

江西省第二届职业技能大赛

“中式面点”项目技术工作文件
(省赛精选)

2025 年 3 月

目 录

1.项目简介	3
1.1 项目描述	3
1.2 考核目的	3
1.3 相关文件	3
2.基本能力与职业标准	4
3.竞赛内容	6
3.1 考核内容	6
3.2 竞赛模块	6
3.3 模块简述	7
3.3.1 模块 A：准备及过程	7
3.3.2 模块 B：规定品种提褶包	8
3.3.3 模块 C：规定品种创意酥点	9
3.3.4 模块 D：自选地方风味名点	10
3.3.5 模块 E：综合评价	11
3.3.6 模块 F：神秘任务	11
3.4 命题方式	11
3.5 竞赛日程及地点安排	12
4.评分标准	12
4.1 评价分（主观）	13
4.2 测量分（客观）	13
4.3 评分流程说明	14
4.4 统分方法	14
4.5 裁判构成和分组	14
4.5.1 裁判组	14
4.5.2 裁判任职条件	15
4.5.3 裁判长职责	15
4.5.4 裁判员职责	15

4.5.5 裁判评判工作及纪律要求	16
4.5.6 预期分组与分工方案.....	17
4.6 问题或争议的处理	17
4.6.1 竞赛项目内解决.....	17
4.6.2 监督仲裁委解决.....	17
5.竞赛相关设施设备	18
5.1 场地设备	18
5.2 材料	20
5.3 竞赛选手自备的设备和工具	21
5.4 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料	21
6.项目特别规定	21
7.赛场布局要求	22
8.健康安全和绿色环保	22
9.开放赛场	23
10.附件 1 产品作业书.....	25
11.附件 2.作品台卡.....	30
12.附件 3.选手着装要求.....	30

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

中式面点是用各种粮食（米、麦、豆、杂粮），肉类、蛋、乳、蔬菜、果品、鱼虾等为原料，并配以多种调料与辅料，将其调制成坯及馅，经成形、熟制而成的具有一定营养价值且色、香、味、形俱佳的方便食品。本项目竞赛试题坚持科学运用、营养卫生、职业道德、食品安全、基础知识的原则。

该项目所对应的职业工种：中式面点师（4-03-02-02）。

1.2 考核目的

深入贯彻落实习近平总书记对技能人才工作的重要指示精神，以各地、各部门职业技能竞赛和企业岗位练兵为基础，参照第二届全国技能大赛的技术标准和组织模式，组织开展江西省第二届职业技能大赛。通过竞争择优、竞赛选拔，进一步弘扬精益求精的工匠精神，促进优秀技能人才脱颖而出。着眼于促进技能人才培养、评价、使用和激励，不断完善职业技能竞赛体系，优化竞赛规程规则，创新竞赛形式内容，多角度全方位展现技能人才绝技绝活，激励更多劳动者投身技能、崇尚技能。推动技能人才培养模式改革创新，为高技能人才队伍建设。

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，还需参照中式面点国家职业标准，以及比赛所执行的专业技术规范等文件。

2. 基本能力与职业标准

	相关要求	权重比例 (%)
1	工作组织与管理	30%
基本知识	个体须知商业道德； 从购买原料到生产有价值的产品以及卖给顾客的过程； 最大化可持续与最小化浪费的重要性； 使用原料考虑因素包括季节、可用性、成本、储存和使用； 使用的工具和设备的范围，食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关法规 and 良好做法；	
工作能力	个人应能够 准备并正确使用工具和设备 在指定时间内有效地确定和规划工作顺序 原材料利用率：高效使用原料，尽可能减少浪费 按规定成本准备产品 为计划的工作准确预订货物和材料 工作效率和干净， 注意工作场所与其他的人展示良好的工作流畅性 展示设计和工作技术的灵感、天赋和创新围绕指定主题工作 按照一致的标准生产大量的中式面点产品 产品的重量保持一致，以保持客户满意度和利润率 专业和有效地应对意外发生及时完成工作 在指定的时间准备好所有的客户订单	
2	食品卫生、健康、安全与环境	50%

