

江西省第二届职业技能大赛

“餐厅服务”项目技术工作文件

（省赛精选）

2025 年 3 月

目 录

1. 项目简介	1
1.1 项目描述	1
1.2 考核目的	1
1.3 相关文件	1
2. 基本能力与职业标准	2
3. 竞赛内容	4
3.1 考核内容	4
3.2 竞赛模块	4
3.3 模块简述	4
3.3.1 模块 A: 主题设计方案及主题造型	4
3.3.2 模块 B: 主题宴会摆台	5
3.3.3 模块 C: 服务技能	5
3.3.4 模块 D: 分餐服务	6
3.3.5 模块 E: 综合评价	6
3.4 命题方式	6
3.5 竞赛日程及地点安排	6
4. 评分标准	7
4.1 评价分（主观）	7
4.2 测量分（客观）	8
4.3 评分流程说明	8
4.4 统分方法	9
4.5 裁判构成和分组	9

4.5.1 裁判组	9
4.5.2 裁判任职条件	9
4.5.3 裁判长职责	9
4.5.4 裁判员职责	10
4.5.5 裁判评判工作及纪律要求	10
4.5.6 预期分组与分工方案	11
5. 竞赛相关设施设备	11
5.1 场地设备	11
5.2 材料	12
5.3 竞赛选手自备的设备和工具	13
6. 项目特别规定	14
7. 赛场布局要求	15
8. 健康安全和绿色环保	16
9. 开放赛场	18

本项目技术工作文件（技术描述）是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

1. 项目简介

1.1 项目描述

餐厅服务项目要求选手能为顾客提供宴会摆台、礼貌安座、点配菜点、席间服务等就餐环节的对客服务，并能独立完成宴会设计、台面装饰、菜单安排、酒水服务及分餐服务的竞赛项目。比赛中对选手的技能要求主要包括：宴会主题设计方案、主题宴会摆台、主题造型设计及主题说明、斟酒服务、餐巾折花、分餐服务、综合评价等，赛项依据行业标准，参照第二届全国技能大赛国赛精选赛项标准，提倡健康、环保、安全、节约。

该项目所对应的职业（工种）：餐厅服务员（4-03-02-05）。

1.2 考核目的

本技术文件以第二届全国技能大赛和国家职业标准为主要参照，适当吸收世界技能大赛相关技术要求编制；按照《餐厅服务员国家职业技能标准》三级（高级工）基本要求和工作要求，限定于中餐服务员工作职责和技能要求，涵盖能反映餐厅服务工种的关键技能，同时能反映选手的综合素养和发展潜质，体现公平公正。

1.3 相关文件

本项目技术工作文件只包含项目技术工作的相关信息。除阅读本文件外，开展本技能项目竞赛还需配合其他相关文件一同使用：

世界技能大赛相关技术要求

第二届全国技能大赛国赛精选相关技术标准

江西省第二届职业技能大赛竞赛技术规则

2. 基本能力与职业标准

本项目以第二届全国技能大赛技术标准和国家职业标准为竞赛依据，全面引入大赛技术标准和组织模式。本竞赛是对餐厅服务技能的展示和评估，参赛选手需要按照餐厅服务标准（或要求）展示餐厅服务技能。

表1 参赛选手需要具备的知识和能力

相关要求		权重比例 (%)
1	主题宴会设计和主题造型	20
基本知识	1. 具备餐饮服务、管理能力和知识 2. 了解宴会设计方案的相关要求 3. 清楚宴会设计理念及相关知识 4. 熟悉宴会设计和主题造型操作程序	
工作能力	1. 独立完成宴会主题设计方案 2. 独立完成现场宴会主题摆台 3. 独立完成主题造型布置 4. 独立拟定宴会菜单和完成宴会服务全过程	
2	主题宴会摆台	
基本知识	1. 中餐餐台摆放要求和技巧 2. 中餐零点餐台摆放要求和技巧 3. 中餐主题宴会餐台布置 4. 中餐服务相关知识	20
工作能力	1. 独立完成中餐餐台摆台 2. 独立完成中餐零点摆台 3. 独立完成中餐主题宴会摆台 4. 独立完成中餐摆台的相关活动设置	

