2019年度福建省职业院校技能大赛高职组

“西餐宴会服务”赛项规程

一、赛项名称

赛项编号：G-43

赛项名称：西餐宴会服务

赛项组别：高职组

竞赛形式：个人赛

赛项专业大类：旅游

二、竞赛目的

本赛项的设立是为了适应酒店业国际化发展以及对高素质、技术技能型人才的需要，提高酒店管理专业职业教育水平，培养符合行业需要的优秀人才。

本项竞赛旨在检验参赛选手西餐服务的专业实操能力及设计创新能力，考察参赛队员在产品创新、现场问题的分析与处理、卫生安全操作等方面的职业素养。引导高职院校关注行业发展趋势，促进酒店管理（旅游管理）高职教育专业教育教学改革，培养酒店管理（旅游管理）专业高素质、技术技能型人才。

三、竞赛内容、时间安排与流程

**（一）竞赛内容与时间安排**

**1.西餐宴会摆台**

以西方传统节日为主题设计宴会台面,并在规定时间内完成摆台操作。西餐宴会摆台每组6名选手同时、同场进行比赛。每场比赛时间为17分钟，其中

准备时间：2分钟；

宴会摆台：15分钟

**2.台面主题英语介绍**

用英语介绍宴会台面主题并现场回答一个针对主题的提问。

每场比赛时间为18分钟，每位选手3分钟。

**3.西餐服务**

将三位客人引领入座，拉椅，递送菜单，为客人点菜，斟倒冰水，根据客人点的菜撤换餐具，提供侍酒服务，上主菜。

每场比赛时间为20分钟，每位选手20分钟（包括准备和操作）。提前1个月网上公布菜单、点菜记录表单。

**4.鸡尾酒调制**

包括规定酒调制和符合西餐宴会摆台（西方传统节日）主题的自创鸡尾酒调制。比赛每组3名选手同时进行。每款酒操作时间5分钟，准备时间2分钟。

**5.其他**

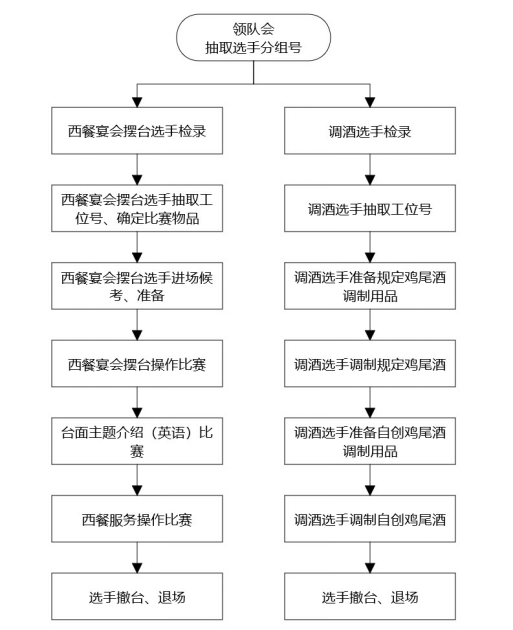
所有项目的比赛均应在规定时间内完成，操作时间到即停止操作，裁判按照实际完成的内容进行评分，未完成部分不计分。

**（二）比赛日程**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **时间** | **比赛时间和内容** | |
| **上午** | **下午** |
| 第一天 | 选手报到 | 16:00领队会、抽签  17:30选手看赛场 |
| 第二天 | 8:00-12:30（第一-三组）  **A场:**  西餐宴会摆台操作比赛  台面主题 （英语）介绍西餐服务操作比赛  **B场:**调酒比赛 | 13:00-17:00（第四-六组）  **A场 :**  西餐宴会摆台操作比赛  台面主题 （英语）介绍  西餐服务操作比赛  **B场:**调酒比赛 |
|  | 17:30 | 赛项点评 |

具体日程待报名结束后公布。

**（三）竞赛流程**

****四、竞赛方式

1.本赛项为个人赛，参赛选手独立完成所有比赛项目。每所院校根据大赛制度和训练场地条件等因素确定参赛人数，每名选手不超过1名指导教师。来自同一院校的参赛选手不得超过2人；参赛选手与指导教师的对应关系一旦确定不得随意改变。每个参赛院校可配领队1名。

