标准“主题设计”中对中心装饰物的评分要求。

2.菜单评分内容的主观性太强，没有量化标准？

答：省赛的评分要求均参照国赛制定。

3.“手持盘沿右侧操作”是什么意思？

答：手持装饰盘沿右侧操作。

4.备选菜单不应事先公布，如果事先准备反而只能考察学生美工能力，其它均可事先背诵。违背比赛初衷，要考查的应为学生实际西餐知识能力，现实中服务员也不涉及菜单美工设计，书法也非必要服务技能。

答：国赛菜单内容也是提前公布，省赛参照国赛规则制定。

5.“菜单设计制作”项目设置不能考量选手菜单设计能力，菜肴提前公布之后，该项目纯粹变成了美工竞赛了。

答：国赛菜单内容也是提前公布，省赛参照国赛规则制定。

2016-3-17