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〔2024〕9号

关于举办2024年江苏省高校后勤系统第二届中式烹调师、中式面点师职业技能竞赛的通知

各会员单位：

为深入贯彻教育高质量发展理念，进一步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，营造劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的社会风尚，根据江苏省高校后勤协会《关于举办2024年江苏省高校后勤系统第二届职业技能竞赛的通知》（苏高后协〔2024〕29号）文件精神，决定举办“2024年江苏省高校后勤系统第二届烹饪职业技能竞赛”。现将有关事项通知如下：

一、竞赛组织

在江苏省高校后勤系统第二届职业技能竞赛组委会（详见苏高后协〔2024〕29号文件）的领导、组织和协调下开展工作，并成立以下组织：

（一）竞赛工作组

1.协调仲裁组

组　长：朱春生

副组长：沈伟峰　仇玉山

成　员：各高校参赛队领队

2.监督与资格审核组

组　长：朱新伟

副组长：李　军　王　东

3.裁判组

裁判长：孟祥忍

副裁判长：田常华　汪国余

4.赛场技术组

组　长：王　蓓

副组长：孙　军　许文广

5.场外工作及原料保障组

组　长：董芝杰

副组长：孔德根　黄　娟

6.理论考核组

组　长：陆　乐

副组长：周雄庆　张志敏

（二）赛务工作组

1.接待服务组

组　长：张小莲

副组长：郝　杰　莫丽丽

2.宣传报道组

组　长：钱小丽

副组长：吴　鲲　周雨洁

3.秘书组：

组　长：冯　源

副组长：沈　晖　徐益伟

4.后勤保障组

组　长：朱　慧

副组长：赵　斌

5.安全保卫组

组　长：姜 磊

副组长：李 增

6.志愿服务组

组　长：徐　鑫

副组长：孙　虹

二、竞赛赛项

（一）竞赛项目一：中式烹调师

按照国家职业标准中式烹调出卷，所有参赛选手统一时间、同一地点参加理论知识测试，测试方式为闭卷机考，测试时间为60分钟，试卷题型全部为客观题，题量为100道。试题结构：题型为单项选择题、判断题组成，100道试题从大赛公布的公开题库中随机抽取，已提前公布1000道题库中的70%，公布于江苏省高等学校后勤协会官方网站（http://106.15.207.221/jsghx-terminal/0/index.html）通知公告中（2024年8月19日发布）。

实操技能部分：中式烹调有主题拼盘、指定热菜、套餐制作三个小项。

（二）竞赛项目二：中式面点师

按照国家职业标准中式面点出卷，所有参赛选手统一时间、同一地点参加理论知识测试，测试方式为闭卷机考，测试时间为60分钟，试卷题型全部为客观题，题量为100道。试题结构：题型为单项选择题、判断题组成，100道试题从大赛公布的公开题库中随机抽取，已提前公布1000道题库中的70%，公布于江苏省高等学校后勤协会官方网站（http://106.15.207.221/jsghx-terminal/0/index.html）通知公告中（2024年8月19日发布）。

实操技能部分：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.各高校在岗工作人员，并近5年内未受违规违纪处分和相关违规记录。

2.参赛人员应具备以下条件之一：

（1）具有初级工（含）以上职业资格（技能等级）；

（2）具有技术员（含）以上专业技术职称；

（3）在相关赛项县级技能竞赛前5名、设区市级技能竞赛前10名或具有省级技能竞赛、全国技能竞赛参赛经历。

3.各高校后勤管理部门对参赛选手进行资格认定。

（二）报名

1.以学校为单位组织报名。

2.学校须委派1名领队（仲裁组成员），选派1-3名选手参加决赛。

（三）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 寸免冠彩色电子近照 1 份。

3.提交《第二届江苏省高校后勤系统烹饪职业技能竞赛选手报名表》。

四、竞赛安排

（一）预赛

各高校自行组织预赛，于 2024 年 10 月 14 日（报名截止）将参加决赛选手资料发至伙专会秘书处指定邮箱（qinbingrull@163.com）。

（二）决赛

1.监督与资格审核组于 10 月 15-16 日对参加决赛选手的资格进行审核，公示网址为 http://106.15.207.221/jsghx-terminal/10/about/1.html?columnId=66。

