2019年度福建省职业院校技能大赛高职组

“中餐主题宴会设计”赛项规程

### 一、赛项名称

赛项编号：**G-42**

赛项名称：中餐主题宴会设计

赛项组别：高职组

竞赛形式：团体

赛项专业大类：旅游大类

### 二、竞赛目的

通过竞赛，检验高职学生的创新能力、表达能力、应变能力等综合职业能力和职业素养，展示高职院校旅游类专业的建设成果；促进校校交流学习，促进校企深度融合，推进高职院校旅游类专业在行业发展新趋势背景下的教学改革，带动旅游类专业人才培养水平的提高，为行业提供高素质技术技能型人才。

### 三、竞赛内容

比赛内容包括中餐宴会接待方案创意设计、中餐主题宴会摆台设计、现场互评和主题宴会台面英语阐述。

**（一）中餐宴会接待方案创意设计**

中餐宴会接待方案创意设计为团体竞赛项目，要求参赛团队3名选手根据确定的主题，现场讨论，并在规定时间内按要求完成设计文案。提交电子版和打印版文案。文案字数须在2000字以内，以电脑统计字符数（不含空格）为准。比赛创意主题范围于赛前公布，比赛开始前十五分钟，由裁判长抽取比赛创意题目。比赛安排在实训室进行，赛前抽签确定考场和赛位，考场提供台式计算机和打印设备，现场不提供上网环境。

比赛时间为180分钟，该项分值为30分。该环节不安排观摩。

**（二）现场操作**

现场操作包括中餐主题宴会摆台设计（含台面创意设计评分和摆台操作）、现场互评和主题宴会台面英语阐述，均为个人竞赛项目，由团队成员通过抽签确定每个队员的比赛项目，赛前抽签确定分组和赛位，在操作现场完成比赛。

**1.中餐主题宴会摆台设计：**包括台面创意设计、中餐宴会摆台操作、主题装饰物制作等。台面直径2米，按8人位摆台。主要考察选手操作的熟练性、规范性以及选手对中餐饮食文化的理解等。

本环节18分钟，其中准备时间3分钟，现场操作15分钟。主题宴会摆台创意设计分值15分、摆台操作分值15分。

**2.现场互评：**参赛选手需通过抽签对同组比赛的另外一个参赛作品进行评析，阐述其主题设计各要素的优点与不足，并回答裁判提出的问题。该环节考察选手对专业知识的掌握以及其创新能力、应变能力等。

本环节20分钟，其中准备时间15分钟，每名选手阐述3分钟，问答2分钟。现场互评分值20分。

**3.主题宴会台面英语阐述：**选手用英语阐述台面设计主题和设计思路，并现场回答1个根据台面主题设计提出的问题。该环节考察选手中餐服务英语的综合运用能力。

本环节5分钟，其中每名选手阐述3分钟，回答2分钟。主题宴会台面英语阐述分值20分。

### 四、竞赛方式

**（一）比赛为团队赛。**

角色分工中，A、B、C角色均在“现场操作”检录后，现场抽签确定。

|  |  |
| --- | --- |
| 角色 | 任务分工 |
| A | 中餐宴会摆台、提交主题创意说明书 |
| B | 台面英语阐述 |
| C | 现场互评 |

**（二）每支参赛队由3人组成。**

**（三）每队指导教师不超过2人，指导教师一旦确定不得随意改变。每个参赛院校可配领队1名。**

**（四）不允许跨校组队。**

### 五、竞赛流程

具体流程根据参赛队伍数量编排。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **时 间** | | **比赛内容** | **参 赛 人 员** |
| 第一天 | 上午 | 报到 | 全体参赛选手 |
| 下午 | 中餐宴会接待方案创意设计比赛  领队会、抽签分组 | 各参赛队  各参赛队领队 |
| 熟悉比赛场地 | 全体参赛选手 |
| 第二天 | 上午 | 现场操作比赛  （包括中餐主题宴会摆台、现场互评和台面英语阐述） | 第一组至第三组参赛选手 |
| 下午 | 现场操作比赛  （包括中餐主题宴会摆台、现场互评和台面英语阐述） | 第四组至第六组参赛选手 |