基本 知识	个体须知 与食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关的法规和良好操作 新鲜与加工食品的质量标准 食物变质的原因 使用的工具和设备的范围 在厨房和使用商业设备的法规以及安全工作	
工作 能力	个人应能够 按照 HACCP 要求做好个人卫生标准和食品储存、准备、烹饪和服务遵守所有健康和食品安全法规和最佳做法 根据 HACCAP 安全存储所有商品 确保根据最高标准清洁所有工作区域 将业务内部 HACCP 概念应用于每一个细节安全工作，并遵守事故预防规定 按照制造商的说明书安全使用所有工具和设备 在工作环境中促进健康、安全、环境和食品卫生	
3	沟通技巧	20%
基本 知识	个体须知 中式面点如何展示有利于销售 陈列、标牌对销售与传播的重要性促销品必须在法规范围内 在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性 与跨团队，同事，承包商和其他专业人员的有效沟通的重要性 需要与客户有效沟通	
工作 能力	个人应能够 通过产品陈列最大幅度地提高销售额始终注意自身外表清洁 与顾客进行专业对话 根据客户的特殊要求，制定合适的产品与同事和其他专业人士合作高效 成为有效率的团队成员	

	与同事、团队和客户有效沟通 特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导就事论事， 以解决问题为方向开展讨论 促销活动的计划和实施 遵循详细的书面和口头指示	
--	---	--

本项目以第二届全国技能大赛为竞赛为依据，全面引入竞赛标准和组织模式。以职业高级工（国家职业资格三级）标准为基础，国家职业资格未设立高级工以上资格的，以国家职业资格最高等级标准为基础。

3. 竞赛内容

3.1 考核内容

竞赛内容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%。参考江西省第一届职业技能大赛、第二届全国技能大赛竞赛模式，将理论融入技能考核过程中。

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	准备及过程	20	5	2	7
B	规定品种提褶包	40	20	10	30
C	规定品种创意酥点	70	20	10	30
D	自选地方风味名点	40	10	3	13
E	综合评价	30	5	2	7
F	神秘任务	30	10	3	13
总计		230	70	30	100

3.3 模块简述

3.3.1 模块 A：准备及过程

作业书提交要求：每位参赛选手需精心准备并提交 3 份详尽的作业书，其内容务必全面覆盖以下关键方面，以确保裁判和观众对选手的作品有深入且全面的了解。

1. 产品配方与特点：作业书中应详细列出每一步的配料比例，确保配方的准确无误，真实反映选手的制作理念和配方特色。选手需通过精准的配方，展现其独特的烹饪技艺和创意。

2. 制作过程描述：作业书应详尽描述从原料准备到成品完成的每一个环节，不得遗漏任何细节。通过清晰的步骤描述，裁判和观众能够全面了解产品的制作流程，感受选手的精湛技艺。

3. 产品实物图片展示：选手应附上清晰的产品实物图片，直观展示产品的外观和质感。这些图片将有助于裁判和观众更好地把握产品特点，加深对选手作品的理解和认知。

4. 产品特色与创意阐述：作业书中应对产品的特色、口感、营养价值等方面进行深入阐述。选手需通过详尽的描述，展现自己对产品的深刻理解和独特创意，凸显作品的个性与魅力。

5. 自备物品清单与检录：选手应列出自备的原料、半成品和工具清单，确保比赛现场所需物品一应俱全。这些物品需在作业书中明确标注，并经过裁判的严格检录后方可带入比赛现场，以确保比赛的公平性和安全性。

6. 真实性与一致性要求：作业书中的产品配方和制作步骤必须真实可靠，选手需确保最终呈现的产品与作业书中的描述完全一致。

7. 参赛准备与现场要求：在竞赛前期，选手应根据实际需要，合理准备所需材料、工具和设备，并进行必要的调试。在竞赛中，选手应确保工作流程的顺畅和安排合理，同时注重安全和卫生状况，遵循节俭原则，避免浪费。在竞赛后期，选手应将工具用具归位。