3	餐巾折花和斟酒服务	
基本知识	1. 餐巾折叠基本知识和要求 2. 餐巾折花的折叠技巧 3. 酒水知识和酒水服务 4. 懂得酒水成本核算及酒水控制	20
工作能力	1. 能折叠 20 种杯花和 10 种盘花 2. 能根据宴会主题选择和摆放餐巾花 3. 能根据酒水选用酒杯及斟酒服务 4. 了解不同地区不同客人对酒水的习惯和要求	
4	现场分餐服务	
基本知识	1. 分餐服务的重要性 2. 分餐服务的礼貌礼仪 3. 了解不同菜品的分餐方法 4. 分餐服务的标准和流程	20
工作能力	1. 熟练对客进行分餐服务 2. 根据宾客需求提供不同方式的分餐服务 3. 分餐服务时的礼节礼貌 4. 及时更换餐用具和毛巾	
5	综合评价	
基本知识	1. 礼节礼貌和仪容仪表知识 2. 了解国际国内各民族各地区风俗习惯 3. 餐饮营养健康和安全卫生知识 4. 服务人员沟通技巧	20
工作能力	1. 制定并遵守餐饮服务规范 2. 准确展示职业形象综合素养 3. 独立进行展台设计 4. 讲究服务质量，不断开拓创新	
合计		100

3. 竞赛内容

3.1 考核内容

竞赛内容结合工作实际，原则上包括知识理论和操作技能两部分，竞赛成绩实行百分制，总成绩由两部分成绩加权合成。其中，操作技能成绩权重一般不低于 70%，参考全国技能大赛模式，将理论知识融入操作技能考核过程中，不单独设置理论考核。

3.2 竞赛模块

模块 编号	模块名称	竞赛时间 min	分数		
			评价分	测量分	合计
A	主题设计方案及主题造型	0	45	55	100
B	主题宴会摆台	30	30	70	100
C	服务技能（主题宴会餐巾折花和斟酒服务）	15	20	80	100
D	分餐服务	25	20	80	100
E	综合评价（仪容仪表、主题答辩 5min、主题餐巾花展示 20min）	25	30	70	100
总计		95	145	355	500

3.3 模块简述

本赛项包括五个比赛模块。有主题设计方案及主题造型；主题宴会台面设计及摆放；服务技能斟酒和餐巾折花；现场分餐服务；综合评价共五个模块。

3.3.1 模块 A：主题设计方案及主题造型

该模块考核内容包括主题宴会的设计效果和方案的评判。选手需要在检录时提交 6 份主题宴会设计方案。宴会方案以 10 桌为标准进行设计。重点考核选手的宴会服务专

业知识，选手自主确定宴会主题设计方案，内容涵盖宴会设计理念、场地布局、人员配置、布草、餐酒用具、菜单与菜品设计、包括菜单成本率、售价、营养配餐、食品安全、酒水配置、宴会流程、人员配置与分工、应急预案、宴会设计平面图等专业基础知识。提倡使用公筷公勺或双筷服务，设计内容主题明确、适合推广，全面合理，有简要文字或图片说明。方案总字数不少于 1500 字。

3.3.2 模块 B：主题宴会摆台

该模块基本工作任务包括主题宴会台面设计和摆台。具体内容：选手自主确定宴会主题，独立完成十人主题宴会台的摆台。重点考核选手的设计能力及操作规范。摆台开始前餐椅为三三二二摆放，比赛开始后方能移动。比赛用品平整无折痕，无污迹。除台布、装饰布和主题装饰物可徒手操作外，其它物品均须使用托盘操作。操作流程合理，操作手法标准、熟练、卫生，主题装饰物及插花需现场完成。

主题装饰物设计造型可采用瓜果蔬菜雕刻、黄油雕刻、面塑工艺、糖艺、工艺品、鲜花插花等形式展现。选手可提前准备半成品，但现场操作必须有组装、摆放、修饰、调整、成型五个步骤。