**（一）中餐主题宴会接待方案设计参赛流程**

各队参赛选手检录

抽取比赛考场和赛位号

裁判长抽取比赛题目

选手完成文案设计，提交作品

作品加密、密封

裁判评分

**（二）现场操作参赛流程**

抽签分组，加密

抽签确定赛位号

抽签确定选手分工（A\B\C）

A选手提交主题创意说明

B和C 两位选手候场

A选手携参赛物品入场

摆台操作准备

C选手现场抽签，确定现场互评作品

中餐主题宴会摆台比赛

裁判评分

C选手互评准备

C选手台面互评

B选手英语阐述

裁判评分

裁判评分

### 六、竞赛试题

（一）中餐宴会接待方案创意设计项目，比赛创意主题范围比赛前1个月在大赛官方网站公布。竞赛标准已在本赛项规程中公布。

（二）中餐主题宴会摆台设计、现场互评项目和主题宴会台面英语阐述公开竞赛标准，已在本赛项规程中公布。

**七、竞赛规则**

（一）参赛队及参赛选手资格：参赛选手须为高职高专全日制旅游大类各专业在籍学生；本科院校中高职类全日制旅游大类各专业在籍学生；五年制高职四、五年级学生可报名参加高职组比赛。高职组参赛选手年龄须不超过25周岁（当年），即1993年5月1日及以后出生。

（二）中餐宴会接待方案创意设计项目的比赛题目，由裁判长现场抽签确定。

（三）各选手参加现场操作的具体项目现场抽签决定。

（四）报到当天可熟悉比赛场地，但不得进行现场练习。

（五）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）进入赛场，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。

（六）参加摆台操作选手检录时需提交主题设计说明书。

（七）摆台主题设计说明书、自备餐具、布草等上面不能出现××代表队或××院校字样。选手在比赛过程中，不能说明自己的代表队或参赛院校。

（八）各队参赛作品的台面中心装饰物，须由选手现场制作完成。

（九）现场互评项目的评价对象，在中餐主题宴会摆台项目比赛结束后现场抽签决定。

（十）参赛选手不得携带通讯工具和其他未经允许的资料、物品进入比赛场地，不得中途退场。如出现违规、违纪、舞弊等现象，经裁判组裁定后取消比赛成绩。

（十一）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无法正常比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。

（十二）为避免影响其他选手，比赛中不允许播放背景音乐。

（十三）参赛选手结束比赛时，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。

（十四）比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。

（十五）领队、指导教师及非工作需要的工作人员不得进入比赛场地。新闻媒体等进入赛场必须经执委会允许，由专人陪同并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响比赛进行。

八、竞赛环境

中餐宴会接待方案创意设计项目在实训室进行。现场操作比赛在1000㎡的空间进行，设摆台操作区、裁判区、观摩区，其中摆台操作区设8个赛位，每组比赛使用4个赛位，交替进行。每个赛位面积不少于20㎡。比赛现场合理设置人员通道、物流通道；保证良好的采光、照明和通风；提供稳定的水、电供应和供电应急设备。现场互评场地面积不少于15㎡，场地摆放评委席、计分席和计时席。场外设立单独的候考区。

九、技术规范

（一）参照教育部职成司发布的《高等职业学校专业教学标准（试行）》（旅游大类）中的“酒店管理”专业教学标准。

（二）参考酒店业中餐服务的行业要求。

（三）参照国家旅游局旅游饭店服务技能大赛中餐宴会服务标准。

十、技术平台

**（一）设施设备**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 电脑 | 台式 | Win7操作系统， office2010版  photoshop软件  办公系统，photoshop软件 | 统一提供 |
| 打印机 | 激光打印 | A4 | 统一提供 |
| 餐台 | 圆形 | 直径200cm、高75cm | 统一提供 |
| 餐椅 | 软面无扶手椅 | 椅子总高度93cm、椅面45cm×45cm、椅背47cm×39cm  椅背47cm×39cm | 统一提供 |
| 工作台 | 长方形 | 90cm×180cm | 统一提供 |

**（二）用具**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 桌裙（装饰布） | 自定 |  | 自备 |
| 台布 | 自定 | 与桌裙（装饰布）协调 | 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 |
| 餐酒具 |  | 摆台用具整体协调、美观，  符合主题创意，方便使用 | 自备 |
| 牙签 | 小包装 | 与餐具协调，符合主题创意 | 自备 |
| 菜单 | 自定 | 菜品及装帧符合主题创意 | 自备 |
| 公用餐具 | 自定 | 方便客人使用 | 自备 |
| 桌号牌 | 自定 |  | 自备 |
| 托盘 | 圆形或长方形防滑托盘 | 圆形直径40cm-50cm，  长方形65cm×45cm | 自备或统一提供 |
| 平盘 | 圆形 | 18寸 | 统一提供 |