8. 保密与公正性保障：为确保比赛的公平性和公正性，作业书

将在选手赛前抽签后贴上相应的选手号，全程保密处理。作业书中严禁出现任何涉及人名、单位和地区的信息，以消除任何可能影响裁判公正评分的因素。

3.3.2 模块 B：规定品种提褶包

选手利用现场提供的五得利五星面粉 250 克、猪肉馅 200 克、小葱 100 克、酵母、双效泡打粉、酱油及其它辅料等制作鲜肉包子。现场和面，调制鲜肉馅心（水调馅），使用酵母发酵制作中包。要求干面 50 克 出 3 个包子剂子为宜，共制作 12 个作品。

1. 成品大小一致，形状一致、重量一致，成品重量每个 45 克，最大包子和最小包子的重量不能超出 3 克。

2. 包子制作时，褶子数量应控制在 26 道至 28 道，以保证包子的外观美观且均匀。褶子的长度应大于 2 厘米，使包子看起来更加饱满立体。同时，褶子的花纹应清晰可见，间距要均匀，以提升包子的整体美感。

3. 送评作品应准备 12 个包子，统一提供 12 寸白色平 4:4:4 排列送评，待评完分后，由参赛者到指定区域领取将作品装入自带盛器中，装饰可由参赛者自行设计，以展示个人的创意和风格。送至展示区供观众欣赏。

4. 作品要色泽自然，层次分明，香味形齐全，符合食品卫生和营养配餐要求，具有一定的创新能力。

5. 实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度列入评分范畴。

6. 现场调制的生物膨松面团（发酵面团）应全部用于包捏制品，不能有面团剩余；肉馅可略有剩余，但不超过 30 克。

7. 收口可为一字口，鸭嘴口或雀笼口，包子提褶纹路和收口不能使用辅助工具（如 牙签、剪刀等）。

8. 作品穿底漏馅漏油，馅心不居中，装饰搭配不协调，实际制作的产品与作业书描述不一致等都会扣分。

3.3.3 模块 C：规定品种创意酥点

参赛选手必须使用现场提供原料来制作产品，现场提供河套雪

花面粉 300g、美玫糕点粉 300g、车轮牌起酥油 250g、莲香楼白莲蓉馅料 200g，金龙鱼食用油等制作创意酥点。

1. 制作产品为横纹直酥，不可以制作圆纹酥及其它纹理酥点。
2. 产品制作中原料准备、称量、和面、包酥、开酥、成型、熟制、装盘均需在场内按照规定时间独立操作完成。

3. 本次大赛作品按难易度，例如松鼠酥制作的工艺为难度系数高的作品。根据难易度设置一定的分值。作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用。

4. 要求制作成品数量为 10 个，成品大小一致，形状一致、重量一致，作品之间误差控制在 3g 以内。作品要求色泽一致，酥皮层次清晰，形态美观，层次分明，皮心均匀，口感香甜酥脆。送评作品应准备 10 个，统一提供 12 寸白色平 3:4:3 排列送评，待评完分后，由参赛者到指定区域领取将作品装入自带盛器中，装饰可由参赛者自行设计，以展示个人的创意和风格。送至展示区供观众欣赏。

5. 评判时以开酥酥层均匀程度。切酥皮刀工切深浅的程度为评判标准。

6. 酥点成型外观以火候、造型感、线条感、灵动性为标准。

7. 允许使用模具，禁止使用纸杯、塑料杯、一次性餐具盛装作品。

8. 装饰用材料可自由选择但必须符合主题和使用可食用的食材。整个设计符合竞赛试题要求，突出绿色健康、节约简约、创新求异的特点。

9. 作品调制的面团若需着色，选手必须自带果蔬粉料或提前提取天然色素，经检验后带入赛场。

10. 作品不可多做精选，禁止自带馅料、酥皮、面团，一经发现，按照作弊处理。

3.3.4 模块 D：自选地方风味名点

参赛选手可围绕指定主题，充分利用现场提供的设备设施，自由发挥创意，制作一款具有鲜明地域特色的面食或面点。地域范围

广泛，不限于选手所在地区，旨在充分展现江西各地丰富多彩的面食文化魅力，让评委和观众领略到不同地域面食的独特风味和精湛技艺。

1. 参赛选手在制作面点时，应避免使用生物膨松面坯和油酥面坯，其他面坯类型则可自由选用。这一规定旨在考验选手对面坯的灵活应用与创意展现。

2. 选手需独立设计并创新面点作品，既可以专注于单一特色，也可以尝试多元元素的融合。比赛将特别关注选手的创新意识、开拓精神，以及在食材搭配、口感调控和形态创新等方面的能力。

