江苏省高等学校后勤协会

学生伙食管理专业委员会文件

苏高后协食〔2018〕7号

关于举办2018年江苏省高校后勤系统烹饪职业技能竞赛的通知

各会员单位：

为提升全省高校餐饮从业人员职业素质和技能水平，形成钻研技术、弘扬工匠精神的热烈氛围，更好地为学校教学科研和师生员工服务。省教育厅、省总工会、省人社厅、省高校后勤协会将联合举办2018年江苏省高校后勤系统烹饪职业技能竞赛。现将有关事项通知如下：

一、竞赛组织

主　任：徐子敏　　江苏省委教育工委副书记

副主任：井良强　　江苏省总工会副主席

　　黄大卫　　江苏省高等学校后勤协会会长

　　东南大学副校长

周　高　　江苏省高等学校后勤协会学生伙食管理专业委员主任
苏州大学总会计师
洪　涛　　扬州大学副校长

委　员：焦　伟　　江苏省教育厅安全保卫与维护稳定处处长
余　强　　江苏省人社厅职业能力建设处处长
李润芝　　江苏省总工会劳动和经济工作部副部长
黄在宇　　江苏省高校后勤协会副会长兼秘书长
王云杰　　学生伙食管理专业委员会副主任兼秘书长
苏州大学后勤管理处处长
吴春明　　扬州大学后勤保障处处长

组委会下设竞赛工作组和赛务工作组。

（一）竞赛工作组

1．仲裁组

组　长：王云杰

副组长：李　军　岳　健

2．监督与资格审核组

组　长：朱永涛

副组长：朱剑锋　徐友飞

3．裁判组

总裁判长：朱云龙

4．赛场技术组

组　长：孟祥忍

副组长：姚家银　孙　峰

5．场外工作组

组　长：熊加兵

副组长：任志宏　胡会奎

（二）赛务工作组

1．报到接待组

组　长：孔祥召

副组长：张小莲　陈江河

2．宣传报道组

组　长：邱佳川

副组长：王恒明　张　焱

3．秘书组

组　长：汪　洋

副组长：王亚平　宋新江

4．赛场保障组

组　长：朱春生

副组长：黄玉军　唐建华

二、竞赛项目

竞赛项目分中式烹调师、中式面点师二类。竞赛内容由专业理论和实操技能两部分组成，分别占总成绩的20%和80%。

专业理论测试部分：参照人力资源和社会保障部国家职业技能鉴定中式烹调师、中式面点师4级考核要求设定范围，适当增加食品安全、营养配餐、厨房管理知识及“三服务三育人”等内容。复习题库300道题，将于比赛前3周在省高校后勤协会网站公布。

实操技能部分：中式烹调有工艺拼盘、自选热菜、套餐制作三个小项。中式面点有基本功、规定品种、自选品种三个小项。

三、参赛对象与条件

（一）参赛资格

1．江苏省各高校后勤食堂在职在岗餐饮从业人员，以高校为单位报名。

2．参赛选手身体健康，品行端正，作风优良，工作成绩突出，近三年所在单位考核合格。

3．具有高中（相当于）以上学历。

4．从业期间未发生安全责任事故。

5．各高校后勤管理部门对参赛选手进行资格认定，通过推荐、选拔，每个项目确定3名选手参加决赛。

（二）报名资料

1．身份证明材料。（1）学校事业编制职工提供身份证、机关事业单位工勤岗位等级证书复印件各一份，学校人事部门出具的身份证明原件一份；（2）学校事业编制外聘用职工提供身份证、社保证明和劳动合同（首页和尾页）复印件各一份，学校后勤管理部门出具的身份证明原件一份；（3）社会餐饮企业职工提供身份证、社保证明、企业为学校服务合同（首页和尾页）复印件各一份，学校后勤管理部门出具的身份证明原件一份。