3.3.3 模块 C：服务技能

该模块基本工作任务包括餐巾折花和斟酒服务。竞赛餐巾平整无折叠痕迹，餐巾折花的花型不限，不限制使用餐巾扣，餐巾花摆放要突出正、副主人，操作手法标准、熟练、卫生，餐巾花挺括、造型美观、与台面遥相呼应，盘花、杯花均可。摆台结束后完成 10 个客位红葡萄酒和白酒的斟酒服务。重点考核选手的折花服务规范及斟酒服务规范。斟酒用托盘斟倒法，盘中不得少于三种酒。选手斟倒红酒和白酒时，可根据酒杯形状大小定酒量，要求酒量均匀一致，不完全受红酒五分满、白酒八分满的限制。

3.3.4 模块 D：分餐服务

该模块基本工作任务为零点分餐服务。选手需用 25 分钟完成零点分餐服务，为 3 位客人提供 2 道热菜的分餐服务（现场提供 4 道菜，3 种饮品，4 种水果）。选手向客人推荐菜品，接受点单。每位客人选择一种饮品，选手提供斟倒服务。餐台另摆放 2 种小吃供客人食用。分餐采用边台“按位分餐”方式。分餐过程要求双手消毒到位，分餐均匀，不洒不漏，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用。分餐台餐具摆放整齐、台面干净整洁、碟餐具更换及时有序。

3.3.5 模块 E：综合评价

该模块基本工作任务包括仪容仪表展示、主题阐述和答辩、主题餐巾花展示。选手需要进行仪容仪表展示，并在摆台结束后用 3 分钟阐述宴会方案设计理念和创意说明，另用 2 分钟回答裁判提出的 3 个问题。选手需要在规定时间内现场制作 10 个餐巾折花（杯花）作品，并将其放置在展示台上。重点考核选手的仪容仪表职业素养、表达能力和应变能力以及餐巾折花手法的规范、技巧的掌握、创新能力和审美能力。选手仪容仪表仪态需符合餐饮行业要求。

3.4 命题方式

本项目为可以提前公布试题的项目。赛前三周公布试题（包括赛题、素材、评分细则）。所命竞赛题内容基于第二届全国技能大赛的技术要求，赛前裁判长可结合赛场设备、材料状况，按照本项目试题调整工作流程和方法，组织裁判人员对已公布试题进行不超过 30% 的修改、调整。然后，由裁判长对最终比赛试题签字确认。按照本项目国赛最终试题公布的方式与时间公布修改后的竞赛用试题。

3.5 竞赛日程及地点安排

竞赛时间：竞赛时间暂定为 2025 年 4 月，具体时间以大赛正式通知为准。

竞赛地点：南昌技师学院

日 期	时间	安 排	参与人员
C-2	上午	确认场地及设施设备	裁判长场地经理
	下午	技术对接	全体裁判
		裁判分组	全体裁判
C-1	上午	选手报到抽签	全体选手
	全天	选手熟悉场地设备	全体选手
	全天	选手物品进场	全体选手
C1	上午	分组比赛	全体裁判选手
	下午	分组比赛	全体裁判选手
C2	上午	分组比赛	全体裁判选手
	下午	分组比赛	全体裁判选手
C3	上午	分组比赛	全体裁判选手
	下午	赛项技术点评	全体裁判选手

4. 评分标准

本项目评分标准分为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。餐厅服务赛项采用 500 分制。主题设计方案及主题造型 100 分，占评分 20%；主题宴会摆台 100 分，占评分 20%；服务技能 100 分，占评分 20%；分餐服务 100 分，占评分 20%；综合评价 100 分，占评分 20%。各个评分项的分数应精确到小数点后两位，小数点后第三位数字采用四舍五入（如 1.055 计 1.06，1.054 计 1.05）。

4.1 评价分（主观）

评价分（Judgement）打分方式：3 名及以上裁判为一组，各裁判根据评分项描述的 0-3 四个档次单独评分，即为该项目的得分，并计算出平均权重分。裁判相互间分差必须小于等于 1 分，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监