3. 作品需保持大小、形状、重量、色泽的一致性，单个作品之间的重量误差应控制在 3 克以内。完成数量需为 10 例，以确保评比的公正性。

4. 自带的馅料需调味的需要现场完成调味。作品可以整盘装盘或按例位呈现，待评完分后，由参赛者到指定区域领取将作品装入自带盛器中，送至展示区供观众欣赏。

5. 根据作品制作手法的难易度，将设置相应的难度系数分；同时，操作的熟练度也将影响评分系数，以全面评价选手的技能水平

6. 自选作品的评判将从色、香、味、意、形五个方面进行综合考量，以全面评价作品的整体质量。

7. 比赛遵循杜绝浪费和食品安全的原则，现场将设置垃圾分类及卫生操作评判分数，以确保比赛过程的环保和食品安全。

8. 参赛选手应本着节约、绿色、健康、安全的原则，合理采购原材料。禁止使用国家明令禁止的野生动植物为原材料，执委会不提倡使用高档原材料参赛。同时，严禁使用非食材物件，以确保比赛的公平性和安全性。

9. 允许自带原料，但不允许带半成品或成品，为了体现地方特色，馅心可以场外完成。此外，实际制作的作品与作业书上所展示的图片的相似度将作为评分的一部分，以体现选手对作品设计的还原能力。

3.3.5 模块 E：综合评价

布台台面为 60cmX120cmX75cm。全部比赛作品应按主题设计进行布台。每个作品应提供台卡，整个展台要有主题介绍，整个展台布局高度不超过 100cm。

3.3.6 模块 F：神秘任务

1. 开赛前现场公布，在 30 分钟内使用规定的原料完成中式面点基本功 1 项，有计划地完成项目任务。

2. 选手一律选用现场提供的原料。

3. 和面、搓条、摘剂、擀皮、成型制作必须在现场完成。

4. 作品统一使用现场提供的 27 厘米直径圆形平盘以“55”方式排列 10 个装盘展示。

5. 不可延误，应在指定时间内完成，即该项目开始后 30 分钟内完成，超时将不允许对该作品给予展示和内场评分。

3.4 命题方式

本项目赛题的公开命题方式。赛前 3 周公布试题（包括赛题、设备材料清单、评分细则）。

赛题内容基于江西省第二届职业技能大赛和第二届全国技能大赛的技术要求，同时裁判长可结合赛场设备、材料状况，按照本项目的工作流程和方法，组织裁判人员对已公布的试题进行不超过 30% 的修改、调整，最终由裁判长对比赛试题签字确认后，为最终试题用于其竞赛试题。

3.5 竞赛日程及地点安排

工作阶段	日 期	时间	工作内容
赛前准备 阶段	赛前 3 天(C-3)	09:00-17:00	执委会与裁判长最后技术对接
	赛前 3 天(C-3)	09:00-17:00	领队及助理、裁判员、选手报到
	赛前 2 天(C-2)	09:00-17:00	全体人员赛前培训，裁判人员临赛前技术工作对接
	赛前 1 天(C-1)	09:00-10:00	工位抽签

		10:00-10:30	选手熟悉赛场
		10:30-12:00	赛场、设备、工具仪器及选手自备工具检查
赛中比赛阶段	第 1 天 (C1)	8: 00-08: 30	竞赛选手检录、入场
		8: 30-17: 00	选手技能竞赛
		17:00-19:00	裁判员评判、成绩录入
	第 2 天 (C2)	8: 00-8: 30	竞赛选手检录、入场
		8: 30-17: 00	选手技能竞赛
		17:00-19:00	裁判员评判、汇总成绩
赛后阶段	赛后 1 天(C+1)	09:00-12:00	公布成绩，赛后总结、技术点评