承办方统一提供的设施设备和用具的图片，提前1个月在大赛官方网站公布，以公布为准。

十一、成绩评定

赛项裁判组本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则，对各个比赛项目进行综合评价，最终按总分得分高低确定奖项归属。

**（一）评分标准**

见附件。

**（二）评分方法**

1.比赛总成绩满分100分，其中中餐宴会接待方案创意设计项目30分，现场操作测试70分（其中主题宴会台面的创意设计15分、摆台操作15分、选手主题宴会台面互评20分、主题宴会台面英语阐述20分）。具体评分方法见附件 。

2.竞赛名次按照得分高低排序。当总分相同时，按照中餐主题宴会摆台设计得分 中餐宴会接待方案创意设计得分

台面互评得分 台面英语阐述得分排序。

3.各项成绩会按照相关规定公布。如对成绩有异议，请按规定向大赛仲裁组提出复核申请。

**（三）成绩复核**

为保障成绩评判的准确性，监督组将对赛项总成绩排名前30%的所有参赛队伍（选手）的成绩进行复核；对其余成绩进行抽检复核，抽检覆盖率不得低于15%。如发现成绩错误以书面方式及时告知裁判长，由裁判长更正成绩并签字确认。复核、抽检错误率超过5%的，裁判组将对所有成绩进行复核。

赛项最终得分按100分制计分。最终成绩经复核无误，由裁判长、监督人员签字确认后公布。

**（四）裁判员选聘**

按照《福建省职业院校技能大赛专家和裁判工作管理办法》建立福建省职业院校技能大赛赛项裁判员信息库，由福建省职业院校技能大赛执委会在赛项裁判员信息库中抽定赛项裁判人员。裁判长由赛项执委会向大赛执委会推荐，由大赛执委会聘任。

本赛项共安排9名裁判，其中总裁判长1名，创意设计、测量与互评裁判5人，台面英语阐述裁判3人。

十二、申诉与仲裁

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后1小时之内向仲裁组提出申诉。书面申诉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，并由领队亲笔签名。非书面申诉不予受理。赛项仲裁工作组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。申诉方对复议结果仍有异议，可由各代表队领队向赛区仲裁委员会提出申诉。赛区仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

十三、竞赛观摩

本着开放办赛的方针，本赛项在现场技能操作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：

（一）根据比赛场地情况，各代表队观摩人员不超过3人。

（二）观摩人员需凭证入场。

（三）中餐宴会接待方案创意设计比赛、现场互评、主题宴会台面英语阐述测试谢绝现场观摩。现场互评和主题宴会台面英语阐述测试可通过视频直播观看。

（四）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。

（五）观摩人员需遵守场地规则，服从工作人员管理。

（六）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。

十四、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。

十五、资源转化

（一）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。

（二）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。

十六、竞赛须知

**（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2小时内提出，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**

1.参赛选手须认真填写报名表各项内容，提供个人真实身份证明，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2.参赛队按照大赛赛程安排和具体时间前往指定地点，各参赛选手凭大赛组委会颁发的参赛证、学生证和有效身份证件参加比赛及相关活动。

3.参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（三证必须齐全），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。

4.参赛选手仪表规范，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。

5.参赛选手应自觉遵守赛场纪律，服从裁判、听从指挥。

本竞赛项目的最终解释权归大赛组委会。

附件：

1**.**2019年福建省职业院校技能大赛高职组“中餐主题宴会设计”赛项评分细则

附件1

2019年福建省职业院校技能大赛高职组

“中餐主题宴会设计”赛项评分细则

为保证2019年福建省职业院校技能大赛中餐主题宴会设计赛项的顺利进行，本着“公正、公开、公平”的竞赛原则，特制订本细则。

比赛总成绩满分100分，其中中餐主题宴会接待方案设计项目30分，现场操作测试70分（其中主题宴会摆台的创意设计15分、摆台操作15分、选手主题宴会台面互评20分、主题宴会台面英语阐述20分）。具体评分方法如下：

