2018年浙江省职业院校技能大赛（高职组）

“中餐主题宴会设计”赛项规程

**一、赛项名称**

赛项名称：中餐主题宴会设计

英语翻译：Design of Chinese Theme Banquets

赛项组别：高职组

赛项归属产业：现代服务业

**二、竞赛目的**

通过竞赛，检验高职学生的设计能力、表达能力、创新能力、应变能力等综合职业能力和职业素养；促进校企深度融合，推动高职院校人才培养规格的提升；引领酒店管理专业教学改革，带动酒店管理专业人才培养水平的提高，为行业提供高素质技术技能型人才。

**三、竞赛内容**

为扩大参与竞赛的学生和院校数量，从而更全面地检验相关专业学生的职业能力，从更大范围调动职业院校与学生参赛的积极性，**赛制为个人赛，赛项为中餐宴会接待方案创意设计赛项和中餐主题宴会摆台赛项两个赛项,两个赛项相互独立。**中餐主题宴会接待方案创意设计赛项主要考核选手的理论知识运用能力、创新能力和应变能力。中餐主题宴会摆台赛项主要考核学生中餐宴会摆台主题创意能力、专业知识掌握与应用、英语水平等，注重学生个人职业素养的全面提升。

中餐宴会接待方案创意设计赛项竞赛内容包括中餐主题宴会接待方案创意设计；中餐主题宴会摆台赛项竞赛内容包括仪容仪表展示、中餐主题宴会设计与制作、中餐主体宴会摆台和主题宴会台面英语阐述四个方面。

**（一）中餐宴会接待方案创意设计赛项**

中餐宴会接待方案创意设计为个人竞赛项目，要求参赛选手根据抽签确定的主题，在规定时间内按要求完成设计文案，提交电子版和打印版文案。文案字数须在2500——3000字，以电脑统计字符数（不含空格）为准。比赛创意主题范围于赛前一个月公布，比赛开始前十五分钟，由选手抽取比赛创意题目。比赛安排在计算机机房进行，报到后抽签决定赛位，考场提供台式计算机和打印设备，现场不提供上网环境。

比赛时间为180分钟，该项分值为100分。该环节不安排观摩。

**（二）中餐主题宴会摆台设计赛项**

中餐主题宴会摆台设计赛项为个人竞赛项目，包括仪容仪表展示、中餐主题宴会设计与制作、中餐主体宴会摆台和主题宴会台面英语阐述四个方面内容。

1.仪容仪表展示

参赛选手根据评委指令进行仪容仪表展示。该环节主要考察选手的精神状态、岗位气质和职业形象。

仪容仪表展示每组3分钟，分值为5分。

2.中餐主题宴会台面设计

根据参赛选手完成的中餐主题宴会台面的现场展示效果，主要考察台面设计方面的主题创意、台面用品、菜单设计、选手服装等。

分值为20分。

3.中餐主题宴会台面摆台

台面直径1.8米，按8人位摆台。参赛选手主要完成中餐宴会摆台、餐巾折花、中心装饰物的现场制作等内容。主要考察选手操作的熟练性、规范性以及选手对中餐饮食文化的理解等。

本环节18分钟，其中准备时间3分钟，现场操作15分钟，分值55分。

4.宴会台面英语阐述

参赛选手用英语阐述其主题设计各要素的优点与不足，并回答裁判提出的问题。该环节考察选手的英语口语表达能力及专业英语水平和对专业知识的掌握以及其创新能力、应变能力等。