本项目竞赛时间定于 2025 年 4 月，具体时间以大赛正式通知为准。地点：江西省电子商务高级技工学校。

4 评分标准

竞赛选手应详细填写《质量作业书》内主料和辅料的食材名称及数量（重量），以作为报到检录时核对的依据。否则不予评分。

评分标准分为评价分和测量分。凡需要采用主观描述进行的评判称为评价分，凡可采用客观数据表述的评判称为测量分。

评分办法执行“双百分”制，即测量评判（客观和过程评价）与评价分（即成品质量）相结合，按百分制计分，评价分占总分 70%，测量分占总分 30%。

4.1 评价分（主观）

比赛评判采用由多位裁判员组成。在操作过程中，裁判员对选手的现场操作和成品打分相结合的方式，去掉一个最高分和一个最低分，求平均分，保留小数点后两位；由裁判长统一进行复核并统分，由工作人员录入系统及公布。

权重分值	要求描述
30 分	味感：扣分幅度 1-12 分，口味不当扣 1-4 分，鲜香不显扣 1-4 分，味重或淡扣 1-4 分，有异味扣 1-3 分。

30 分	质感：扣分幅度 1-12 分，用料配比不当扣 1-4 分，制作工艺不当扣 1-6 分，加热掌握不当扣 1-6 分，不软糯酥松脆扣 1-6 分。
30 分	观感：扣分幅度 1-12 分，形态不佳 1-3 分，褶皱少于 26 褶扣 1-2 分，纹理不清、间距不均匀扣 1-2 分，穿低漏油漏馅扣 1-2 分，规格不一扣 1-4 分，色泽不正扣 1-6 分，装盘不美扣 1-4 分，难度系数扣 1-6 分。
10 分	营养卫生：扣分幅度 1-4 分，成品有异物 1-2 分，营养配比不合理扣 1-2 分，餐具和盘饰不卫生扣 1-2 分。

4.2 测量分（客观、过程）

测量分：按模块设置若干个评分组，每组由 3 名及以上裁判构成。每个组所有裁判员一起商议，在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。若裁判员数量较多，也可以另定分组模式。

权重分值	要求描述
30 分	成形过程：扣分幅度 1-12 分，操作无序、流程不合理扣 1-4 分，成形技术不熟练扣 1-6 分，原料使用不合理扣 1-4 分，有浪费现象扣 1-6 分（废弃料不超过 500 克），成品大小不一扣 1-4 分，成品数量不够扣 1-6 分，皮馅比例不当扣 1-4 分（皮馅比例 3：2）。
30 分	成熟过程：扣分幅度 1-12 分，烹调流程不合理扣 1-12 分，对热导体掌握不准扣 1-6 分，烹调技术使用不当扣 1-2 分。
20 分	安全卫生：扣分幅度 1-8 分，原料存放不安全扣 1-3 分，操作现场不整洁扣 1-4 分，餐、饮用具不清洁扣 1-2 分，个人卫生不符合要求扣 1-2 分。
20 分	赛场纪律：扣分幅度 1-8 分，不服从指挥扣 1-4 分，迟到扣 1-2 分，使用他人原料扣 1-4 分，失误重做、多做挑选扣 1-4 分。

4.3 评分流程说明

所有选手成绩不并列，但当成绩出现并列时，如出现相同分数，以 C 模块成绩高低进行排序和决定；如果成绩还是相同，则依次再按 B 模块至 E 模块成绩高排名在前，同理排序决定排名，排名前者为胜者。

4.4 统分方法

由各组裁判进行评分复核后签字，交由裁判长进行复核再由工作人员录入系统。

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、F 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