一、中餐主题宴会接待方案设计

**（一）评分方法**

该项目裁判员共五人，根据参赛队提交的中餐主题宴会接待方案设计文案进行评分，可参考参赛队提交的电子稿。

五位裁判独立评分，直接算出每队的平均分，小数点后保留两位。

**（二）评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **中餐主题宴会接待方案设计评分标准（共30分）** | | | | |
| **项目** | **内容及标准** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| **任务设计**  **（4分）** | 能正确理解宴会主题，准确阐述接待任务（时间、地点、参加人员、宴请标准及宴会要求）。 | 2 |  |  |
| 清楚、全面阐述客人的特点。 | 2 |  |  |
| **场景设计**  **（5分）** | 宴会场地选择合理（宴会主题、规模、规格与场地环境、空间等因素的匹配）。 | 2 |  |  |
| 宴会场景氛围营造合理（背景音乐、色彩、灯光、装饰点缀等）。 | 2 |  |  |
| 宴会台型设计合理。 | 1 |  |  |
| **台面设计**  **（6分）** | 中心装饰物比例合适，设计精美，展现主题准确。 | 2 |  |  |
| 餐具选择科学合理，符合宴会主题，且整体协调。 | 2 |  |  |
| 布草质地、色彩、图案等与宴会主题及整体布置遥相呼应。 | 2 |  |  |
| **菜单设计**  **（5分）** | 菜单形式设计精美、新颖。 | 2 |  |  |
| 菜品数量适中、菜肴搭配合理，营养均衡。 | 1 |  |  |
| 菜肴名称设计符合宴会主题。 | 1 |  |  |
| 菜品售价与成本设计合理，符合酒店经营实际。 | 1 |  |  |
| **服务设计**  **（7分）** | 根据宴会接待任务要求，明确分工。 | 1 |  |  |
| 根据主题宴会要求，设计服务项目，流程科学。 | 2 |  |  |
| 根据宴会主题，设计服务方式恰当（如上菜肴方式、菜肴特别介绍等）。 | 1 |  |  |
| 特殊顾客个性化服务设计 | 1 |  |  |
| 突发事件防范与处置 | 1 |  |  |
| 宴会服务检查控制环节设计合理 | 1 |  |  |
| **文案设计**  **（3分）** | 表述清晰、逻辑性强。 | 1 |  |  |
| 版面设计合理、图文并茂。 | 1 |  |  |
| 格式整齐，外观精美。 | 1 |  |  |
| **字数不符合要求扣1分。 扣分：** | | | | |
| **实际得分:** | | | | |

二、现场操作测试

**（一）评分方法**

现场操作评分包括中餐主题宴会台面设计、摆台操作、主题宴会台面互评和主题宴会台面英语阐述四部分。该项目裁判员为八名，其中主题宴会台面设计、摆台操作与主题宴会台面互评裁判五名，主题宴会台面英语阐述裁判三名。

主题宴会台面设计、摆台操作与台面互评裁判负责对中餐主题宴会摆台的创意、菜单设计、摆台操作规范、摆台标准、现场互评以及摆台选手和互评选手的仪容仪表进行评判。五位裁判独立评分，直接计算出平均分作为选手该项最终成绩，小数点后保留两位。

主题宴会台面英语阐述裁判负责对台面英语阐述选手的英语表达能力、应变能力以及选手的仪容仪表进行评判。三位裁判独立评分，直接计算出平均分作为选手该项最终成绩，小数点后保留两位。

其中，仪容仪表作为扣分项目。

**（二）评分标准**

**1.中餐主题宴会台面设计评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **中餐主题宴会台面设计（共15分）** | | | | |
| **项目** | **内容及标准** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| **主题创意**  **（4分）** | 台面设计主题明确，创意新颖独特 | 1 |  |  |
| 台面整体设计能紧密围绕主题 | 1 |  |  |
| 中心装饰物外形美观，具有较强观赏性，并与餐桌比例恰当，不影响就餐客人餐中交流 | 2 |  |  |
| **台面用品**  **（4分）** | 台面用品整体美观，具有强烈艺术美感 | 1 |  |  |
| 布草质地、色彩、图案等与主题相呼应 | 1 |  |  |
| 台面物品、布草（含台布、餐巾、椅套等）的质地环保，选择符合酒店经营实际 | 1 |  |  |
| 台面用品的选择和摆放方便客人就餐 | 1 |  |  |
| **菜单设计**  **（3分）** | 菜单设计的各要素（例如颜色、背景图案、字体、字号等）及表现形式合理，与主题一致，菜单整体设计与餐台主题相统一，外形有一定艺术性 | 2 |  |  |
| 菜品设计（菜品搭配、数量及名称）合理，符合主题及用餐人数 | 1 |  |  |
| **服装**  **（2分）** | 选手服装及装饰符合酒店工作要求 | 1 |  |  |
| 服装设计与主题呼应 | 1 |  |  |
| **总体印象**  **（2分）** | 整体设计和谐，注重细节 | 1 |  |  |
| 主题设计具有可推广性 | 1 |  |  |
| **实际得分：** | | | | |