台面英语阐述每人时间为3分钟，回答问题2分钟。分值为20分。

**四、竞赛方式**

（一）比赛为个人赛。

（二）中餐宴会接待方案创意设计赛项和中餐主题宴会摆台设计赛项，两项赛项每家参赛院校的参赛选手均不能超过2名。

（三） 每个参赛选手指导教师不超过2名，指导教师一旦确定不得改变。每个参赛院校配领队1名。

**五、竞赛流程**

（一）中餐宴会接待方案创意设计赛项参赛流程

各队参赛选手检录→抽取比赛赛位号和比赛题目→完成文案设计→提交作品→作品密封→裁判评分

各队参赛选手检录

一次加密，抽取参赛号

二次加密，抽取赛位号

裁判长抽取比赛题目

选手完成文案设计，提交作品

三次加密，作品加密、密封

裁判评分

（二）中餐主题宴会摆台赛项参赛流程

选手进场候考、准备→摆台比赛→裁判评分→主题台面英语阐述及问答→撤台、退场。

**六、竞赛试题**

中餐宴会接待方案创意设计项目，比赛创意主题范围由专家组统一命题，比赛前1个月公布。

**七、竞赛规则**

（一）参赛选手资格：浙江省普通高职高专院校全日制在校学生、普通本科院校高职学生、五年制高职四、五年级学生均可参加比赛。参赛选手年龄须不超过25周岁，即1993年7月1日后出生。凡在往届全国职业院校技能大赛中获一等奖的选手，不能再参加同一组别的比赛。

（二）中餐宴会接待方案创意设计项目的比赛题目，由选手现场抽签确定。

（三）各参赛选手参赛顺序由报到时抽签结果。

（四）报到当天可熟悉比赛场地，但不得进行现场练习。

（五）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）参加检录后进入赛场，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。

（六）本赛项赛场除统一提供餐台、餐椅和工作台以外，其他都由选手自备，如宴会摆台所需的所有布草、餐器具、装饰物等。

（七）各参赛选手中宴会主题设计中心艺术品、装饰品可提前准备成半成品，现场完成最后制作或组合。

（八）本赛项设观摩区，为不影响选手现场操作，观摩人员须凭观摩证和身份证入场。

（九）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。

（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，经裁判组裁定后取消比赛成绩。

（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无法正常比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。

（十二）检录时递交《中餐主题宴会创意说明书》8份，自留一份《中餐主题宴会创意说明书》，在摆台操作完毕后放在工作台上，供现场宴会台面英语阐述时使用。

（十三）《中餐主题宴会创意说明书》撰写规范。

《中餐主题宴会创意说明书》应包含主题设计背景说明、菜单设计说明、台面设计说明等内容，字数不少于1000字。

（1）主题设计背景说明：应阐明宴会主题的设计意图。

（2）菜单设计说明：应包含“菜单内容”、“菜单设计特色”、“售价”和“毛利率”。其中“菜单内容”应根据宴会的目标定位排定恰当的菜肴并按宴席的上菜顺序合理编排，菜肴取名应巧妙自然，不矫揉造作、强拼硬凑，写意菜名不能单独作为菜单中的菜肴名称，应同时配以写实菜名。“菜单设计特色”应着重介绍菜品组配、菜品设计的特色与理由，在菜肴取名、菜单载体等方面如有与主题意境相关联的设计也应加以适当的说明。售价、毛利率合理。

（3）台面设计说明：应重点阐述台面的中心装饰物、台布、餐具等元素的特色、组配设计理由，以及与主题意境的关联。

（十五）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。

（十六）参赛选手结束比赛时，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。

（十七）比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。

（十八）领队、指导教师及非工作需要的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。

（十九）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。

（二十）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。

**八、竞赛环境**

（一）中餐宴会接待方案创意设计项目在计算机机房进行。

（二）现场技能操作比赛设比赛区、裁判区、观摩区。

（三）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。

（四）场外设立单独的候考区。

**九、技术规范**

（一）参照教育部发布的“旅游管理”类酒店管理专业教学基本要求。

（二）以酒店业餐饮服务的行业要求为参考。

（三）参照国家旅游局旅游饭店服务技能大赛中餐宴会服务标准。

**十、技术平台**

（一）赛场提供设施设备

1、计算机机房

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 型号 | 技术参数 | 备注 |
| 电脑 | 台式 | Win7操作系统，office2010版  办公系统，photoshop软件 | 统一提供 |
| 打印机 | 激光打印 | A4 | 统一提供 |

2、操作现场

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 型号 | 技术参数 | 备注 |
| 电脑 | 台式 | Win7操作系统， office2010版 | 统一提供 |
| 投影仪 | 松下PT | 标准 | 统一提供 |
| 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95cm、椅面45cm×45cm、椅背47cm×39cm | 统一提供 |
| 工作台 | 长方形 | 90cm×180cm | 统一提供 |