根据测量分、评价分、以及不同模块来进行分组，同时根据现场裁判人数进行分工。

5.竞赛相关设施设备

应包括以下几方面：选手可以自带的材料和工具；针对裁判员的工具和设备使用上的规定；场地内禁止使用的材料和设备清单。

5.1 场地设备

中式面点项目赛场提供设施、设备清单表

序号	名称	数量	单位	技术规格
1	双层工作台	1	台	尺寸：180*80*80cm，采用优质 SUS304 不锈钢磨 砂板制作
2	商用电磁炉 (圆凹形)	1	台	电压：220V，功率：5kW
3	木制案板操作台	1	台	尺寸：120*80*80cm
4	商用电磁炒炉	1	台	AAAA 级商用微晶板，恒久亮丽耐用
5	电炸炉	1	台	BDF-8L，油缸容量：8L
6	电磁炉炒锅	1	个	厂制品，直径 45cm；深 15cm
7	蒸笼	1	套	3 笼 1 盖；直径 35cm
8	单星水池	1	个	厂制品，60*60*80+10cm
9	冷藏工作台	1	个	180*80*80cm，3 人共用一个
10	不锈钢大盆	2	个	直径 30cm
11	不锈钢小盆	5	个	直径 15-17cm
12	油缸	1	个	直径 26cm
13	不锈钢托盘	1	个	长 45cm*宽 35
14	手勺	1	把	12 两
15	漏勺	1	把	直径 26cm
16	白色小方巾	3	条	30cm*30cm
17	深色方巾	3	条	30cm*30cm
18	一次性筷子	1	双	质量好的
19	桌面垃圾桶	2	个	
20	锅刷	1	把	
21	油条筷	2	双	长 42cm

22	擀面杖	1	根	长 40cm 直径 3.5cm
23	克重电子秤	1	个	5000g
24	面刮	1	块	
25	规定品种餐具	4	个	4 个品种、圆平瓷盘 35cm
26	一次性品尝碟	20	个	8 寸
27	多孔插板	2	个	每个工位两个
28	白色塑料砧板	1	块	40*30*2cm
29	菜刀	1	把	利了牌 2 号桑刀
30	馅挑	3	个	
31	调味勺	3	个	
32	四格调味盒	1	套	
33	硅胶手套	2	双	黑色 s 号
34	油纸蒸笼垫子	1	个	
35	保鲜袋	4	个	30*40
36	羊毛刷	1	套	全尺寸大中小
37	毛笔	1	只	
38	小剪刀	1	把	
39	美工刀	1	把	
40	走锤	1	个	
41	液压喷壶	1	个	
42	保鲜膜	1	卷	910
43	牙签	1	袋	
44	竹签	1	把	
45	开酥尺	1	把	
46	清水桶	2	个	2L
47	废水桶	1	个	1
48	计时器	1	个	
49	大垃圾袋	1	个	
50	小垃圾袋	5	个	
51	红外测温器	1	个	
52	开酥布	1	块	纯棉
53	厨房用纸	1	包	
54	洗洁精	1	瓶	小瓶

55	餐巾纸	1	包	
----	-----	---	---	--

5.2 材料

中式面点项目赛场提供竞赛材料清单

序号	调味料名称	数量	单位	技术规格
1	高筋粉	1	包	
2	中筋粉	1	包	
3	低筋粉	1	包	
4	猪肉馅	200	克	猪肉碎
5	白莲蓉	200	包	
6	鸡蛋	3	个	
7	色拉油	1	桶	
8	细沙糖	1	袋	
9	食盐	50	克	
10	小葱	100	克	
11	老姜	2	块	
12	生抽	1	瓶	
13	老抽	1	瓶	
14	胡椒粉	1	瓶	
15	花椒粉	1	瓶	
16	十三香	1	包	
17	甜面酱	1	瓶	
18	活性干酵母	3	包	
19	无铝双效泡打粉	1	罐	
20	起酥油	250	克	

5.3 竞赛选手自备的设备和工具

竞赛选手根据大赛要求自备材料、工具，同时列出清单，需提前2天报备裁判长同意后才能带入赛场使用，进场需检录。

5.4 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料

序号	设备和材料名称
1	国家明令严禁使用的原材料及人工合成色素

2	所有参赛盛器不得在表面做特殊记号
3	参赛选手可以用各类工具但不得使用电动工具
4	参赛选手所用模具要求工具清洁，无锈渍
5	所有自备原料和工具必须提前申报

6.项目特别规定

赛场纪律如下：

1. 参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应团结、友好、协作，避免各种矛盾发生；

2. 参赛选手提前 30 分钟到达比赛现场凭本人身份证和参赛者入场，迟到时间超过 30 分钟者，不得入场；

3. 参赛选手应衣着整洁，戴厨师帽、口罩。操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料；

4. 严禁带入成品以及半成品；禁止重做或挪用他人已加工过的原料；

5. 参赛选手必须服从裁判。比赛过程中或比赛后发现问题，应由领队在当天向组委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与大赛工作人员直接交涉；

