

第一届巨野县职业技能大赛

中式烹调师技术工作文件

第一届巨野县职业技能大赛组委会

2026 年6月

目 录

一、技术描述	1
(一) 项目概要	1
(二) 基本知识与能力要求	1
二、竞赛细则	2
(一) 竞赛流程	2
(二) 裁判员须知	3
(三) 参赛选手须知	3
(四) 工作人员须知	3
(五) 成绩公布	3
(六) 技术违规处理	4
(七) 问题或争议处理	4
三、竞赛场地、设施设备等安排	4
(一) 赛场规格要求	4
(二) 场地布局图	5
(三) 基础设施清单	5
四、安全健康要求	6
五、其他	7

一、技术描述

(一) 项目概要

本项目技术工作文件依据国家职业技能标准及以上要求编制，旨在通过竞赛促进中式烹调专业发展，培养适应现代餐饮产业发展需要的高素质技术技能人才。比赛为个人赛，重点考察选手在中式烹调领域的综合职业能力，包括原料选择与处理、刀工技法、热菜烹制、冷拼造型、创新设计、卫生安全及职业道德等。

竞赛内容紧扣当前餐饮市场需求，强调“色、香、味、意、形、器”的和谐统一，鼓励选手在传承鲁菜风味特色的基础上进行技术创新。比赛过程严格遵循安全操作规程，突出操作规范与细节把控。正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

(二) 基本知识与能力要求

本项目对选手的理论知识和工作能力要求及权重比例如下表所示：

相关要求	具体内容	权重比重 (%)
基本知识	1. 食品安全法律法规及卫生标准 2. 营养学与食材特性知识 3. 中式烹调理论基础（火候、调味、技法） 4. 职业道德与行业规范	15
工作能力	1. 原料加工能力：精准刀工、初加工处理 2. 热菜烹制能力：火候掌控、调味准确、技法娴熟（爆、炒、熘、炸等） 3. 冷拼雕刻制作能力：构图设计、色彩搭配、刀工精细度、独立造型 4. 创新与设计能力：菜品创意、主题表达、器皿搭配 5. 现场操作能力：流程规划、时间管理、设备使用、废弃物处理	75

职业素养	1. 安全意识与规范操作 2. 团队协作与沟通能力（虽为个人赛，需配合裁判及工作人员） 3. 心理素质与应急处理能力	10
合计		100

二、竞赛细则

（一）竞赛流程

1. 赛前技术对接：裁判长于赛前 1 天确认场地设备，赛前对裁判员进行培训及技术对接。

2. 报到与抽签：参赛选手报到时领取参赛证、资料，并抽取场次及工位号。

3. 检录：赛前30分钟，选手持参赛证、检录单及自备物品到指定检录口检录。工作人员核对信息并发放号码牌。

4. 入场准备：选手检录完毕后入场，整理自带物品，检查设备设施。

5. 竞赛开始：裁判长宣布规则及开始后统一计时。

6. 竞赛结束：结束哨响后，选手立即停止操作，不得再触动台面任何物品，清理卫生后经裁判确认离场。

（二）裁判员须知

1. 服从裁判长管理，按分工执裁，不得擅自离岗。

2. 工作期间严禁使用手机、照相机、录像机等通讯及摄录设备。

3. 严格检查选手携带物品，清退违规物品；监督选手停止操作及交回评分表。

4. 除裁判长外，任何人不得主动接近选手或与其交流，除非选手举手示意求助。

5. 如实记录比赛时间及突发事件（如设备损坏

等)。

6. 秉持公平、公正原则，独立评分，不得相互商量打分。

(三) 参赛选手须知

1. 报名信息必须真实，弄虚作假者取消资格。

2. 提前30分钟检录，迟到30分钟以上不得入场。

3. 严格遵守赛场纪律，服从管理。赛后清理工位，经裁判确认后带离个人工具。

4. 必须自带厨刀及其他必要刀具，食材和盛器（盘子）自带。

5. 所有工具须用整理箱盛放，入场后不得离开工位。

6. 统一穿着厨师服，佩戴证件。

7. 禁止在作品上做标记，禁止使用他人原料，须自带比赛所需食材。

8. 特殊情况需离开场地必须经裁判长允许。

(四) 工作人员须知

1. 协助裁判长做好赛场布置、设备调试及材料准备。

2. 负责选手检录、引导及秩序维护。

3. 保障赛场水电供应及安全，及时处理突发状况。

4. 负责作品传送、分数统计及后勤保障工作。

5. 严禁向选手透露任何试题信息或协助作弊。

(五) 成绩公布

最终成绩经复核无误，由裁判长会同裁判组签字确认后公布。实操比赛全部结束后24小时内公布最终成绩。

(六) 技术违规处理

1. 携带未经认可的设备、工具、材料（如半成品、违禁原料）参赛，取消该项分数或比赛资格。

2. 接收场外资料或援助，取消比赛资格。
3. 操作不当导致安全事故，扣总分10%，严重者取消资格。
4. 损坏赛场设备、严重污染环境，扣总分10%，严重者取消资格。
5. 扰乱秩序、干扰裁判，扣总分10%，严重者取消资格。
6. 作品上做任何标记，取消该项分数。

(七) 问题或争议处理

1. 竞赛项目内解决：选手或裁判发现问题应向裁判长反映。裁判长组织全体裁判员研究解决，处理意见须获半数以上通过，并及时告知反映人。

2. 监督仲裁组解决：代表队领队可在比赛结束后1小时内向监督仲裁工作组提出书面申诉。仲裁组在1小时内复议并反馈。技术性問題仍由竞赛项目内解决，非技术性問題由仲裁组终裁。超时或未书面申诉不予受理。