（二）选手自备

宴会摆台所需的所有布草、餐器具、装饰物等。选手根据自己的主题设计决定是否带椅套，如用椅套应在比赛时间内完成。桌裙（装饰布）规格：铺好后离地面不超过3cm ，台布与桌裙（装饰布）协调，餐巾规格：边长45-60 cm。

**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

见附件一。

（二）评分方法

1. 中餐宴会接待方案创意设计赛项

比赛总成绩满分100分，由5名裁判员组成，各自独立打分。评判得分计算办法：去掉最高分和最低分，算出平均分，小数点后保留两位。

2. 中餐主题宴会摆台设计赛项

比赛总成绩满分100分，由8名裁判员组成，各自独立打分。比赛包括台面创意设计、中餐宴会摆台操作、主题装饰物制作等。该项目裁判员为8名，分为两个小组。仪容仪表、主题宴会台面设计、摆台操作裁判5名，主题宴会台面英语阐述裁判3名。

裁判独立评分，去掉所有裁判中的一个最高分和一个最低分，计算出平均分作为选手该项最终成绩，小数点后保留两位；主题宴会台面英语阐述环节裁判独立评分，计算出平均分作为选手该项最终成绩，小数点后保留两位。当总分相等时，按照摆台得分、主题台面英语阐述成绩得分排序。

**十二、奖项设定**

竞赛设个人奖，一等奖占比10%，二等奖占比20%，三等奖占比30%，小数点后四舍五入。

**十三、赛项安全**

（一）比赛现场设计考虑安全因素，合理划分比赛区域和观摩区，科学设计选手、工作人员、观摩人员的出入路线。

（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.熟悉竞赛规程，领队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，大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，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.中餐宴会接待方案创意设计项目的创意范围由专家组统一命题，赛前1个月公布。

3.仪容仪表为扣分项目，按裁判员要求现场展示，不需要自行设计展示动作。

4.报到当天可熟悉比赛场地，但不能进行现场练习。

5.指导教师不能进入比赛场地。

6.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）参赛选手进行操作比赛前须检录。检录时应出示本人参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全），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。

（3）参赛选手按照大赛赛程安排和具体时间前往指定地点，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。

（4）中餐主题宴会摆台的选手于检录后将自行准备的设施设备带入赛场。

（5）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。

（6）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）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，参赛号统一贴在左胸前。裁判员统一口令“开始准备”进行准备。准备就绪后，举手示意。

（2）参赛选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

（3）操作结束后，举手示意“比赛完毕”。

（4）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。如出现违规、违纪、舞弊等现象，经裁判组裁定取消比赛成绩。

（5）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。

（6）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，经裁判员确认后方可离开赛场。

3.结束阶段

（1）参赛选手操作完毕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.大赛期间，工作人员须佩戴组委会核发的证件进入赛场，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，不允许有影响比赛公平的行为。除经特别允许，工作人员进入赛场后请关闭手机。

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。

8.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**

大赛设仲裁工作组，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。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。

**十六、竞赛观摩**

本着开放办赛的方针，比赛设观摩区。观摩须知如下：

（一）观摩人员需遵守场地规则，服从工作人员管理。

（二）现场观摩人员需凭证入场，观摩仅限指导教师或领队，其他人员不得观摩。观摩证将在报到时统一发给各领队。指导教师或领队需进入观摩区观摩，必须持观摩证和身份证，两证齐全方能入场。