督下进行调分。

权重表如下：

权重分值	要求描述
0 分	各方面均低于行业标准，包括“未做尝试”
1 分	达到行业标准
2 分	达到行业标准，且某些方面超过标准
3 分	达到行业期待的优秀水平，始终保持出色状态与服务标准，整体表现非常专业

4.2 测量分（客观）

测量分（Measurement）打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由 3 名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起商议，对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

测量分评分准则样例表：

测评内容	项目特征描述	配分	标准值	测量值	得分
服务技能	餐巾整洁无损、无污渍	0.4	0.4	0.28	0-0.28

4.3 评分流程说明

此次竞赛的成绩评判采用客观评分与主观评分相结合的方法，主要为过程性评分。每位选手竞赛的总时长为 95 分钟，每个竞赛模块独立计时，除主题宴会摆台最长超时 5 分钟外（每超时 30 秒，扣 1 分，不足 30 秒按 30 秒计算，超时到点后须立即停止操作），其它模块不允许超时，提前完成不加分。

所有选手成绩不并列，按照总成绩高低进行排序，当出现选手总成绩并列时，根据技术文件评分表的权重进行比对，依次为主题宴会设计和主题造型、主题宴会摆台、分餐服务、服务技能、综合评价。即当总成绩并列时按照模块 A 主题宴会设计和主题造型的成绩高低确定次序，如果总成绩

和模块 A 主题宴会设计和主题造型也相同，则按照模块 B 主题宴会摆台的成绩高低确定次序，以此类推。如总成绩、五个模块的成绩均相同时，按完成竞赛任务所用时间少的名次在前。

4.4 统分方法

各裁判组打分后，打分裁判签字，交给裁判长签字确认，再交给登分员录入系统，登分员全部录入后签字，最后统分结果由裁判长签字确认。

4.5 裁判构成和分组

4.5.1 裁判组

裁判长：裁判长由大赛组委会另行确定后公布；

裁判员：一般由参赛代表队派专业人员组成，各参赛代表队限派 1 人。

4.5.2 裁判任职条件

裁判员应具有团队合作、秉公执裁等基本素养，原则上需具备下列条件之一：

- 1.思想品德优秀，身体健康，年龄原则上不超过 60 岁；
- 2.具有本职业（赛项）高级工及以上职业资格或中级及以上专业技术职务；
- 3.有省级以上职业技能竞赛相关技术工作经历；
- 4.具备省级职业技能竞赛裁判员资格；
- 5.省级赛事技术专家。

裁判员需参加本项目赛前培训方可上岗。

4.5.3 裁判长职责

- 1.全面负责竞赛技术、裁判及争议处置等工作。
- 2.解读竞赛赛题及技术文件，牵头组织开展裁判员培训会议。
- 3.以分组形式安排裁判组任务分工，监督裁判员各项工作。
- 4.现场裁定有关裁判争议，协助仲裁组做出仲裁处理。

5.对扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，经裁判长讨论后酌情扣分，情况严重者取消竞赛资格。

6.裁判长在裁判员测评中，可进行抽查，若出现失职，第一次进行警告，同时对本代表队选手按规定给予扣分处罚，第二次取消执裁资格。

7.比赛过程中，A、B、C、D、E 模块由裁判小组随机进行评测，小组签字后交给裁判长，再由裁判长审核后交由工作人员进行分数汇总，最终成绩由裁判长公布。

4.5.4 裁判员职责

1.按照裁判长分组分工，具体承担比赛现场赛务工作，公平公正开展具体裁判和测评工作，并对本小组承担执裁工作的评判结果签字确认。

2.查看选手身份证和随身佩戴的对应工位号。

3.组织选手在赛前检查环境、设备、工具等，选手签字确认，审核选手自带设备工具是否符合要求，保障选手人身安全和设备正常使用。

4.协助裁判长解答技术及考核工作问题。

5.详实记录选手考核过程，及时提出意见建议。

6.遵照执行考核回避、保密等规则及议定事项。

7.接受裁判长和监督仲裁组的抽查和监督。

4.5.5 裁判评判工作及纪律要求

1.裁判员出入赛场要佩戴胸牌，衣着整齐，举止大方，不大声喧哗，听从指挥，按照裁判长统一安排分组开展工作。

2.裁判员要严格遵守保密规定，正式比赛期间，不允许携带通信设备、智能设备、存储设备，比赛期间，不允许泄露任何比赛信息，不允许单独离开赛场或单独与场外人员交流沟通。