2．2寸免冠彩色近照4张。

3．提交《2018 年江苏省高校后勤系统烹饪职业技能竞赛选手报名表》，一式三份。

4．套餐设计表（说明书）（中式烹饪选手提供）。

5．原料申购单。

四、竞赛安排

（一）预赛阶段

各高校自行组织预赛，于 2018 年 11 月 16 日前将参加决赛选手的报名资料报省伙专会秘书处。

（二）决赛阶段

1．省伙专会于 11 月 19 日—20 日对参加决赛选手的资格进行审核，并公示。

2．决赛时间为 2018 年 12 月 14—16 日，地点在扬州大学（扬子津校区）旅游烹饪学院。

五、奖项设置

详见江苏省教育厅、江苏省总工会文件《苏教安〔2018〕6 号文》。

六、相关要求

1．各高校要高度重视，精心组织，周密安排，确保技能大赛活动顺利圆满。

2．严肃纪律，严防舞弊，确保大赛公平、公正、公开。

3．各高校要广泛动员，积极组织职工参加大培训、大练兵，在选拔的基础上积极组队参赛。

4．各高校要按照要求做好参赛前的各项准备工作，准时参赛。

省伙专会秘书处联系人：

苏州大学后勤管理处王明明　邮箱：wmm@suda.edu.cn

电话：0512-67166947　13451550833

扬州大学联系人：徐益伟

电话：0514-87991106　15152788787

特此通知。

附件：

1．2018 年江苏省高校烹饪技能竞赛技术文件

2．江苏省高校首届烹饪技能大赛选手报名表

3．套餐设计表（说明书）

4．原料申购单

江苏省高等校后勤协会

学生伙食管理专业委员会（协会代章）

2018 年 11 月 5 日

附件 1

2018 年江苏省高校烹饪技能大赛技术文件

一、竞赛方式

本次大赛内容由专业理论和专业技能两部分组成，专业理论和专业技能分别占总成绩的 20%和 80%。

二、专业理论测试内容

参照人力资源和社会保障部国家职业技能鉴定中式烹调师、中式面点师 4 级考核要求设定范围，适当增加食品安全、营养配餐、厨房管理知识及“三服务三育人”等内容。复习题库 300 道题，将于比赛前 3 周在省高校后勤网站公布。

三、实操技能项目

（一）中式烹调

1．工艺拼盘

比赛内容为造型工艺冷拼，比赛时间为 120 分钟，具体要求为：

（1）选手一律使用现场提供的盐味方火腿（1 块，250 克）、蒜蓉烤肠（1 根，260 克）、红肠（1 根，300 克）、松花蛋肠（1 根，300 克）、午餐肉（1 罐，340 克）、莴苣（1 根，约 200 克）、白萝卜（1 块，10×20 厘米）、青萝卜（1 根，300 克）、荷兰小黄瓜（4 根，约 400 克）、熟红胡萝卜（1 根，约 250 克）、心里美萝卜（1 只，约 300 克）、酱红胡萝卜（1 根，约 100 克），选料应在 8 种以上（含 8 种）；现场另备糖、盐、酱油、色拉油、色拉酱、花生酱、法国香菜、水发香菇、车厘子（红、绿）等原料供选用；选手需要的原料须在赛前按主委会要求统一提交“原料申购单”。

（2）作品造型不限，自定主题，主题应健康、积极、向上。

（3）作品应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为

主，注重实用、卫生，有一定创新意识。

（4）作品造型美观，主题突出，构图完整、合理，刀工精细，简繁适当，色彩搭配和谐。

（5）造型所需要的点缀饰物制作均须在场内现场完成。

（6）作品净料重量不低于 750 克；剩余的原料用现场统一提供的餐具盛装，一同送评。

说明：现场备有 14 吋、16 吋、18 吋白色圆平盘，可供选手选择使用；特殊盛装餐具自备，自带的用具、盛器、餐具等不得带任何标识，由选手在盘底作记号，以便赛后统一认领。

2．自选热菜

比赛内容为鱼类菜，时间为 60 分钟，具体要求为：

（1）选手一律使用比赛现场提供的食材，主料是鲜草鱼 1 条（约为 1250～1500 克）；另供选择的辅料有青菜（上海青）、水发香菇、莴苣、茭白、娃娃菜、西兰花、荷兰豆、茼蒿、菠菜、胡萝卜、青椒、红椒、黄椒、清水笋、药芹、鸡蛋、低筋面粉、吉士粉、泡打粉、小麦淀粉、松子仁、花生仁；选手需要的辅料须在赛前按主委会要求统一提交“原料申购单”。