2.本赛项采取分组比赛，根据报名情况每组6人。选手分组于报到当天在领队会议上抽签确定，每名选手具体操作位于赛前检录时现场抽取。

五、竞赛试题

本赛项不设理论考试，无理论试题。提前1个月网上公布比赛用菜单、点菜记录表单。

六、竞赛规则

1.参赛队及参赛选手资格：参赛对象为高职院校全日制旅游管理大类专业在籍学生（含本科院校高职学生）。凡在往届全国职业院校技能大赛中获一等奖的选手，不再参加同一组别同一赛项的竞赛。

2.各参赛选手参赛顺序由现场抽签结果决定。

3.报到当天下午可熟悉比赛场地（时间待定），但不得进行现场练习。

4.参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，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。

5.本赛项餐具、用具、台布、口布、主题装饰物、自创酒水原料由选手自备，其他比赛环节使用的酒水等由赛场统一准备。所有比赛酒水、桌椅等实物图片在比赛前一个月上网公布。

6.各参赛选手西餐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。

7.各队领队和指导教师，以及观摩人员在赛场指定的观摩区观摩比赛。

8.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。

9.参赛选手不得携带通讯工具和其它未经允许的资料、物品进入比赛场地，不得中途退场。如出现较严重的违规、违纪、舞弊等现象，经裁判组裁定取消比赛成绩。

10.摆台操作参赛选手检录时提交餐台主题设计说明8份和一张7吋台面正面彩照，抽取比赛台号。鸡尾酒调制参赛选手检录时提交自创鸡尾酒说明（中英文）6份和一张7吋酒款正面彩照，抽取比赛台号。进入赛场后接受仪表仪容检查。现场比赛准备时间2分钟，确认现场条件无误后举手示意，听到统一指令后开始比赛。

11.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中断或终止比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。

12.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。

13.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。

14.现场比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。

15.西餐宴会摆台和调酒两个项目按照比赛顺序号交叉并行进行。

16.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。

七、竞赛环境

1.西餐宴会摆台专业技能比赛在500㎡的空间共设12个比赛区，每组比赛使用6个比赛区。每个比赛区面积不少于20㎡。比赛设备包括西餐宴会标准六人长方桌、餐椅、工作台。

2.调酒技能比赛在150㎡的空间设3个比赛区，每个比赛区面积30㎡。比赛设备包括调酒操作台、工作台和酒水车。

3.比赛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，设置抽风装置；提供稳定的水、电供应和供电应急设备。

4.每个比赛现场设置专门的观摩区，供各参赛队领队、教练现场观摩。

八、技术规范

1.参照教育部发布的“旅游管理”类酒店管理专业教学基本要求。

2.参照国家劳动与社会保障部制订的《餐厅服务员》三级、《调酒师》三级职业技能标准。

3.以酒店西餐服务与酒吧调酒服务的行业要求为参考。

4.参照国家旅游局旅游饭店服务技能大赛西餐宴会服务标准、调酒标准。

九、技术平台

**1.设备设施**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 餐台 | 长方形 | 长240cm,宽120cm,高75cm | 统一提供 |
| 餐椅 | 软面无扶手 | 椅子总高度95cm，椅面45×45cm | 统一提供 |
| 工作台 | 正方形 | 120cm×120cm，高75cm | 统一提供 |
| 调酒操作台 | 正方形 | 120cm×120cm，高75cm | 统一提供 |
| 调酒工作台 | 正方形 | 120cm×120cm，高75cm | 统一提供 |

**2.耗材**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 红葡萄酒 | 长城特制干红 | 750毫升 | 统一提供 |
| 白葡萄酒 | 长城特制干白 | 750毫升 | 统一提供 |
| 规定款鸡尾酒 |  | 调制规定款鸡尾酒所需的调酒材料 | 统一提供 |
| 自创款鸡尾酒 |  | 调制自创款鸡尾酒所需的调酒材料 | 自备 |