2.决赛时间为 2024 年 10 月 18 日-19 日，地点在江苏旅游职业学院（江苏省扬州市经济开发区毓秀路 88 号）。

3.具体报到时间及地点另行通知。

五、奖项设置

竞赛按中式烹调师和中式面点师两个项目分别奖励。每个项目设 1-10 名。

1.各项目前 3 名职工选手由省人力资源社会保障厅授予“江苏省技术能手”称号。

2.非机关事业单位工勤人员参赛，竞赛项目（工种）为前3名选手由省人力资源社会保障厅或根据《关于做好职业技能竞赛选手获取相应职业证书有关工作的通知》(苏人社办函〔2021〕139号)文件要求确定的相关机构晋升技师职业资格(技能等级)，完赛时已具有技师职业资格(技能等级)满1年的，可晋升为高级技师职业资格(技能等级)。

3.机关事业单位工勤人员参赛，按照《关于组织开展机关事业单位工勤人员技能竞赛活动的意见》（苏人社发〔2016〕377号）精神执行。参赛选手获本工种第 1 名，是技师的，可晋升为高级技师；是高级工的，可晋升为技师；中级工及以下的，可晋升为高级工。获本工种第 2、3 名，是高级工的，可晋升为技师。

4.获1-10名选手，由江苏省高等学校后勤协会授予“江苏高校后勤行业技术能手”称号。

5.为调动会员单位参与比赛的积极性，激发广大餐饮职工者学习技能的热情，学生伙食管理专业委员会奖项设置如下：

特金奖　　各赛项参赛选手总数的10%

金　奖　　各赛项参赛选手总数的20%

银　奖　　各赛项参赛选手总数的35%

优胜奖　　若干名

团体奖（报名须满员、满项目方能参与评选，团体总分/参赛选手人数=平均分，平均分高者胜）一等奖 3 名、二等奖5名、三等奖8名

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。

七、相关事项

1.报名费（含领队）580元/人，住宿统一安排，费用自理。

2.联系人：

省伙专会秘书处　　徐益伟　15152788787

江苏旅游职业学院　　沈　晖　15050713612

特此通知。

附件：1.2024 年江苏省高校后勤系统第二届中式烹调师职业技能竞赛技术文件

2.2024 年江苏省高校后勤系统第二届中式烹调师职业技能竞赛套餐设计说明书

3.2024 年江苏省高校后勤系统第二届中式面点师职业技能竞赛技术文件

4.2024 年江苏省高校后勤系统第二届中式烹调师职业技能竞赛选手报名表

5.2024 年江苏省高校后勤系统第二届中式面点师职业技能竞赛选手报名表

江苏省高等学校后勤协会

学生伙食管理专业委员会（协会代章）

2024 年 9 月 10 日

附件 1

2024 年江苏省高校后勤系统
第二届中式烹调师职业技能竞赛技术文件

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、专业理论测试部分

1.按照国家职业标准（中式烹调）出卷，所有参赛选手统一时间、同一地点参加理论知识测试，测试方式为闭卷机考，测试时间为 60 分钟，试卷题型全部为客观题，题量为 100 道。试题结构：题型为单项选择题、判断题组成，100 道试题从大赛公布的公开题库中随机抽取，提前公布 1000 道题库中的 70%，公布于江苏省高等学校后勤协会官方网站（http://106.15.207.221/jsghx-terminal/0/index.html）通知公告中（2024 年 8 月 19 日发布）。

2.出题

工作小组安装和测试考试系统，确保其稳定性和可靠性。聘请 2 名专家从题库中现场抽题，在系统进行上传。

3.考试及监考

（1）选手提前 30 分钟入考场前抽取考试号，进入考场按考试号对号入座。

（2）选手需携带参赛证和考试号入场，手机关闭（手机不得带入考场），不得携带其余物品。

（3）迟到 20 分钟不得入场，考试 30 分钟后，可点击提交试卷。

（4）选手提交试卷后由系统进行评分。

三、实操技能部分

1.主题拼盘

比赛内容为造型主题拼盘，比赛时间为35分钟（单独计时），具体要求为：

（1）选手一律使用现场提供的象牙白萝卜1段（直径不小于7厘米，长度不小于15厘米），心里美萝卜1只（直径不小于8厘米）、青萝卜1根（根底直径不小于6厘米、长度不小于12厘米）、胡萝卜1根（根底直径不小于4厘米、长度不小于15厘米），雨润盐方250克 ，鸡蛋干150克，双汇鸡肉肠1根（58克），小黄瓜1根，现场另备糖、盐、酱油、白醋、色拉油、色拉酱、花生酱、法国香菜、水发香菇等原料供选用；现场提供墩板,使用现场提供的直径28厘米的白色圆盘盛装，成品净料总重量约250克（可上下浮动10%），荤素搭配合理，使用原料品种不少于5种。参赛者自带刀具及工具。