6. 参赛选手在比赛期间出现以下情况的，由参赛选手承担全部责任：未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的；遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的；突发疾病的。

7. 大赛严禁冒名顶替、弄虚作假。

8. 参赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作，严禁进入其他工位；

9. 比赛期间，所有一切喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计入在比赛时间内；

10. 因为设备自身故障致选手中断比赛的，经过裁判仲裁

委员会讨论确定视情况增补修订；

11. 比赛结束后，参赛选手清理工位，所有器具归位，按照自备工具清单带走自带的器具。

7. 赛场布局要求

现场布置 2 排工位，每人一个工位，共 8 个工位。如下图：具体赛场布局图以实际为准。



8. 健康安全和绿色环保

以下有关健康、安全和环境相关规定旨在降低事故发生的风险。所有参赛人员，应知晓在竞赛期间任何时间均应遵守该健康、安全与环境相关规定。

1. 在场地中需按规定穿用适当的鞋和衣物。
2. 场地中不得打闹、嬉戏、打架斗殴或干涉其他人员工作活动。
3. 场地中不得带入酒类或在醉酒状态下工作，整个活动期间禁止使用非法毒品。如使用医生开具的药物可能影响个人竞赛活动和相关操作的，需向指定人员或机构报告。

4. 所有的活动需符合大赛的健康、安全和环境相关规定，并符合经过证实的行业最佳实践方法。

5. 高级管理人员、竞赛合作伙伴、技术顾问、经过认证的人员、工作人员等所有参与竞赛活动经过认证的人员，作为整体，都必须遵守每个项目场地所要求的健康、安全和环境流程和整体赛事的相关规程。

6. 所有的事故均需完整记录在案，及时上报，如有需要应进行调查。

7. 任何不安全的行为和不安全的状况需立即纠正，任何未解决的问题可能导致不安全行为的。

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。

附件 1:

江西省第二届职业技能大赛

中式面点项目作品质量作业书

参 赛 编 号: _____

身 份 证 号: _____

(一式三份，其中自备一份、外场裁判一份、内场裁判一份)

目 录

- 1、中式面点项目自备工具清单
- 2、中式面点项目自备原料清单
- 3、中式面点项目作品质量作业书

江西省第二届职业技能大赛中式面点项目

自备工具清单

联系电话：

申报日期： 年 月 日

序号	名称	型号	功率	数量

注： 1. 参赛选手检录时提交审核通过的原料清单复印件
(表格不够可另加行页) 2. 参赛选手在赛前 2 天上交
审核通过的复印件表格。

审核人意见： _____

审核人签名： _____

审核日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

江西省第二届职业技能大赛中式面点项目

自备原料清单

联系电话：

申报日期： 年 月 日

序号	原材料名称	单位	数量

注： 1 . 参赛选手检录时提交审核通过的工具清单复印件（表格不够可另加页） 2 . 参赛选手在赛前 2 天上交审核通过的复印件表格。

审核人意见： _____

审核人签名： _____

审核日期： _____ 年 ____ 月 ____ 日

江西省第二届职业技能大赛中式面点项目

作品质量作业书

联系电话：

作品名称			
配料表			制作流程及作品图片
原料	单位	重量	
作品特点			
注：			
参赛选手在比赛开始前 2 天上交此表。			
所有模块通用此表，神秘任务不需要提交此表			
此表可复制使用，表格不够可另加页。			

附件 2：《作品台卡》例如：

2025 年江西省第二届职业技能赛
规定作品创意酥点

松鼠酥

配方：

特点：形似松鼠、造型美观

附件 3：选手（自备）的防护装备要求如下图所示：

名称	图例	备注
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘、包脚
厨师服		必须是长袖；厨师服必须贴身不松垮，纯棉舒适透气，必须是白色的。
厨师帽		厨师中帽、树脂纤维透气，长发不得外露
厨师围裙		半身围裙（白色）
厨师长裤		宽松、中腰、黑色、松紧裤腰