

嘉善县人力资源和社会保障局 嘉善县总工会 文件

善人社〔2023〕18号

关于举办嘉善县第十五届职工技能运动会 暨2023年嘉善县职业技能竞赛——中式烹调 师技能竞赛的通知

各镇人民政府（街道办事处）、各有关单位：

为进一步发挥职业技能竞赛在技能人才培养、选拔和激励中的引领示范作用，发掘一批优秀烹饪技能人才，推动我县餐饮行业高质量发展，根据《浙江省职业技能竞赛管理办法（试行）》（浙人社发〔2022〕68号）、《嘉兴市关于支持共建长三角生态绿色一体化发展示范区的政策意见》（嘉委办发〔2020〕24号）文件精神，经研究，决定举办嘉善县第十五届职工技能运动会暨2023年嘉善县职业技能竞赛——中式烹调师技能竞赛。现就本次竞赛有关事项通知如下：

一、组织领导

本次中式烹调师技能竞赛活动由嘉善县人力资源和社会保障局、嘉善县总工会主办，嘉善信息工程技术学校承办，嘉善县餐饮协会、嘉里家宴酒店协办，嘉善县职业技能培训与鉴定中心负责核发技能等级证书并负责有关技术指导工作。

二、参赛选手

参赛选手须是竞赛项目所涉行业人员且年满 16 周岁,并符合以下条件之一:

(一) 具有嘉善行政区域户籍或居住证;

(二) 在本县行政区域参加社会保险(含单一险)不低于 6 个月的企业职工;

(三) 本县行政区域登记失业人员、退役军人、职业农民等群体。

(四) 已获得过全国、浙江省、嘉兴市、嘉善县技术操作能手称号的选手不再参加。

三、竞赛标准

竞赛标准参照全国、省、市有关职业技能竞赛的规程制定,竞赛项目原则按相应的国家职业技能三级(高级工)标准为基础,适当增加新知识、新技能相关内容。竞赛以理论知识笔试和专业能力测试的形式进行,两项成绩均以 60 分为合格,并分别以 30%和 70%计入总成绩(保留两位小数点)。按总成绩从高分到低分排列决定参赛选手的名次,总成绩相同时,以实际操作成绩高者为先,理论或实操成绩不合格的,不参与综合排名。

四、竞赛时间及地点

竞赛时间: 2023 年 5 月 19 日(星期五),理论知识笔试: 8:30-9:30,专业能力测试: 9:50-12:20

竞赛地点: 嘉善信息技术工程学校(浙江省嘉兴市嘉善县罗星街道晋阳西路 1155 号)

五、竞赛奖励

(一)对获得综合成绩前三名的选手授予“嘉善县技术操作能手”称号，获第一名的选手同时授予“首席工匠”称号，综合成绩前十名的选手，由县总工会颁发获奖证书，并给予奖励。

(二)对综合成绩合格的选手，核发高级工职业技能等级证书(初始参赛人数超过100人的，对综合成绩合格且排名前50%的选手，核发高级工职业技能等级证书)。

(三)参赛选手已取得相应等级职业资格证书的，不再核发。

六、工作要求

相关主体部门要积极发动符合条件的人员报名参赛，公平公正公开做好赛事组织工作。

七、报名及联系方式

1、登录浙江省职业能力一体化平台进行网上报名，网址：<https://zynl.rlsbt.zj.gov.cn/002/client/index7.jsp>

2、选手报名表1份，系统生成报名表后上传；

3、选手报名汇总表1份(见附件3)，纸质版和电子版；承办单位负责集齐上述材料，并于5月14日前报送至以下联系人处。

联系人：谢丽芳

联系电话：84023318，15705830902

电子邮箱：641847330@qq.com

- 附件：1. 嘉善县第十五届职工技能运动会暨 2023 年嘉善县职业技能竞赛——中式烹调师技能竞赛组委会成员名单
2. 嘉善县第十五届职工技能运动会暨 2023 年嘉善县职业技能竞赛——中式烹调师技能竞赛技术文件
3. 嘉善县第十五届职工技能运动会暨 2023 年嘉善县职业技能竞赛——中式烹调师技能竞赛选手汇总表

嘉善县人力资源和社会保障局

嘉善县总工会

2023 年 5 月 15 日

附件 1

嘉善县第十五届职工技能运动会暨 2023 年嘉善县职业技能竞赛——中式烹调师技能竞赛组委会成员名单

主 任	何剑源	嘉善县人力社保局党组书记、局长
执行主任	钱 波	嘉善县人力社保局副局长
	许 燕	嘉善县总工会副主席
	汤观军	嘉善县人力社保局县管干部
	徐晋谦	嘉善信息技术工程学校校长
副 主 任	曹 燕	嘉善县职业技能培训与鉴定中心主任
	李佳凤	嘉善县总工会法律与权益保障部部长
	丁 蕾	嘉善信息技术工程学校副校长
成 员	丁晓燕	嘉善县职业技能培训与鉴定中心副主任
	张文渊	嘉善信息技术工程学校培训招就处主任

附件 2

嘉善县第十五届职工技能运动会暨 2023 年嘉善县职业技能竞赛——中式烹调师技能竞赛技术文件

一、竞赛项目及标准

(一) 竞赛项目：中式烹调师。

(二) 竞赛标准：竞赛标准参照全国、省有关职业技能竞赛的规程制定，竞赛项目原则按相应的国家职业技能三级（高级工）标准为基础并增加部分新知识、新技能。竞赛以理论加操作技能考核的形式进行。