（2）用于美化菜肴的各种装饰与点缀均须使用申购的原料，并在场内现场完成；作品装饰不喧宾夺主，不影响成品卫生状况。

（3）烹调方法不限，作品只限制作一次。

（4）作品应体现选手的刀工技术和烹调技巧，色、香、味、形、质、养俱佳，以味、质为主，讲求营养卫生，注重实用性、大众化，具有一定创新意识和推广价值。

（5）成品份量应满足 10 人食用量要求，另备 2 人食用量供评委品尝。位菜需要制作 4 份，其中 2 份供评委品尝。

说明：

（1）现场提供常规设备、工具（如炉灶、蒸笼、炒锅、墩板、漏勺等）和现场统一提供的常用调料有色拉油、生抽、老抽、糖、红醋、白醋、番茄沙司、蚝油、浓缩橙汁、豆瓣酱、海鲜酱、鸡精、味精、白胡椒粉、花椒盐、料酒、八角、花椒、香叶、葱、姜、蒜头；选手不得自带任何调料（包括高汤）。

（2）自带的特殊用具、盛器、餐具等不得带任何标识，由选手在盘底作记号，以便赛后认领。

（3）剩余的原料用现场统一提供的餐具盛装，一同送评。

3．套餐制作

比赛时间为90分钟，具体要求为：

（1）选手在自选原材料、规定时间范围内制作一组完整的1人用量套餐，套餐由4菜1汤1主食组成，并附带1份套餐设计说明书（赛前由组委会统一要求填写、提交）。

（2）套餐提供的原料有鸡脯肉、鸡腿肉、鸡中翅、猪里脊肉、猪五花肉、猪瘦肉、猪肚、猪肝、鸭脯肉、罗氏沼虾、沙虾、草鱼肉（带皮）、鳊鱼（每条0.6斤）、鲫鱼（每条0.5斤）、带鱼（冰冻）、分割冰冻大排（每块0.1斤）、小排（冰冻）、花菜、冬瓜、豆腐、百叶、香干、黄豆芽、绿豆芽、腐皮、腐竹、香菇、胡萝卜、土豆、青菜（上海青）、菠菜、茼蒿、包菜、西兰花、娃娃菜、鲜口蘑、榨菜、鸡蛋、鸡腿菇、土豆、青椒、红椒、黄椒、紫包菜、韭菜、藕、莴苣、茭白、小白萝卜、杨花萝卜，原材料总成本15元人民币（以组委会统一提供的物价计）；提供的主食有白米饭、小米饭、刀切馒头（每只0.1斤）；选手需要的原料须在赛前按主委会要求统一提交“原料申购单”。

（3）套餐中的菜品要求采用多种不同的烹饪技法与调味形式，与套餐设计理念相符。

（4）套餐作品应体现选手的刀工技术和烹调技巧，色、香、味、形、质、养俱佳，以味、质为主，讲求营养卫生，注重实用性、大众化，有一定创新意识。

（5）套餐设计与制作要符合团餐的制作特点与个性化需求，具有一定的借鉴意义和推广价值。

说明：

（1）现场提供常规的设备、工具和常用调料同上；其他特殊工具、用具及小型设备均由选手自备。

（2）自带的特殊用具、盛器、餐具等不得带任何标识，由选手在底部作记号或标识，以便赛后统一认领。

（3）剩余的原料用现场提供的餐具盛装，一同送评。

（4）用于美化菜肴的各种饰物必须现场制作，不得预先制作并携带进入比赛现场，违者将酌情扣分直至取消参赛资格。

（二）中式面点

1．基本功

比赛内容为水调面团，分下剂子、擀皮。比赛时间为 20 分钟，具体要求为：

（1）选手一律使用现场提供的面粉（雪花牌，300 克干粉），用其中的250 克面粉调成水面团。选手需要完成和面、搓条、摘成 30 个剂子，并将其中的 15 个剂子擀制成饺子皮。