（三）为不影响选手比赛和评委评分，现场观摩人员不允许使用闪光灯。

（四）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。

**十七、评分细则**

见附件一。

**十八、服务指南**

见附件二。

**十九、报名表**

各参赛队员需认真填写报名表，并在5月25号之前递交。

见附件三。

附件一：

**2018年浙江省职业院校技能大赛**

**高职组“中餐主题宴会接待方案设计”赛项评分细则**

为保证2018年浙江省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、中餐主题宴会接待方案设计

（一）评分方法

该项目裁判员共五人，根据参赛队提交的中餐主题宴会接待方案设计文案进行评分，可参考参赛队提交的电子稿。

五位裁判独立评分，去掉一个最高分和一个最低分，计算平均分作为每队成绩，小数点后保留两位。

（二）评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **中餐主题宴会接待方案设计评分标准（共100分）** | | | | |
| **项目** | **内容及标准** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| 任务设计  （12分） | 能正确理解宴会主题，准确阐述接待任务（时间、地点、参加人员、宴请标准及宴会求）。 | 6 |  |  |
| 清楚、全面阐述客人的特点。 | 6 |  |  |
| 场景设计  （15分） | 宴会场地选择合理（宴会主题、规模、规格与场地环境、空间等因素的匹配）。 | 6 |  |  |
| 宴会场景氛围营造合理（背景音乐、色彩、灯光、装饰点缀等）。 | 6 |  |  |
| 宴会台型设计合理。 | 3 |  |  |
| 台面设计  （20分） | 中心装饰物比例合适，设计精美，展现主题准确。 | 7 |  |  |
| 餐具选择科学合理，符合宴会主题，且整体协调。 | 7 |  |  |
| 布草质地、色彩、图案等与宴会主题及整体布置遥相呼应。 | 6 |  |  |
| 菜单设计  （15分） | 菜单形式设计精美、新颖。 | 6 |  |  |
| 菜品数量适中、菜肴搭配合理，营养均衡。 | 3 |  |  |
| 菜肴名称设计符合宴会主题。 | 3 |  |  |
| 菜品售价与成本设计合理，符合酒店经营实际。 | 3 |  |  |
| 服务设计  （28分） | 根据宴会接待任务要求，明确分工。 | 4 |  |  |
| 根据主题宴会要求，设计服务项目，流程科学。 | 8 |  |  |
| 根据宴会主题，设计服务方式恰当（如上菜肴方式、菜肴特别介绍等）。 | 4 |  |  |
| 特殊顾客个性化服务设计 | 4 |  |  |
| 突发事件防范与处置 | 4 |  |  |
| 宴会服务检查控制环节设计合理 | 4 |  |  |
| 文案设计  （10分） | 表述清晰、逻辑性强。 | 3 |  |  |
| 版面设计合理、图文并茂。 | 4 |  |  |
| 格式整齐，外观精美。 | 3 |  |  |
| 字数不符合要求扣5分。 扣分： | | | | |
| 实际得分: | | | | |

**2018年浙江省职业院校技能大赛**

**高职组“中餐主题宴会摆台”赛项评分细则**

为保证2018年浙江省职业院校技能大赛中餐主题宴会摆台赛项的顺利进行，本着“公正、公开、公平”的竞赛原则，特制订本细则。

（一）评分方法

中餐主题宴会摆台包括仪容仪表、中餐主题宴会台面设计、摆台操作、和主题宴会台面英语阐述四部分。该项目裁判员为八名，仪容仪表、中餐主体宴会台面设计和摆台操作裁判五名；主题宴会台面英语阐述裁判三名。

裁判独立评分，去掉所有裁判中的一个最高分和一个最低分，计算出平均分作为选手该项最终成绩，小数点后保留两位。主题宴会台面英语阐述环节裁判独立评分，计算出平均分作为选手该项最终成绩，小数点后保留两位。当总分相等时，按照摆台得分、主题台面英语阐述成绩得分排序。