3.裁判过程中实行回避政策，各代表队推荐的裁判员不参与本代表队选手和本地区代表队选手的执裁、测量、评分等工作，不得与本代表队选手和本地区代表队选手现场交

流、指导。

4.各项目裁判组在选手报到、检录阶段，要按照本项目比赛细则要求，对选手携带的工具等进行严格检查，避免选手违规携带物品进入赛场对比赛成绩造成影响。

5.每一阶段(模块)比赛结束，需参赛选手离场的，各项目裁判组要在裁判长带领下，会同技术保障组，对每个工位的设备、设施、比赛工件(成果)、工具、材料等进行全面检查，确认无误后统一安排选手退场。

6.执裁过程中，出现技术争议、测评争议等问题由裁判长负责解释并裁定。

4.5.6 预期分组与分工方案

竞赛开始前，裁判长根据裁判员数量、工作需要、裁判员技术能力特长等情况，对裁判员进行工作分工。原则上将裁判员分成两组，同时执裁。竞赛过程中，裁判员按照分工，依据评判标准和相关技术要求开展评判工作。

比赛采用分组交叉轮换的形式进行。单数轮次首先进行的是主题宴会设计和主题造型、主题宴会摆台，服务技能三个模块的比赛；双数轮次首先进行分餐服务和综合评价两个模块的比赛；然后分组交叉轮换进行。各裁判按照比赛程序依次完成以上竞赛模块的执裁工作。

5. 竞赛相关设施设备

5.1 场地设备

(以每一个选手必须配备)

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	宴会桌	直径 1.8m*高 0.75m	张	1
2	宴会椅	背高 0.94m, 椅面 0.4m*0.41m	张	13

3	摆台工作台 (配白色桌布、 绿色落地桌裙)	长 1.8m* 宽 1.0m* 高 0.75m	张	1
4	餐桌 (配白色桌布)	1.2m*1.2m*0.75m	张	1
5	分餐工作台 (配白色桌布、 绿色落地桌裙)	长 1.4m* 宽 0.7m* 高 0.75m	张	1
6	取餐台	长 2.0m*宽 0.7m*高 0.75m	张	1
7	椅子套(分餐摆台)		个	3
8	布菲炉(菜品)	64.5cm*47.5cm*43cm	个	1
9	布菲炉(水果)	64.5cm*47.5cm*43cm	个	1
10	展台桌 (配白色桌布、 绿色落地桌裙)	长 1.4m*宽 0.7m*高 0.75m	张	1

5.2 材料

(以每一个选手必须配备)

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	主题造型插花用剪刀	大号	把	1
2	红葡萄酒	750 毫升干红带木塞	瓶	选手 1 人 2 瓶
3	白酒		瓶	选手 1 人 1 瓶
4	啤酒		瓶	选手 1 人 1 瓶
5	罐装饮料	3 种饮料	听	选手 1 人 3 听
6	热菜		道	4
7	小吃		种	2
8	水果		种	4

9	取餐夹子	不锈钢 9 寸 全圆食品夹	个	1
10	取水果夹子	不锈钢加厚 9 寸三线夹	个	1
11	酒钻	海马刀	个	1
12	折花盘	直径 0.4m	个	1
13	手持挂烫机	蒸汽	个	1
14	熨斗（桌烫）	蒸汽	个	1
15	熨烫板		张	1
16	菜品回收桶	通用	个	1
17	饮料回收桶	通用	个	1
18	水果回收桶	通用	个	1
19	垃圾桶	通用	个	1
20	湿纸巾	通用	包	1
21	抽纸	通用	盒	1
22	菜单		个	1
23	结账单		个	1
24	桌号牌		个	1
25	装饰物		个	1