**2. 主题宴会摆台操作评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **主题宴会摆台操作标准（共15分）** | | | | |
| **项目** | **操作程序及标准** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| **台布及装饰布**  **（1.2分）** | 台面平整，凸缝朝向主副主人位 | 0.4 |  |  |
| 下垂均等 | 0.4 |  |  |
| 装饰布平整且四周下垂均等 | 0.4 |  |  |
| **餐椅定位**  **（1.6分）** | 从主人位开始拉椅定位 | 0.4 |  |  |
| 座位中心与餐碟中心对齐 | 0.4 |  |  |
| 餐椅之间距离均等 | 0.4 |  |  |
| 餐椅座面边缘与台布下垂部分相切 | 0.4 |  |  |
| **餐碟（或装饰盘）定位**  **（3.6分）** | 碟间距离均等， | 1.6 |  |  |
| 相对餐碟与餐桌中心点三点一线 | 0.8 |  |  |
| 距桌沿1.5厘米 | 0.8 |  |  |
| 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生 | 0.4 |  |  |
| **味碟、汤碗、汤勺（1.2分）** | 味碟位于餐碟正上方，相距1厘米 | 0.8 |  |  |
| 汤碗汤勺摆放美观 | 0.4 |  |  |
| **筷架、筷子、长柄勺、牙签**  **（2分）** | 筷架摆在餐碟右边，位于筷子上部三分之一处 | 0.4 |  |  |
| 筷子、长柄勺搁摆在筷架上，长柄勺距餐碟均等 | 0.8 |  |  |
| 筷尾距餐桌沿1.5厘米，筷套正面朝上 | 0.4 |  |  |
| 牙签位于长柄勺和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与长柄勺齐平 | 0.4 |  |  |
| **葡萄酒杯、白酒杯、水杯**  **（2.4分）** | 葡萄酒杯在味碟正上方2厘米 | 0.6 |  |  |
| 白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米 | 0.8 |  |  |
| 三杯成斜直线，与水平线呈30度角。如果折的是杯花，水杯待餐巾花折好后一起摆上桌 | 0.6 |  |  |
| 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生 | 0.4 |  |  |
| **总体印象**  **（3分）** | 操作过程中托盘外展，托盘面平行于地面 | 0.5 |  |  |
| 餐巾花的花型美观，能很好的体现主题 | 0.5 |  |  |
| 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻 | 1 |  |  |
| 操作过程中的注意卫生、姿态优美 | 1 |  |  |
| **物品落地： 件** | | **扣 分** | | |
| **物品碰到： 件** | | **扣 分** | | |
| **物品遗漏： 件** | | **扣 分** | | |
| **逆时针行走： 次** | |  | | |
| **仪表仪容扣分：** | |  | | |
| **实际得分：** | | | | |

**3. 主题宴会台面互评评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **主题宴会台面互评（共20分）** | | | | |
| **项目** | **内容及标准** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| **对主题创意的认识**  **（3分）** | 对主题创意设计分析准确，能发现亮点 | 2 |  |  |
| 对主题创意的改进意见 | 1 |  |  |
| **对主题设计**  **的评价**  **（7分）** | 对表现台面主题各要素的评价准确、恰当 | 2 |  |  |
| 对台面用品的评价准确、恰当 | 2 |  |  |
| 对选手工装、饰品的评价准确、恰当 | 1 |  |  |
| 能发现亮点找出不足 | 2 |  |  |
| **对菜单设计提出的意见和建议**  **（3分）** | 对菜单形式设计要素分析到位 | 1 |  |  |
| 对菜品设计（数量、菜品搭配）的分析准确到位 | 2 |  |  |
| **问题回答**  **（5分）** | 回答准确 | 2 |  |  |
| 语言流畅、表述清晰 | 2 |  |  |
| 措辞规范，能体现从业者素质和专业水平 | 1 |  |  |
| **总体印象**  **（2分）** | 有较强的逻辑性 | 1 |  |  |
| 音量适中，姿态优美 | 1 |  |  |
| **仪表仪容扣分：** | | | | |
| **实际得分：** | | | | |
| **阐述时间：3分钟（3分钟停止，提前完成不扣分）** | | | | |