（二）评分标准

1. 仪容仪表扣分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **仪容仪表扣分标准（5分）** | | | |
| 项 目 | 细节要求 | 分值 | 扣分 |
| 头发及  面部  （1分） | 男士 |  |  |
| 1.干净、整齐，后不及领，侧不盖耳，着色自然，发型美观大方 | 0.5 |  |
| 男士：不留胡及长鬓角 | 0.5 |  |
| 女士 |  |  |
| 1.后不过肩，前不盖眼，干净、整齐，着色自然，发型美观大方 | 0.5 |  |
| 女士：淡妆 | 0.5 |  |
| 手及指甲  （1分） | 1.干净，指甲修剪整齐 | 0.5 |  |
| 2.不涂有色指甲油 | 0.5 |  |
| 服装（1分） | 1.符合主题要求，整齐干净 | 0.5 |  |
| 2.无破损、无丟扣，熨烫挺括 | 0.5 |  |
| 鞋、袜  （1分） | 1.符合岗位或主题要求的鞋子；干净，擦拭光亮、无破损 | 0.5 |  |
| 1.男士：深色、女士：干净；无褶皱、无破损 | 0.5 |  |
| 首饰及徽章  （0.5分） | 1.不佩戴过于醒目的饰物 | 0.5 |  |
| 综合印象  （0.5分） | 礼注重礼节礼貌，面带微笑，举止大方、优雅 | 0.5 |  |
| 合 计 |  | 5 |  |

2. 中餐主题宴会台面设计评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **中餐主题宴会台面设计（共20分）** | | | | |
| 项目 | 内容及标准 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 主题创意  （6分） | 台面设计主题明确，创意新颖独特 | 2 |  |  |
| 台面整体设计能紧密围绕主题 | 1 |  |  |
| 中心装饰物外形美观，具有较强观赏性，并与餐桌比例恰当，不影响就餐客人餐中交流 | 3 |  |  |
| 台面用品  （7分） | 台面用品整体美观，具有强烈艺术美感 | 2 |  |  |
| 布草质地、色彩、图案等与主题相呼应 | 2 |  |  |
| 台面物品、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 | 2 |  |  |
| 台面用品的选择和摆放方便客人就餐 | 1 |  |  |
| 菜单设计  （3分） | 菜单设计的各要素（例如颜色、背景图案、字体、字号等）及表现形式合理，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，符合主题及用餐人数 | 1 |  |  |
| 服装  （2分） | 选手服装及装饰符合酒店工作要求 | 1 |  |  |
| 服装设计与主题呼应 | 1 |  |  |
| 总体印象  （2分） | 整体设计和谐，注重细节 | 1 |  |  |
| 主题设计具有可推广性 | 1 |  |  |
| **实际得分：** | | | | |

3.主题宴会台面操作评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **主题宴会摆台操作标准（共55分）** | | | | |
| 项目 | 操作程序及标准 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 台布及装饰布  （6分） | 台面平整，凸缝朝向正副主人位 | 1.2 |  |  |
| 下垂均等 | 2.4 |  |  |
| 装饰布平整且四周下垂均等 | 2.4 |  |  |
| 餐椅  定位  （6分） | 从主人位开始拉椅定位 | 1.5 |  |  |
| 座位中心与餐碟中心对齐 | 1.5 |  |  |
| 餐椅之间距离均等 | 1.5 |  |  |
| 餐椅座面边缘与台布下垂部分相切 | 1.5 |  |  |
| 餐碟（或装饰盘）定位  （15分） | 碟间距离均等 | 4.8 |  |  |
| 相对餐碟、餐桌中心、餐椅点六点一线 | 4.8 |  |  |
| 距桌沿1.5厘米 | 3.6 |  |  |
| 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生 | 1.8 |  |  |
| 味碟、汤碗、  （6分） | 味碟位于餐碟正上方，相距1厘米 | 3.6 |  |  |
| 汤碗汤勺摆放美观 | 2.4 |  |  |
| 筷架、筷子、长柄勺、牙签  （9分） | 筷架摆在餐碟右边，位于筷子上部三分之一处 | 2.4 |  |  |
| 筷子、长柄勺搁摆在筷架上，长柄勺距餐碟均等 | 2.4 |  |  |
| 筷尾距餐桌沿1.5厘米，筷套正面朝上 | 2.4 |  |  |
| 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 | 1.8 |  |  |
| 葡萄酒杯、白酒杯、水杯  （9分） | 葡萄酒杯在味碟正上方2厘米 | 2.4 |  |  |
| 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 | 2.4 |  |  |
| 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 | 2.4 |  |  |
| 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生 | 1.8 |  |  |
| 总体印象  （4分） | 操作过程中托盘外展，托盘面平行于地面 | 1 |  |  |
| 餐巾花的花型美观，能很好的体现主题 | 1 |  |  |
| 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻 | 1 |  |  |
| 操作过程中的姿态优美 | 1 |  |  |
| 物品落地： 件 | | 扣 分 | | |
| 物品碰到： 件 | | 扣 分 | | |
| 物品遗漏： 件 | | 扣 分 | | |
| 逆时针行走： 次 | |  | | |
| 仪表仪容扣分： | |  | | |
| 实际得分： | | | | |