**3.用具（统一提供部分，选手必须选用）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 台布 | 自定 | 200cm×162.5cm,2块 | 自备 |
| 口布 | 正方形 | 边长45cm-60cm | 自备 |
| 主题装饰物 | 自定 | 突出设计主题 | 自备 |
| 展示盘、面包盘、黄油碟 | 自定 | 展示盘10.5吋、面包盘6.5吋、黄油碟3.5吋 | 自备 |
| 胡椒、盐瓶、牙签盅 | 自定 | 餐具协调，符合主题创意 | 自备 |
| 玻璃杯 | 自定 | 两种规格（水杯、红、白葡萄酒杯） | 自备 |
| 餐具（刀叉勺） | 自定 | 摆台用开胃刀叉、汤匙、鱼刀叉、主菜刀叉、甜品叉匙 | 自备 |
| 烛台与蜡烛 | 自定 |  | 自备 |
| 主题创意  说明牌 | 自定 | 摆放主题创意说明 | 自备 |
| 托盘 | 圆形或长方形防滑托盘 | 圆形直径40cm-50cm，  长方形35cm×45cm | 统一提供 |
| 平盘 | 圆形 | 18寸 | 统一提供 |
| 调酒壶 |  | 250毫升-500毫升 | 统一提供 |
| 量酒杯 |  | 30毫升/45毫升 | 统一提供 |
| 葡萄酒开瓶器 |  | 海马刀 | 统一提供 |
| 吧勺 |  | 备有长中短三款 | 统一提供 |
| 酒杯 |  | 规定款鸡尾酒酒杯 | 统一提供 |

十、成绩评定

**（一）评分标准制订原则**

1.在高职组赛事组委会及赛项执委会、专家委员会领导下，赛项裁判长负责赛项成绩评定工作，并上报高职组赛事仲裁工作组，由高职组赛事仲裁工作组对竞赛结果做最终裁定。

2.以参赛选手西餐服务与调酒服务的基本技能为比赛重点，通过适度创新，考核选手的创新能力。

3.以酒店西餐服务与酒吧调酒服务的行业要求为参考。

4.本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则设计评分标准，组织比赛。

**（二）评分方法**

比赛总成绩满分100分，其中：

西餐宴会摆台 30%；

台面主题介绍（英语）10%；

西餐服务 40%；

鸡尾酒调制 20%。

具体评分方法如下：

**1.西餐宴会摆台**

西餐宴会摆台比赛裁判员由7人组成。裁判员负责对参赛选手的西餐礼仪、操作规范和职业素养、主题创意、及整体台面等进行评判。评判得分计算办法：算出每位选手的该项平均分，小数点后保留两位。

**2.台面主题介绍（英语）**

台面主题介绍（英语）裁判员由3人组成。裁判员负责对选手英语解说进行评判，并现场根据主题台面提问1个问题，由选手解答。评判得分计算办法：算出每位选手的该项平均分，小数点后保留两位。

**3.西餐服务**

西餐服务裁判员由7人组成。裁判员负责对选手引座、拉椅、递菜单、点菜、撤换餐具、调整餐具、冰水斟倒、葡萄酒开瓶、葡萄酒服务、上主菜服务等内容进行评判。评判得分计算办法：算出每位选手的该项平均分，小数点后保留两位。

**4.鸡尾酒调制**

鸡尾酒调制比赛裁判员由3人组成。裁判员负责对参赛选手调酒规范、操作流程、成品酒质量进行评判。得分计算办法为：算出每位选手的该项平均分，小数点后保留两位。

**5.其他**

（1）裁判员对每位选手的评分将于每场比赛结束后现场公布，如有异议请直接向大赛仲裁工作组申请复核。

（2）竞赛名次按照得分高低排序。当总分相等时，按照西餐服务得分、西餐宴会摆台得分、鸡尾酒调制得分、英语成绩得分排序。

**（三）评分标准**

1.西餐宴会摆台评分标准（见附件1）

2.台面主题介绍(英语)评分标准（见附件2）

3.西餐服务评分标准（见附件3）

4.鸡尾酒调制评分标准（见附件4）

5.五款规定鸡尾酒的明细（见附件5）

十一、申诉与仲裁

1.福建省职业院校技能大赛设仲裁工作委员会，赛点设仲裁工作组,组长由大赛组委会办公室指派，组员为赛项裁判长和赛点执委会主任。

2.参赛队对赛事过程、工作人员工作若有疑异,在事实清楚,证据充分的前提下可由参赛队领队以书面形式向赛点仲裁组提出申诉。报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述。非书面申诉不予受理。