（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均须用所提供的原料现场完成。

2.指定热菜

比赛内容为滑炒鸡丝制作，时间为30分钟（单独计时），具体要求为：

（1）选手一律使用比赛现场提供的食材：净冰鲜鸡脯肉约600克，青、红椒各一个共约150克，每份成品重量不低于250克，用现场统一提供的9寸白色圆盘装盘。出品装两盘，其中一盘展示，一盘供裁判品评。

（2）作品应体现选手的刀工技术、上浆技术、配菜技术和烹调技巧，色、香、味、形、质俱佳。

（3）鸡丝切成约6cm×0.3cm×0.3cm粗细一致的丝，鸡丝形态完整，洁白细嫩；青、红椒丝色泽鲜艳爽脆，成品明油亮芡，口味咸鲜，装盘饱满。

3.套餐制作

比赛时间为90分钟（单独计时），具体要求为：

（1）现场完成“午餐套餐”2份（单份套餐的原料成本不超过30元，其中一份展示，一份供裁判员品评；套餐必须包含一主食、四菜肴、一汤品，可辅以粗粮、点心或水果。套餐和套餐设计说明书（见附件3）一并提交。参赛者须自带套餐餐具、刀具、原料等。

（2）参赛作品用料严格实行“三不”原则。即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

（3）原料场外加工程度需符合以下规定，违者将酌情扣分直至取消参赛资格。

a.蔬菜：可洗净，去皮，不能切割，未经制熟。

b.鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀。

c.贝类：可洗净，需连壳，未经制熟。

d.鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；未经制熟。

e.汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品。

f.干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮。

4.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。

5.套餐作品应体现选手的刀工技术、配菜技术和烹调技巧，色、香、味、形、质、养俱佳，以味、质、营养搭配为主，讲求食品卫生，注重实用性，有一定创新意识。

6.套餐设计与制作要符合高校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。

7.说明：

（1）现场提供常规设备、用具（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、精盐、红醋、白醋、番茄沙司、蚝油、浓缩橙汁、豆瓣酱、味精、白胡椒粉、花椒盐、料酒、八角、花椒、香叶、葱、姜、蒜头、干淀粉；其余调料自带。

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

四、比赛规则和注意事项

1.参赛选手报名获得确认后不得随意更换。比赛前参赛选手因故无法参赛,须由学校在相应赛项开赛前 2 日内出具书面说明，如要补充参赛人员须经大赛组委会同意。

2.参赛选手须穿着干净整洁的白色工作服、白色围裙，参加比赛。工作服、围裙自备，且无明显的身份标记。工作帽现场统一提供。

3.各参赛队统一有专人领入比赛场地，并限定在指定区域活动。

4.参赛选手按规定时间准时到达赛场检录区集合。

5.裁判将对参赛选手的身份进行核对。参赛选手须提供参赛证、身份证。

6.裁判检验参赛选手的工具、量具等自备物品，不允许携带任何通信及存储设备、纸质参考资料等，检查合格后方可进入赛场抽签区抽签。

7.选手进入赛场后，必须听从现场裁判的统一布置和指挥。

8.在现场裁判宣布正式比赛前，选手可分析竞赛任务，摆放工具、清点检查器材和原材料，不可使用工具进行竞赛任务的操作。

9.现场裁判宣布竞赛开始，选手才能进行竞赛项目的操作。

10.竞赛过程中，参赛选手必须严格遵守安全操作规程，确保人身和设备安全，并接受现场裁判和技术人员的监督和警示。

11.竞赛过程中参赛选手若认为需更换原材料，由现场裁判和裁判长确认后予以更换。更换后经现场裁判和裁判长检查并将结果记录在赛场记录表中，并由选手签名确认。

12.竞赛过程中，选手不得随意离开本队比赛区域，不得与其他参赛队选手和赛场服务人员交流。因故终止竞赛或提前完成竞赛任务需要离场，应报告现场裁判，在赛场记录表的相应栏目填写离场时间、离场原因并由现场裁判签名和选手签名确认。