二、理论项目内容与要求

理论试卷竞赛采用纸质闭卷作答方式进行，竞赛时间为 60 分钟（实际以试卷卷面注意事项说明为准），满分为 100 分。

三、技能项目内容与要求

(一) 实操现场考生素质

(1) 本题分值：10 分（占总分 10%）

(2) 考核时间：实操全程

(3) 考核形式：实操现场考评

(4) 具体考核要求：

①文明参加考试，遵守考场纪律。

②所用设备、用具、原料干净卫生，工作服整洁。

③操作规范、安全，姿势正确。

④不违规使用原料（半成品、成品），独立完成考核项目。

⑤合理用料，物尽其用。

(二) 规定品种 1：什锦拼盘

(1) 本题分值：25 分（占总分 25%）

(2) 考核时间：60 分钟

(3) 考核形式：实操

(4) 具体考核要求

①刀工精细，刀面整体均匀，薄厚适中，整体造型由六等份扇面组成，收口呈宝塔型。

②必须使用现场提供的规定品种原料（提供白萝卜一段约 600g, 胡萝卜一段约 400g, 大黄瓜一根约 400g, 乡巴佬鸡蛋干一块约 150g, 雨润西火腿一块约 200g, 梅林午餐肉一罐约 340g, 小青瓜三根约 300g），不得使用除规定以外的原料，否则以违规处理。

③构思新颖，拼摆装盘构图合理，层次清晰，对称均衡，排列整齐划一，大小有度。

④拼摆手法细腻，色彩艳丽协调，点缀装饰适度。

⑤口味分明，不串味。

⑥装盘饱满，净料重量不得低于 700g.

⑦成品及盛器洁净卫生。

⑧现场提供食盐。

⑨现场提供直径 31.5 CM 圆形平盘一个，作为盛器。

(三) 规定品种 3: 清汤鱼丸

(1) 本题分值：15 分（占总分 15%）

(2) 考核时间：25 分钟

(3) 考核形式：实操

(4) 具体考核要求：

①现场统一提供净鱼肉 300 克、鸡蛋 1 个、葱、姜、基本调味料（盐、味精、料酒、生粉、食用油）。

②鱼丸大小一致，色泽洁白，不少于 12 个。

③装盘合理，整齐，大小均匀。

④成品及盛器洁净卫生。

⑤现场提供汤碗一只，作为盛器。

(四)规定品种 4: 青椒鸡丝

(1) 本题分值: 20 分 (占总分 20%)

(2) 考核时间: 25 分钟

(3) 考核形式: 实操

(4) 具体考核要求

①现场提供鸡脯肉 400 克、青椒 1 个、鸡蛋 1 个、基本调味料 (盐、味精、料酒、生粉、食用油) 。

②鸡丝均匀、大小相等，成型符合标准。

③主辅料搭配协调合理。上浆，不脱浆。

④鸡丝色泽洁白，芡汁明亮。

⑤火候掌握得当，鸡丝质地滑嫩、完整。调味准确，咸淡适中，口味鲜咸清淡。

⑥装盘规范，成品及盛器洁净卫生。

⑦现场提供直径 23.5CM 平盘一个，作为盛器。

(五)自选品种 1: 中式热菜

(1) 本题分值 30 分 (占总分的 30%)

(2) 考核时间: 40 分钟 (单独计时)

(3) 考核形式: 实操

(4) 具体考核要求

①制作具有本地特色的品种或风味特色品种。

②菜品具有创新性，可推广性。

③使用中档原料或本地特色原料。

④色、香、味、形、质符合要求。

⑤体现考生技能水平的品种。

⑥不与同自选品种和指定品种雷同。

⑦成品及盛器洁净卫生。

⑧盛器自备。

四、注意事项

(一)操作技能考核时间为 150 分钟，不得超时。(规定品种不分开计时，自选品种单独计时)

(二)所有工艺及制作过程均应符合安全、卫生的基本原则。

(三)所有规定菜肴必须现场调制，经检验违反规定者，将被酌情扣分，并被勒令停止使用违反规定的物品。经检验违反禁止项者，当场取消资格。

(四)自选产品必须在现场操作完成，所需要用到的工具、器皿自带

(五)竞赛场地提供炉台、碗、不锈钢操作台等设备。规定菜品盛器现场统一提供。(制作菜肴的工具自带)

五、成绩计算办法

评委对每位选手的作品质量分别进行评判、各自打分，各项满分为 100 分。最后得分以各评委平均分为准，平均分保留小数点后两位。

六、其它

(一)所有项目，迟到 15 分钟者禁止入场，均作为自动放弃处理。

(二)操作所有内容结束后须立即清理所在工位，经现场监理确认后离开赛场，卫生状况差者，酌情扣该项目总分 1~3 分。

(三)裁判终止比赛后，如有选手超时，则按照每超时 1

分钟扣 2 分，至多扣分不得超过 10 分，超时不得超过 10 分钟。

总 成 绩 表

序号	试题名称	配 分	得 分	权 重	最 后 得 分	备 注
1	现场素质	10				
2	规定品种 1: 六色冷拼	25				
3	规定品种 2: 清汤鱼丸	15				
4	规定品种 3: 青椒鸡丝	20				
5	自选品种 1: 热菜	30				
合 计		100				

统分人:

年 月 日

七、本技术文件条款的最终解释权归嘉善县职业技能竞赛组委会所有。

附件 3

嘉善县第十五届职工技能运动会暨 2023 年嘉善县职业技能竞赛——中式烹调师 技能竞赛选手汇总表

职业（工种） 中式烹调师

年 月 日

序号	姓名	身份证号	性别	出生日期	文化程度	工作单位	从事本职业工种年限	已取得中式烹调师职业资格等级	联系电话

镇（街道）：

联系人：

联系电话：