3.提出申诉应在赛项比赛结束后1小时内向赛点仲裁组提出。超过时效不予受理。提出申诉后申诉人及相关涉及人员不得离开赛点，否则视为自行放弃申诉。

4.赛点仲裁工作组在接到申诉报告后的2小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。

5.对赛点仲裁组复议结果不服的，可由代表队所在院校校级领导向大赛仲裁委员会提出申诉。大赛仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

6.申诉方不得以任何理由拒绝接收仲裁结果；不得以任何理由采取过激行为扰乱赛场秩序；仲裁结果由申诉人签收，不能代收；如在约定时间和地点申诉人离开，视为撤诉。

7.申诉方可随时提出放弃申诉。

十二、竞赛观摩

本着开放办赛的方针，本赛项在西餐宴会摆台、西餐服务和调酒专业技能比赛项目中设观摩区。观摩者可进入比赛开放区，体会选手紧张的比赛过程，学习交流好的主题创意。观摩须知如下：

1.根据比赛场地情况，各代表队观摩人员不超过2人。

2.观摩人员需凭证入场。

3.各观摩院校可与各自代表队领队联系，观摩证将在各代表队报到时统一发给各领队。其他观摩单位人员可与赛项工作人员联系，并将观摩人数提前告知赛项工作人员。

4.观摩人员需遵守赛场规则，服从工作人员管理，保持赛场安静。不得大声喧哗，随意走动，不得使用闪光灯、等影响选手比赛的工具手机设置为静音。

5.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。

十三、竞赛视频

为了更好地做好赛事工作的网络化和信息化，更好地向大家呈现比赛盛况，共享比赛精彩瞬间，突出赛项的技能重点与优势特色，为宣传、仲裁、资源转化提供全面的信息资料，赛项将安排专门人员负责比赛过程及赛项点评等环节的摄像和录像。通过摄录像，记录竞赛全过程。

十四、资源转化

1.本赛项资源转化工作由本赛项执委会与赛项承办校负责，于赛后30日内向大赛执委会办公室提交资源转化方案，半年内完成资源转化工作。

2.赛项资源转化的内容包括本赛项竞赛全过程的各类资源。做到赛项资源转化成果应符合行业标准、契合课程标准、突出技能特色、展现竞赛优势，形成满足职业教育教学需求、体现先进教学模式、反映职业教育先进水平的共享性职业教育教学资源。

3.本赛项资源转化成果包含基本资源和拓展资源，充分体现本赛项技能特点。

十五、比赛须知

**（一）总则**

为贯彻“公正、公开、公平”的竞赛原则，保证竞赛项目顺利进行，特制定本须知。

1.严格遵守大赛组委会制定的各项竞赛规则和技术要求。

2.坚决服从大赛组委会和裁判员的指挥、管理。

3.尊重裁判和赛场工作人员，自觉遵守赛场纪律和秩序，文明参赛。

**（二）参赛队须知**

1.熟悉竞赛规程，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，竞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1小时内由领队递交书面材料，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。

**（三）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.贯彻执行大赛各项规定，竞赛期间不私自接触裁判。

**（四）参赛选手须知**

**1.准备阶段**

（1）参赛选手进行操作比赛前须检录。检录时应出示本人身份证、学生证及参赛证，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。检录时不得携带手机等移动通讯设备。

（2）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。

（3）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）西餐宴会摆台操作比赛：每组6名选手同时进行比赛，每位选手的准备时间为2分钟，宴会摆台操作时间为15分钟，台面主题（英语）介绍为3分钟/人。每场比赛时间50分钟。每组比赛结束后裁判评分。比赛顺序、操作台号采取抽签的方式确定。