（2）饺子皮要求中间略厚于周边，直径为 7 厘米，边缘无毛边、大小均匀一致，皮面光滑。

（3）剂子要求大小均匀一致，摘面平整，表面光滑。

（4）剂子、饺皮一律使用比赛现场统一提供的平盘（36 厘米）盛装，并以 7887 的序列形式摆放。

说明：选手不得使用和面机、压面机等工具。

2．规定品种

比赛内容为发酵面团中的鲜肉提褶包，时间为 60 分钟，具体要求为：

（1）选手一律使用现场统一提供的面粉（雪花牌，300 克干粉）、猪肉泥（猪上脑肉,250 克）、酵母、盐、料酒、酱油、糖、胡椒粉、味精、鸡精及葱、姜等调味料，现场制作 12 只鲜肉包。

（2）馅心必须现场自行调制。

（3）包子大小以干面粉 50 克 3 只为宜。

（4）包子不得少于 20 褶，并要求褶的花纹清晰、均匀一致。

（5）馅心居中，并含有卤汁。

（6）包子一律使用比赛现场统一提供的平盘（36 厘米）盛装，10 只包子以 343 的序列形式摆放，另 2 只包子放入现场统一提供的品尝碟送评。

说明：选手不得使用和面机、压面机等工具；擀面杖等用具自备。

3．自选品种

比赛内容为油酥面团，比赛时间为 90 分钟，具体要求为：

（1）选手一律使用现场提供的干面粉（雪花牌）、起酥油（正义牌）、猪油（车轮牌）、莲蓉甜味馅心、抹茶粉、胡萝卜素、紫薯、红曲米（粉）、吉士粉；现场完成和面、制酥、面点成形和熟制。

（2）现场制作 12 只成品，其中 10 只送评，2 只品尝。

（3）作品应体现选手的面点基本功和手法技巧，以色、香、味、形、质为主，讲求营养卫生，注重实用性、体现创新意识并具有一定的推广价值。

（4）品种造型自定，盛装器皿自备。

（5）选手需要的原料须在赛前按主委会要求统一提交“原料申购单”。

（6）剩余的原料用现场提供的餐具盛装，一同送评。

说明：

（1）自带的特殊用具、盛器、餐具等不得带任何标识，由选手在盘底作记号、标识，以便赛后统一认领。

（2）用于美化成品的各种饰物必须现场制作，不得预先制作并携带进入比赛现场，违者将酌情扣分直至取消参赛资格。

附件 2

2018 年江苏省高校后勤系统烹饪职业技能竞赛参赛选手报名表

<table>
<tr><td colspan="8">参赛基本信息</td></tr>
<tr><td colspan="2">参赛单位</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">领
队</td><td>姓　名</td><td>职　务</td><td colspan="2">联系电话</td><td colspan="3">E-mail</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="8">参赛队基本信息</td></tr>
<tr><td rowspan="3">技术指导</td><td>姓　名</td><td>性别</td><td>民族</td><td>身份证号</td><td>是否需要统一安排住宿</td><td>职　务</td><td colspan="2">联系方式</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="6">参赛队员</td><td>姓　名</td><td>性别</td><td>民族</td><td>身份证号</td><td>是否需要统一安排住宿</td><td>参赛项目</td><td colspan="2">联系方式</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="7">盖　　章
年　　月　　日</td></tr>
</table>

注：1.参赛单位如实填写，以电子档的形式发送至伙专会秘书处。
2.每参赛单位领队 1 名，技术指导不得超过 2 名。

附件 3

2018 年江苏省高校后勤系统烹饪职业技能竞赛
套餐设计说明书

<table>
<tr><td colspan="8">参赛选手基本信息</td></tr>
<tr><td>参赛单位</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">参赛队员</td><td>姓　名</td><td colspan="2">联系电话</td><td colspan="4">E-mail</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="8">套餐设计基本信息</td></tr>
<tr><td>套餐
设计
思路</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td rowspan="8">菜品基本情况</td><td>菜品名称</td><td>主要原料</td><td>原料单价</td><td>烹调方法</td><td>主要味型</td><td>菜品类别</td><td>备注</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>总成本</td><td colspan="6"></td></tr>
</table>

附件 4

2018 年江苏省高校后勤系统烹饪职业技能竞赛
原料申请表

参赛选手基本信息					
参赛单位					
参赛队员	姓　名	联系电话	参赛类别	E-mail	
申请原料基本信息					
序号	原料名称	数 量(克)	规格	特别说明	比赛项目