**4.主题宴会台面英语阐述评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **主题宴会台面英语阐述评分细则（20分）** | | | | |
| **项目** | **评分标准** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| **台面介绍（15分）** | 主题台面的内涵以及设计思路表达清楚 | 3 |  |  |
| 语法正确 | 3 |  |  |
| 词汇丰富，用词正确 | 3 |  |  |
| 语音语调标准 | 3 |  |  |
| 表达流畅、清楚 | 3 |  |  |
| **回答问题（5分）** | 回答问题正确 | 2 |  |  |
| 语法、词汇使用正确 | 1 |  |  |
| 语音语调标准 | 1 |  |  |
| 表达流畅、清楚 | 1 |  |  |
| **仪表仪容扣分：** | | | | |
| **实际得分：** | | | | |
| **阐述时间：3分钟（3分钟停止，提前完成不扣分）**  **回答问题：2分钟（2分钟停止，提前完成不扣分）** | | | | |

**5. 仪容仪表扣分标准**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **仪容仪表扣分标准** | | | |
| **项 目** | **细节要求** | **分值** | **扣分** |
| **头发及面部**  **（0.2分）** | 男士 |  |  |
| 1. 干净、整齐，后不及领，侧不盖耳，着色自然，发型美观大方 | 0.1 |  |
| 男士：不留胡及长鬓角 | 0.1 |  |
| 女士 |  |  |
| 1.后不过肩，前不盖眼，干净、整齐，着色自然，发型美观大方 | 0.1 |  |
| 女士：淡妆 | 0.1 |  |
| **手及指甲**  **（0.2分）** | 1.干净，指甲修剪整齐 | 0.1 |  |
| 2.不涂有色指甲油 | 0.1 |  |
| **服装**  **（0.2分）** | 1.符合主题要求，整齐干净 | 0.1 |  |
| 2.无破损、无丟扣，熨烫挺括 | 0.1 |  |
| **鞋、袜**  **（0.2分）** | 1.符合岗位或主题要求的鞋子；干净，擦拭光亮、无破损 | 0.1 |  |
| 1.男士：深色、女士：干净；无褶皱、无破损 | 0.1 |  |
| **首饰及徽章**  **（0.1分）** | 1.不佩戴过于醒目的饰物 | 0.1 |  |
| **综合印象**  **（0.1分）** | 注重礼节礼貌，面带微笑，举止大方、优雅 | 0.1 |  |
| **合 计** |  | 1 |  |

**（三）现场比赛要求**

1.按中餐正式宴会摆台（8人位）。

2.各选手参加现场操作的角色分工根据抽签决定。选手必须佩戴参赛证提前进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”进行准备，中餐摆台准备时间3分钟，椅套在准备时间内完成。准备就绪后，举手示意。

3.选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

4.比赛开始时，选手站在主人位后侧。比赛中所有操作必须按顺时针方向进行。

5.所有操作结束后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

6.除台布、桌裙或装饰布、花瓶（花篮或其他装饰物）可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。

7.餐巾准备无任何折痕；餐巾折花花型不限，但须突出主位花型，整体挺括、和谐，符合台面设计主题。

8.餐巾折花和摆台先后顺序不限。

9.比赛中允许使用装饰盘垫。

10.选手须根据自身台面设计准备菜单，除了摆放在台面的菜单外，还须准备1份放在工作台，以供台面互评时使用。

11.比赛评分标准中的项目顺序并不是规定的操作顺序，选手可以自行选择完成各个比赛项目。

12.物品落地每件扣2分，物品碰倒每件扣1分；物品遗漏每件扣1分；逆时针操作扣1分/次。以上四项扣分中每项扣分最高不超过4分。

13.选手须提前准备中餐主题宴会设计的主题创意书面说明书（包括主题名称、主题内涵、菜单设计说明等）和一张7寸台面证明彩照，说明书提前打印好6份，并在检录时统一上交。

14.仪表仪容是选手应达到的基本要求，不符合要求的，直接在评分表中扣分。每位选手仪表仪容最高扣分值为1分。