（2）西餐服务比赛：每组6 名选手按照抽签顺序同时进行西餐服务操作，每位选手20分钟（包括准备和操作），每场比赛时间20分钟。操作时间到即停止操作，按选手完成部分打分，未完成部分不计成绩。

（3）调酒比赛：每组3名选手同时进行比赛，每款酒的准备时间为2分钟，操作时间为5分钟，操作时间到即停止操作，按选手完成部分打分，未完成部分不计成绩。

（4）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，裁判员统一口令“开始准备”进行准备，每位选手准备时间为2分钟。准备就绪后，举手示意。

（5）参赛选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

（6）操作结束，选手立于工作台侧，举手示意“比赛完毕”。

（7）参赛选手在比赛中，除回答裁判的提问外，不得对裁判透露自己的姓名和学校以及对操作过程作任何解释。

**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的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。

本竞赛项目的最终解释权归大赛组委会。

附件：

1.西餐宴会摆台评分标准

2.台面主题介绍(英语)评分标准

3.西餐服务评分标准

4.鸡尾酒调制评分标准

5.五款规定鸡尾酒的明细

附件1

西餐宴会摆台评分标准

**（30分，占总分30%）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **评分标准** | | **分值** | **扣分** | **备注** |
| **工作台准备**  **（2分）** | 餐器具、玻璃器皿等清洁、卫生 | | 2 |  |  |
| 工作台整洁，物品摆放整齐、规范、安全 | |
| **铺台布**  **（1分）** | 台布中凸线向上，重叠部分均等、整齐 | | 1 |  |  |
| 台布四边下垂均等 | |
| 台布铺设方法正确，最多四次整理成形 | |
| **餐椅定位**  **（0.6分）** | 从主人位开始顺时针进行，从席椅正后方操作 | | 0.6 |  |  |
| 席椅之间距离均等，相对席椅的椅背中心对准 | |
| 席椅边沿与下垂台布距离均等 | |
| **装饰盘**  **（0.6分）** | 盘边离桌边距离均等，与餐具尾部成一线 | | 0.6 |  |  |
| 装饰盘中心与餐椅中心对准 | |
| 盘与盘之间距离均等 | |
| **刀、叉、勺**  **（5分）** | 刀叉勺由内向外摆放，距桌边距离均等 | | 5 |  |  |
| 刀叉勺之间及与其他餐具间距离均等、整体协调、整齐 | |
| **面包盘、黄油刀、黄油碟（1.2分）** | 面包盘盘边距开胃品叉1厘米 | | 1.2 |  |  |
| 面包盘中心与装饰盘中心对齐 | |
| 黄油刀置于面包盘内右侧1/3处 | |
| 黄油碟摆放在黄油刀尖正上方，间距均等 | |
| **杯具摆放**  **（1.2分）** | 摆放顺序：白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、水杯（白葡萄酒杯摆在开胃品刀的正上方，杯底距开胃品刀尖2厘米） | | 1.2 |  |  |
| 三杯与水平线呈45度角 | |
| 各杯之间间距均等 | |
| **中心装饰物（1分）** | 中心装饰物中心置于餐桌中央和台布中线上 | | 1 |  |  |
| 中心装饰物主体高度不超过30厘米 | |
| **烛台**  **（1分）** | 烛台与中心装饰物之间间距均等 | | 1 |  |  |
| 烛台底坐中心压台布中凸线，烛台方向一致 | |
| **牙签盅、椒盐瓶（1分）** | 牙签盅中心压在台布中凸线上，与烛台底边间距均等 | | 1 |  |  |
| 左椒右盐，与牙签盅、台布中凸线间距均等 | |
| **餐巾盘花**  **（2.4分）** | 在平盘上操作，折叠方法正确、卫生 | | 2.4 |  |  |
| 在餐盘中摆放一致，正面朝向客人；造型美观、大小一致，突出主人位 | |
| **操作动作与西餐礼仪**  **（6分）** | 托盘方法正确，操作规范；餐具拿捏方法正确，卫生、安全 | | 6 |  |  |
| 操作动作规范、熟练、轻巧，自然、不做作 | |
| 操作过程中举止大方、注重礼貌、保持微笑 | |
| 仪容仪态、着装等符合行业规范和要求 | |
| 操作神态自然，具有亲和力，体现岗位气质 | |
| **主题设计**  **（7分）** | 台面整体设计新颖、颜色协调、主题鲜明 | | 7 |  |  |
| 中心装饰物设计精巧、实用性强、易推广 | |
| 中心装饰物现场组装与摆放 | |
| **合 计** |  | | 30 |  |  |
| 违例扣分：  物品掉落每件扣1分、物品碰倒每件扣0.5分、物品遗漏每件扣0.5分 扣分： 分 | | | | | |
| **实 际 得 分** | |  | | | |