5.3 参赛选手自备的设备和工具

序号	设备名称（或图片）	型号	单位	数量
1	主题宴会设计方案	自定	份	6
2	主题宴会摆台用品	餐碟、味碟、汤碗、汤勺、筷子、 筷架等餐具；水杯、葡萄酒杯、白 酒杯等玻璃器皿；台布、桌裙或装 饰布、椅套、消毒毛巾等棉织品； 牙签及牙签套、菜单、主题牌及主 题摆台所需物品；托盘自带等	套	10

3	主题宴会中心装饰物	主题造型所需要的各种装饰用品，如果蔬雕、工艺品等；主题造型需要的花草和工具等	套	1
4	服务技能	选手自带托盘、餐巾布、物品放置碟、服务用巾、海马刀等	套	1
5	分餐服务用具	选手自带托盘、服务用巾、取餐盘、分餐盘、水果盘、水果叉、分餐叉勺等	套	3
6	综合评价用品	餐巾布、花名签及展台布置用品等	套	10
7	比赛服装	选手根据比赛主题自备自己的比赛服装	套	1

备注：1. 除以上列表的材料、工具以外的材料、工具需报备裁判长同意后才能带入赛场使用。

2. 赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。

3. 各单位参赛选手餐巾折花展台等大型装饰用品要提前报备。

6. 项目特别规定

（1）选手进场时需接受对工具箱的检查，不得带入禁带物品。

（2）本次大赛采用中文环境进行各模块竞赛，配套文件为中文。

（3）参赛选手未按时到赛场检录，则视为弃赛。

（4）选手不得在竞赛物件上（台布等）作任何标记。若在比赛开始前发现有明显作弊痕迹，必须上报裁判长进行处理。赛后发现一项扣 5 分。

（5）选手自备服饰、比赛作品、展示卡等在外观上不得显示选手所在单位或个人信息，已经发现将取消选手本模

块成绩。

（6）竞赛过程不得交头接耳，或者寻问裁判问题，否则每次扣 5 分。

（7）选手应爱护赛场设施设备，操作规范，注意安全。因违反安全操作规定造成的损失由选手负责。

（8）裁判评判完作品后，裁判长通知可以撤摆台作品时方可撤台，严禁选手私自撤摆台作品。

7. 赛场布局要求

7.1 赛场规格要求

1. 本项目的总体面积

本项目场地总体面积不少于 850 m²，主题宴会摆台区 6 个工位，每个工位的面积不少于 42 m²（长 7m，宽 6m），工位间隔 2m；展台区 6 个工位，分餐区 3 个工位。