4.主题宴会台面英语阐述评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **主题宴会台面英语阐述评分细则（20分）** | | | | |
| 项目 | 评分标准 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 台面介绍（16分） | 主题台面的内涵以及设计思路表达清楚 | 4 |  |  |
| 语法正确 | 4 |  |  |
| 词汇丰富，用词正确 | 3 |  |  |
| 语音语调标准 | 3 |  |  |
| 表达流畅、清楚 | 2 |  |  |
| 回答问题（4分） | 回答问题正确 | 1 |  |  |
| 语法、词汇使用正确 | 1 |  |  |
| 语音语调标准 | 1 |  |  |
| 表达流畅、清楚 | 1 |  |  |
| 仪表仪容扣分： | | | | |
| 实际得分： | | | | |
| 阐述时间：3分钟（3分钟停止，提前完成不扣分）  回答问题：2分钟（2分钟停止，提前完成不扣分） | | | | |

（三）现场比赛要求

1.按中餐正式宴会摆台（8人位）。

2.各选手参加现场操作的角色分工根据抽签决定。选手必须佩戴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，中餐摆台准备时间3分钟，准备就绪后，举手示意。

3.选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

4.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。

5.所有操作结束后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

6.除台布、桌裙或装饰布、花瓶（花篮或其他装饰物）可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。

7.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。

8.餐巾折花和摆台先后顺序不限。

9.比赛中允许使用装饰盘垫。

10.选手须根据自身台面设计准备菜单，除了摆放在台面的菜单外，还须准备1份放在工作台，以供台面互评时使用。

11.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。

12.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。

13.选手须提前准备中餐主题宴会设计的主题创意书面说明书（包括主题名称、主题内涵、菜单设计说明等），说明书提前打印好8份，并在检录时统一上交。

14.仪表仪容是选手应达到的基本要求，不符合要求的，直接在评分表中扣分。每位选手仪表仪容最高扣分值为1分。

（四）用具及耗材

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 型号 | 技术参数 | 备注 |
| 桌裙（装饰布） | 标准 | 铺好后离地面不超过3cm | 自备 |
| 台布 | 标准 | 与桌裙（装饰布）协调 | 自备 |
| 口布 | 正方形 | 边长45cm-60cm | 自备 |
| 椅套 | 无 | 无 | 自备 |
| 主题装饰物 | 无 | 无 | 自备 |
| 餐碟 | 瓷质 | 符合主题创意 | 自备 |
| 汤碗、汤勺 | 瓷质 | 符合主题创意 | 自备 |
| 味碟 | 瓷质 | 符合主题创意 | 自备 |
| 筷架 | 瓷质 | 符合主题创意 | 自备 |
| 长柄勺 | 金属质 | 符合主题创意 | 自备 |
| 水杯 | 玻璃质 | 符合主题创意 | 自备 |
| 葡萄酒杯 | 玻璃质 | 符合主题创意 | 自备 |
| 白酒杯 | 玻璃质 | 符合主题创意 | 自备 |
| 筷子 | 无 | 符合主题创意 | 自备 |
| 牙签 | 小包装 | 与餐具协调，符合主题创意 | 自备 |
| 菜单 | 无 | 菜品及装帧符合主题创意 | 自备 |
| 公用餐具 | 无 | 方便客人使用 | 自备 |
| 桌号牌 | 无 | 无 | 自备 |
| 托盘 | 圆形或长方形防滑托盘 | 圆形直径40cm-50cm，  长方形65cm×45cm | 自备 |
| 平盘 | 圆形 | 18寸 | 统一提供 |

承办方统一提供的设施设备、耗材及用具的图片和规格信息，提前1个月在大赛官方网站公布，以公布为准。