附件2

英语台面主题介绍评分标准

**（10分，占总分10%）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **评分标准** | **分值** | **得分** |
| **英语台面主题**  **（10分）** | 语法与词汇正确，词汇丰富，语音语调标准，熟练、流利地掌握岗位英语，语言表达清晰、规范。 | 7-8 |  |
| 语法与词汇基本正确，语音语调尚可，允许有个别母语口音，较熟悉岗位英语，语言表达基本清晰、规范。 | 5-6 |
| 语法与词汇有一定错误，发音有缺陷，但不严重影响正常表述。 | 3-4 |
| 语法与词汇有较多错误，停顿较多，严重影响表达。不能适应语境的变化。 | 2分  以下 |
| 现场问题回答正确 | 2 |  |
| **合计** |  |  |  |

附件3

西餐服务评分标准

**（40分，占总分40%）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **评分标准** | **分值** | **扣分** | **备注** |
| **工作台**  **（2分）** | 服务用品准备无误 | 2 |  |  |
| 台面始终干净整齐、卫生 |
| **引位服务**  **（3分）** | 使用礼貌用语问候客人 | 3 |  |  |
| 询问客人人数、有无预定等 |
| 礼貌引领客人入座 |
| **拉椅服务**  **（3分）** | 为主人或女士拉椅，并示意入座 | 3 |  |  |
| 拉椅方法正确 |
| 服务语言、动作到位 |
| **开餐巾、递送菜单**  **（4分）** | 按先宾后主、女士优先顺序为客人打开餐巾、方法规范 | 4 |  |  |
| 使用正确方法向客人递送菜单、酒单 |
| 为客人提供冰水服务，水量5成左右，各杯水量均等 |
| **接受点单、填写点菜单**  **（6分）** | 按照先宾后主、女士优先顺序接受客人点单 | 6 |  |  |
| 客人点餐内容准确 |
| 整理点菜记录，填写点菜单，内容完整、清晰 |
| **调整餐具**  **（6分）** | 为客人调整餐具，撤掉多余餐具、杯具 | 6 |  |  |
| 将剩余餐具调整整齐，保持餐具均衡、协调 |
| 餐具拿捏方法正确，操作规范 |
| **侍酒服务**  **（6分）** | 为客人斟倒白葡萄酒，酒量3~5成，各杯酒量均等。酒瓶用口布包瓶。 | 6 |  |  |
| 给点红葡萄酒的客人示酒 |
| 开红葡萄酒，要求胶帽边缘整齐，酒瓶不转动 |
| 拔起的软木塞完整无损，无落屑，并提供给客人检验后撤离餐桌 |
| 给客人鉴酒、斟酒，酒量3~5成，各杯酒量均等 |
| **上菜服务**  **（6分）** | 按照先宾后主、女士优先顺序为客人提供主菜上菜服务，要求三份菜肴一起上，徒手操作 | 6 |  |  |
| 上菜前先撤掉展示盘，再上菜 |
| 上菜位置正确，动作规范 |
| 菜肴摆放位置正确 |
| **操作规范与服务礼仪**  **（4分）** | 操作动作规范、熟练、轻巧，自然、不做作 | 4 |  |  |
| 操作过程中举止大方、注重礼貌、保持微笑 |
| 服务语言规范、得当，符合行业要求 |
| 操作神态自然，具有亲和力，体现岗位气质 |
| **合 计** | | 40 |  |  |
| **违例扣分：**  **物品掉落每件扣1分、物品碰倒每件扣0.5分**  **扣分： 分**  **斟倒酒水时每滴一滴扣0.2分，每滴洒一滩扣0.5分，最多不超过2分。**  **扣分： 分** | | | | |
| **实 际 得 分** | |  | | |