2. 比赛区域

比赛区域分为主题宴会摆台区、分餐服务区和展台区。其中非操作区域分检录区、熨烫区、待赛区、物品区、裁判评分区和计分区。

3. 现场设立功能区

场地外围安装 1m 高围挡，设 2 个安全出口，2 个出口处安放活动警戒隔离带。

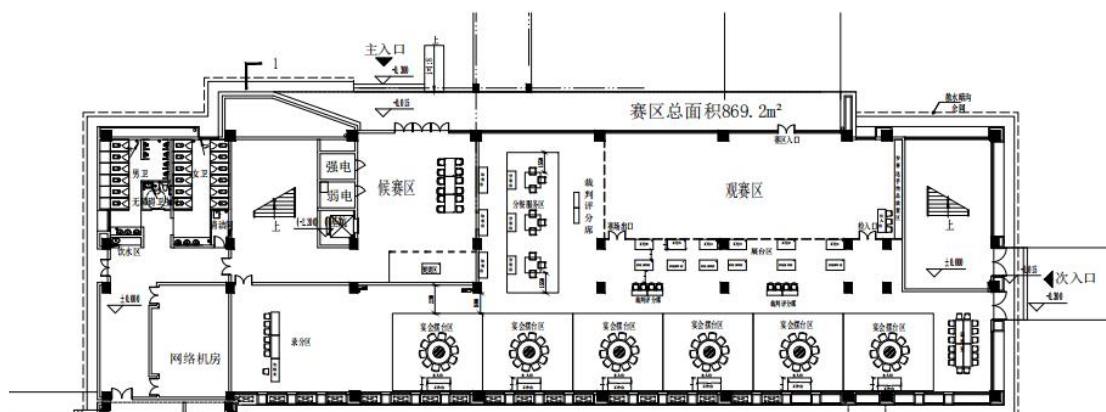
4. 比赛现场进出口

安排选手进出口，保证选手正常出入。

5. 消防安排

比赛现场均有灭火器材和安全通道，保证赛场的防火安全。

7.2 场地布局图



备注：最终以场地实际布局为准

8. 健康安全和绿色环保

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，为确保事故为零，需提升所有参赛队伍的职业健康及安全意识。即按照相关安全规定、设备、工器具安全操作规程，穿戴并妥善存放、保养个人防护用品，在整个竞赛过程保持场地整洁、材料物件及工器具摆放整齐。

8.1 竞赛操作安全规范

竞赛过程严禁选手跑、推拉桌子、椅子，如特殊需要可向裁判申请。竞赛过程若出现餐具落地打碎，筷子、筷架等物品落地，选手不可私自捡起掉落物件，应立即向裁判报告，得到允许后可到工作台取备用餐具。

8.2 竞赛物品掉落处理

竞赛过程若出现酒瓶、酒杯及其它餐具掉落，选手不可私自处理，应报告裁判长后继续比赛；由裁判长通知场地经理组织清理。

8.3 突发事件应急处理预案

1. 竞赛过程中出现滑到、跌伤、扭伤及其他不可预测意外情况，由裁判长根据现场情况组织处理。

2. 进入赛场

- (1) 熟悉各赛场“安全出口”及“疏散通道”。
- (2) 赛场内禁止使用明火，禁止在场地内及其他禁烟区域吸烟。
- (3) 易燃易爆物品禁止带入赛场。
- (4) 未经允许，勿操作各种开关。当使用的电器、电源插座等出现故障时，请与工作人员联系，应由专业人员进行维修。当需要连接临时电源线路或使用大功率用电设备时，请与工作人员联系。
- (5) 不得挪动、损坏消防器材。
- (6) 发现安全隐患请及时通知工作人员。如遇突发事件，请保持镇静，听从应急小组指挥。
- (7) 如遇火险请勿慌乱，从安全出口紧急撤离。
- (8) 如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集合。
- (9) 遇有突发事件时启动应急程序。一切应急工作由大赛组委会应急小组进行处理。

3. 突发情况

- (1) 如遇各种紧急情况，请立即与赛场应急小组联系，并说明您的姓名、所处位置和紧急情况的性质，赛场应急小组将及时进行处理。
- (2) 遇有突发事件，特别是危及公共安全的突发情况，由执委会现场总指挥下达暂停或终止竞赛指令，执委会按照事先制订的预案开展工作，及时组织所有人员有序撤离。

8.4 绿色环保要求

1. 赛场废弃物分类整理，能回收尽量回收，杜绝浪费。
2. 饮料、酒水设置专门回收桶，集中存放，统一回收。
3. 菜肴、水果设置专门回收区，集中存放，统一回收。
4. 竞赛相关人员，要注意保持环境整洁卫生。
5. 每场竞赛结束后，选手要做到工完场清，赛场保洁人员要保障赛场整体的环境卫生，体现安全、整洁、有序。

9. 开放赛场

在竞赛过程中，借鉴世界技能大赛及第二届全国技能大赛组织方式，采取开放式竞赛方式，广泛宣传，开放赛场应注意各项安全事项。组委会及执委会相关工作人员、联络员、技术负责人因工作需要，经裁判长允许后可凭证件进入非操作区。组委会、执委会安排的记者经裁判长允许后可进入非操作区拍照、摄像，但不得影响、干扰选手竞赛。其他人员一律不得进入竞赛区域。