13.竞赛过程中，严重违反赛场纪律影响他人竞赛者，违反操作规程不听劝告者，越界影响他人者，有意损坏赛场设备或设施者，经现场裁判报告裁判长，经大赛组委会同意后，由裁判长宣布取消其竞赛资格。

14.竞赛结束前15分钟，现场裁判提示一次竞赛剩余时间。

15.竞赛结束信号给出，由现场裁判宣布终止竞赛。

16.现场裁判宣布终止竞赛时，选手应停止竞赛项目的操作。按照赛前原状恢复，做好整理和保洁，使之符合职业规范。

五、大赛申诉和仲裁规则

1.申诉规则

（1）代表队和参赛选手对下列情况可提出申诉：

a.现场提供的设备等不符合竞赛规定；

b.竞赛的组织不符合竞赛规则；

c.出现有失公正的评判；

d.裁判员、工作人员的违规行为。

（2）代表队和选手申诉须通过本代表队领队，在 1 小时内以书面形式向裁判长提出。

2.仲裁规则

（1）为保证竞赛顺利进行，保证竞赛结果公平公正，仲裁组负责受理申诉并进行仲裁，认真做好仲裁记录和结果，并将仲裁结果及时通知领队或当事人。

（2）仲裁组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则按弃赛处理。

六、竞赛名次认定

1.总分构成

选手总分由理论和技能两部分分值构成。理论占 20%、技能占 80%。即参赛选手总分=理论成绩*20%+实操成绩（滑炒鸡丝）*20%+实操成绩（主题冷拼）*20%+实操成绩（套餐制作）*30%+实操成绩（现场）*10%；

2.每项竞赛得分取一位小数，第二位小数四舍五入。参赛选

手的最终名次依据三项成绩的累加,得出各选手的总成绩并排序;

3.参赛选手总分如若成绩相同，以技能分数高者为先，若仍然同分，则可以并列。

附件 2

2024 年江苏省高校后勤系统第二届中式烹调师职业技能竞赛套餐设计说明书

<table>
<tr><td colspan="2">选手编号</td><td colspan="6"></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="11">菜品基本情况</td><td>菜品名称</td><td>主要原料、配料</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></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 3

2024 年江苏省高校后勤系统
第二届中式面点师职业技能竞赛技术文件

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、专业理论测试部分

1.按照国家职业标准（中式面点）出卷，所有参赛选手统一时间、同一地点参加理论知识测试，测试方式为闭卷机考，测试时间为 60 分钟，试卷题型全部为客观题，题量为 100 道。试题结构：题型为单项选择题、判断题组成，100 道试题从大赛公布的公开题库中随机抽取，提前公布 1000 道题库中的 70%，公布于江苏省高等学校后勤协会官方网站（http://106.15.207.221/jsghx-terminal/0/index.html）通知公告中（2024 年 8 月 19 日发布）。

2.出题

工作小组安装和测试考试系统，确保其稳定性和可靠性。聘请 2 名专家从题库中现场抽题，在系统进行上传。

3.考试及监考

（1）选手提前 30 分钟入考场前抽取考试号，进入考场按考试号对号入座。

（2）选手需携带参赛证和考试号入场，手机关闭（手机不得带入考场），不得携带其余物品。

（3）迟到 20 分钟不得入场，考试 30 分钟后，可点击提交试卷。

（4）选手提交试卷后由系统进行评分。

三、实操技能部分

1.基本功

比赛内容为月牙蒸饺制作，制作时间为 35 分钟，具体要求为：

（1）选手一律使用现场提供的五得利品牌面粉 250 克和猪肉末（上脑肉）250 克，现场提供的配料及调料有小葱、生姜、生抽、老抽、盐、味精、白糖、料酒，现场调制鲜肉馅心(水打馅)，现场和面，下剂、擀皮、上馅、成型。