附件4

鸡尾酒调制评分标准

**（20分，占总分20%）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **要求和评分标准** | | **分值** | **扣分** | **备注** |
| **服务礼仪**  **（2分）** | 操作过程中举止大方、注重礼貌、保持微笑 | | 2 |  |  |
| 仪容仪态、着装等符合行业规范和要求 | |
| **规定酒调制**  **（6分）** | 调酒材料、酒杯选配正确、合理 | | 6 |  |  |
| 酒品颜色协调、口感舒适、味道纯正 | |
| 装饰物制作合理，搭配有致 | |
| 操作程序正确，动作规范、卫生安全 | |
| 调酒器具使用得当，保持干净，整齐 | |
| 酒水使用完毕复归原位 | |
| **自创鸡尾酒调制**  **（12分）** | 主题创意符合要求，主题鲜明、独特 | | 10 |  |  |
| 酒品用料准确、合理，颜色协调、口感纯正 | |
| 装饰物制作规范，具有一定的观赏性，符合酒品创意 | |
| 操作动作规范、安全，符合卫生要求 | |
| 操作完毕，酒水、用具复归原位 | |
| 中英文主题创意说明清晰，配方规范 | | 2 |
| **合计得分** |  | | 20 |  |  |
| **违例扣分**  **物品掉落每件扣0.5分、物品碰倒每件扣0.2分，最多不超过2分。**  **扣分 分**  **斟倒酒水每滴一滴扣0.2分，滴洒一滩扣 0.5分，最多不超过2分。 扣扣分**  分 | | | | | |
| **实 际 得 分** | |  | | | |

附件5

5款抽签鸡尾酒

1. 名称：纽约（New York）

材料：威士忌 3/4

青柠汁 1/4

石榴糖浆1/2匙

制法：将冰块和上述材料放入调酒壶中摇匀，倒入

鸡尾酒杯。在杯沿将几滴橙皮油拧入酒中。

2.名称：椰林飘香（Pina Colada）

材料：白朗姆酒 1/3

椰浆利口酒 2/3

菠萝汁 3-4盎司

制法：将适量冰块加入海波杯中；将白朗姆酒、椰

浆利口酒加冰块摇匀后滤入海波杯中，加入

菠萝汁搅匀即可，用菠萝条挂杯装饰。

3.名称：新加坡司令 （Singapore Sling）

材料：金酒 1/3

柠檬汁 3/6

石榴糖浆 1/6

苏打水 1听

樱桃白兰地 10毫升

制法：将适量冰块加入海波杯中；将金酒、柠檬汁、

石榴糖浆加冰，用摇酒壶摇匀后滤入海波杯中，

将苏打水、樱桃白兰地淋入杯中；用柠檬片、樱桃装饰。

1. 名称：特基拉日出（Tequila Sunrise）

材料：特基拉酒 1/2

白橙皮利口酒 1/4

柠檬汁 1/4

橙汁 3-4盎司

红石榴糖浆 0.5盎司

制法：将特基拉酒、白橙皮利口酒、柠檬汁加冰块

摇匀后滤入酸酒杯中中，加入橙汁，用吧匙沿杯边倒入红石榴糖浆，用柠檬角、樱桃装饰。

5.名称：白兰地亚历山大 （Brandy Alexander）

材料：白兰地 1/3

深色可可酒 1/3

淡奶 1/3

制法：将上述材料放入调酒壶中，加冰块摇匀后滤

入鸡尾酒杯中，撒入豆蔻粉装饰。