三、竞赛场地、设施设备等安排

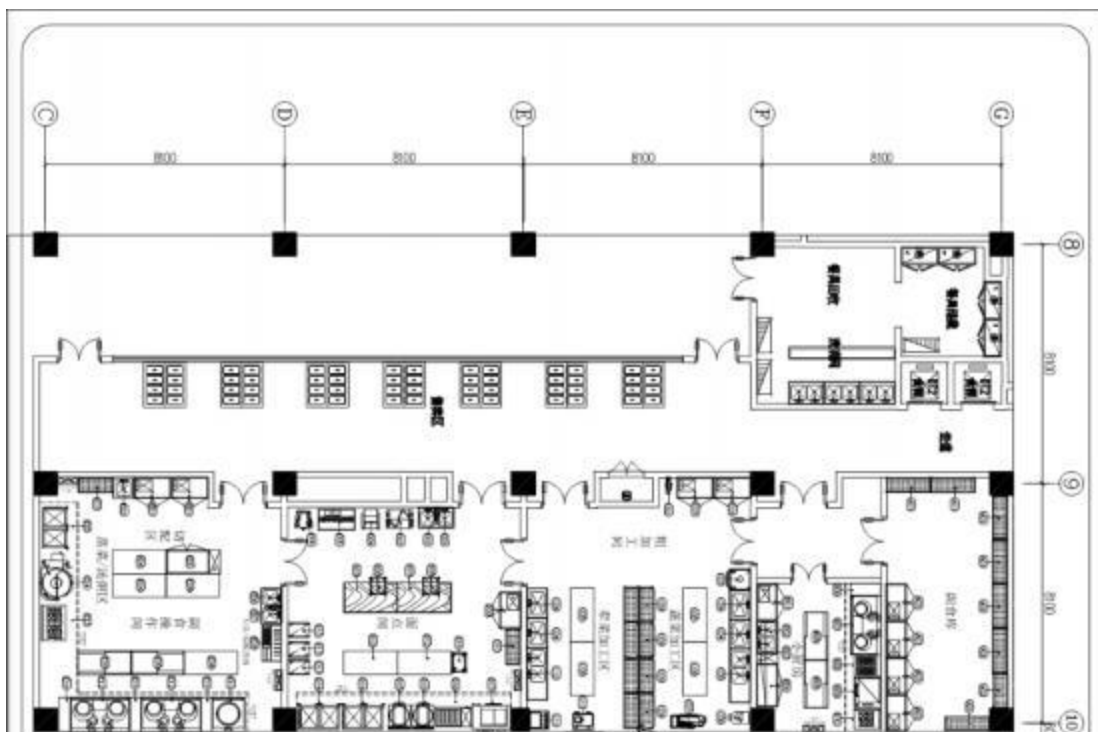
(一) 赛场规格要求

场地总面积：每个工位有足够的操作空间。

工位布局：工位之间保持适当间隔，设置明确的操作区与非操作区。

环境要求：具备良好的通风、照明条件，地面防滑，排水通畅。

(二) 场地布局图



(三) 基础设施清单

1. 赛场提供设施、设备清单

序号	名称	技术规格/要求	数量	备注
1	炉灶	商用燃气灶具	1 套/工位	
1	砧板	食品级塑料或木质	1 块/工位	
2	手勺、漏勺	不锈钢	各 1 把/工位	
3	料碗 (马斗)	不锈钢/陶瓷	若干/工位	
4	锅刷	清洁用	1 把/工位	

2. 选手自带工具、材料清单

序号	名称	技术规格/要求	数量	备注
1	厨刀及刀具	个人惯用刀具	1 套	必带
2	个人着装	厨师服、帽、围裙	1 套	必带
3	整理箱	用于盛放自备物品	1 个	必带
4	基础调料	油、盐、 酱、醋、 糖、淀粉等	适量	必带
5	食材原料	火腿、肠、萝卜、 黄瓜等自选	1 份/选手	必带
6	热菜原料	主辅料、调味料	1 份/选手	必带
7	盛器		1 个/选手	必带

注：未列明在自带清单中的工具一律不得带入赛场；赛场配发物品一律不得带出。

四、安全健康要求

1. 操作安全：选手必须严格按照规范操作，严禁违章作业。禁止携带易燃易爆物品入场。

2. 消防安全：赛场留有安全通道，配备灭火设备并置于显著位置。明确安全门位置，制定应急预案。

3. 食品卫生：严格遵守食品安全法规，生熟分开，防止交叉污染。废弃物倒入指定垃圾桶，提倡绿色制造。

4. 医疗保障：赛场配备医护人员及必需药品，应对烫伤、割伤等突发状况。

5. 环境安全：赛场禁止吸烟，保持通风良好。设备

设施需经安全检查方可使用。

6. 违规处理：因选手原因造成重大安全事故者，取消获奖资格；存在重大隐患且不听劝阻者，取消比赛资格。

五、其他

1. 经组委会允许的赞助商和媒体记者可进入指定区域，但不得妨碍选手比赛。

2. 本技术文件、赛题及评分细则版权归大赛组委会所有，未经许可不得复制或用于商业用途。

3. 本文件未尽事宜，由大赛组委会办公室负责解释。

第一届巨野县职业技能大赛
中式烹调师

作 业 书

二〇二六年六月

参赛选手姓 名：

参赛选手单位名称：

雕刻参赛作品简述:

雕刻作品图片

冷拼参赛作品简述:

冷拼作品图片