（2）成品大小一致，数量为 10 个，饺皮直径控制在 8-9 厘米。

（3）蒸饺形状呈月牙形，大小一致，两角自然下贴，包捏的褶纹均匀、清晰，不少于 15 个褶纹，馅心不穿底，不漏油，质感柔软，味正。

（4）现场蒸至成熟后，成品用现场提供的 35.5 厘米的平盘盛装送评，以“44”方式排列供展示，另外 2 只放在现场提供的品尝碟内送裁判品评。

（5）说明：

a.原料，餐具现场统一提供。

b.现场提供：蒸笼、笼垫。

c.刀具、擀面杖、馅挑、刮板等自备。

2.规定品种

比赛内容为鲜肉包制作：制作时间为50分钟，具体要求为：

（1）使用现场提供五得利品牌面粉300克，猪肉末（上脑肉）250克，现场提供酵母、泡打粉、小葱、生姜、生抽、老抽、盐、味精、白糖、料酒，现场调制鲜肉馅心(水打馅），使用酵母发酵，现场和面，下剂、制皮、上馅、成型。

（2）成品大小一致，数量为10个，成品重量每个55克(可上下浮动10%)。

（3）包子形态饱满，色泽洁白，表面光滑，质地暄软，褶纹应在18道以上，褶纹清晰，间距均匀。

（4）馅心必须现场自行调制。

（5）馅心居中，并含有卤汁。

（6）成品用现场提供的35.5厘米的平盘盛装送评，以“323”方式排列展示，另外2个包子放入现场统一提供的品尝碟内送裁判品评。

（7）说明：

a.原料，餐具现场统一提供。

b.现场提供：蒸笼、笼垫。

c.刀具、擀面杖、馅挑、刮板等自备。

3.自选品种

比赛内容为油酥点心制作：制作时间为60分钟，具体要求为；

（1）在规定时间内完成自选明酥点心一道；

（2）选手一律使用现场提供的五得利品牌面粉 500 克、莲蓉馅心 200 克、起酥油（正义牌）、猪油（车轮牌）、鸡蛋、抹茶粉、胡萝卜素、紫薯粉、红曲米粉、吉士粉、黑芝麻、白芝麻；现场完成和面、制酥、开酥、成型、熟制；

（3）作品应能体现选手的基本功和手法技巧，色、香、味、形、质俱佳，讲求食品卫生，注重实用性，体现创新意识并具有一定的推广价值。

（4）作品数量 10 个，按“44”方式排列展示，另备 2 个放在品尝碟内送裁判品评。

（5）明酥品种、造型自定，盛装器皿自备。

（6）说明：

a.月牙蒸饺、鲜肉包和明酥点心比赛时间套用，但比赛计时 60 分钟时，月牙蒸饺必须提交作品；比赛计时 100 分钟时，鲜肉包必须提交作品。

b.自带的特殊用具、盛器、餐具等不得带有任何标识，由选手在盘底作记号，以便赛后认领。

四、比赛规则和注意事项

1.参赛选手报名获得确认后不得随意更换。比赛前参赛选手因故无法参赛,须由学校在相应赛项开赛前 2 日内出具书面说明，如要补充参赛人员须经大赛组委会同意。

2.参赛选手须穿着干净整洁的白色工作服、白色围裙，参加

比赛。工作服、围裙自备，且无明显的身份标记。工作帽现场统一提供。

3.各参赛队统一有专人领入比赛场地，并限定在指定区域活动。

4.参赛选手按规定时间准时到达赛场检录区集合。

5.裁判将对参赛选手的身份进行核对。参赛选手须提供参赛证、身份证。

6.裁判检验参赛选手的工具、量具等自备物品，不允许携带任何通信及存储设备、纸质参考资料等，检查合格后方可进入赛场抽签区抽签。

7.选手进入赛场后，必须听从现场裁判的统一布置和指挥。

8.在现场裁判宣布正式比赛前，选手可分析竞赛任务，摆放工具、清点检查器材和原材料，不可使用工具进行竞赛任务的操作。

9.现场裁判宣布竞赛开始，选手才能进行竞赛项目的操作。

10.竞赛过程中，参赛选手必须严格遵守安全操作规程，确保人身和设备安全，并接受现场裁判和技术人员的监督和警示。

11.竞赛过程中参赛选手若认为需更换原材料，由现场裁判和裁判长确认后予以更换。更换后经现场裁判和裁判长检查并将结果记录在赛场记录表中，并由选手签名确认。

12.竞赛过程中，选手不得随意离开本队比赛区域，不得与其他参赛队选手和赛场服务人员交流。因故终止竞赛或提前完成

竞赛任务需要离场，应报告现场裁判，在赛场记录表的相应栏目填写离场时间、离场原因并由现场裁判签名和选手签名确认。

13.竞赛过程中，严重违反赛场纪律影响他人竞赛者，违反操作规程不听劝告者，越界影响他人者，有意损坏赛场设备或设施者，经现场裁判报告裁判长，经大赛组委会同意后，由裁判长宣布取消其竞赛资格。

14.竞赛结束前15分钟，现场裁判提示一次竞赛剩余时间。

15.竞赛结束信号给出，由现场裁判宣布终止竞赛。

16.现场裁判宣布终止竞赛时，选手应停止竞赛项目的操作。按照赛前原状恢复，做好整理和保洁，使之符合职业规范。

五、大赛申诉和仲裁规则

1.申诉规则

（1）代表队和参赛选手对下列情况可提出申诉：

a.现场提供的设备等不符合竞赛规定；

b.竞赛的组织不符合竞赛规则；

c.出现有失公正的评判；

d.裁判员、工作人员的违规行为。

（2）代表队和选手申诉须通过本代表队领队，在 1 小时内以书面形式向裁判长提出。

2.仲裁规则

（1）为保证竞赛顺利进行，保证竞赛结果公平公正，仲裁组负责受理申诉并进行仲裁，认真做好仲裁记录和结果，并将仲

裁结果及时通知领队或当事人。

（2）仲裁组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则按弃赛处理。

六、竞赛名次认定

1.总分构成

选手总分由理论和技能两部分分值构成。理论占 20%、技能占 80%。即参赛选手总分=理论成绩*20%+实操成绩（月牙蒸饺）*20%+实操成绩（鲜肉中包）*20%+实操成绩（油酥点心）*30%+实操成绩（现场）*10%;

2.每项竞赛得分取一位小数，第二位小数四舍五入。参赛选手的最终名次依据三项成绩的累加,得出各选手的总成绩并排序;

3.参赛选手总分如若成绩相同，以技能分数高者为先，若仍然同分，则可以并列。

附件 4

2024 年江苏省高校后勤系统第二届中式烹调师职业技能竞赛选手报名表

<table>
<tr><td colspan="2">单位名称</td><td colspan="3"></td><td>通讯地址</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">开具发票抬头</td><td colspan="3"></td><td>纳锐人识别号</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">领队</td><td>姓 名</td><td>职 务</td><td colspan="3">联系电话</td><td colspan="2">备 注</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">参赛队员</td><td>姓名</td><td>性别</td><td>民族</td><td colspan="2">身份证号</td><td>职业资格（技术等级）或职称</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="7">住宿安排：标间（ ）间 单人间（ ）间</td></tr>
<tr><td>后勤（处级）部门意见</td><td colspan="7">盖 章
年 月 日</td></tr>
</table>

注：

1.请于 2024 年 10 月 14 日前，根据通知要求同时将选手 2 寸免冠彩色电子近照；选手身份证、现有职业资格证书和相关证明材料等（一人一档）扫描后一起发至伙专会秘书处指定邮箱。

2.选手报名表以 PDF 和 Word 表格（以便汇总名单）同时发送至伙专会秘书处指定邮箱。

附件 5

2024 年江苏省高校后勤系统第二届中式面点师职业技能竞赛选手报名表

<table>
<tr><td colspan="2">单位名称</td><td colspan="3"></td><td>通讯地址</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">开具发票抬头</td><td colspan="3"></td><td>纳锐人识别号</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">领队</td><td>姓 名</td><td>职 务</td><td colspan="3">联系电话</td><td colspan="2">备 注</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">参赛队员</td><td>姓名</td><td>性别</td><td>民族</td><td colspan="2">身份证号</td><td>职业资格（技术等级）或职称</td><td>联系电话</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="7">住宿安排：标间（ ）间 单人间（ ）间</td></tr>
<tr><td>后勤（处级）部门意见</td><td colspan="7">盖 章
年 月 日</td></tr>
</table>

注：

1.请于 2024 年 10 月 14 日前，根据通知要求同时将选手 2 寸免冠彩色电子近照；选手身份证、现有职业资格证书和相关证明材料等（一人一档）扫描后一起发至伙专会秘书处指定邮箱。

2.选手报名表以 PDF 和 Word 表格（以便汇总名单）同时发送至伙专会秘书处指定邮箱。