

江西省第二届职业技能大赛

“中式烹调（羊肉烘烤）”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 | 6 |
| 3.1 考核内容 | 6 |
| 3.2 竞赛模块 | 6 |
| 3.3 模块内容 | 6 |
| 3.3.1 模块 A: 作业书 | 6 |
| 3.3.2 模块 B: 烤羊肉串（基础技能） | 7 |
| 3.3.3 模块 C: 烤羊排 | 8 |
| 3.3.4 模块 D: 烤羊 T 排（法式小排） | 8 |
| 3.4 命题方式 | 9 |
| 3.5 竞赛日程及地点安排 | 10 |
| 4.评分标准 | 10 |
| 4.1 评价分（主观） | 11 |
| 4.2 测量分（客观） | 11 |
| 4.3 评分流程说明 | 12 |
| 4.4 统分方法 | 12 |
| 4.5 裁判构成和分组 | 12 |
| 4.5.1 裁判组 | 12 |
| 4.5.2 裁判任职条件 | 12 |
| 4.5.3 裁判长职责 | 13 |
| 4.5.4 裁判员职责 | 14 |
| 4.5.5 裁判评判工作及纪律要求 | 14 |
| 5.竞赛相关设施设备 | 14 |
| 5.1 场地设备 | 14 |

| | |
|----------------------------|----|
| 5.2 材料 | 15 |
| 5.3 竞赛选手自备的设备和工具 | 16 |
| 6.项目特别规定 | 16 |
| 7.赛场布局要求 | 17 |
| 8.健康安全和绿色环保 | 18 |
| 8.1 健康安全 | 18 |
| 8.1.1 职业着装 | 18 |
| 8.1.2 参赛选手要求 | 18 |
| 8.1.3 赛事安全要求 | 18 |
| 8.2 绿色环保 | 20 |
| 8.2.1 环境保护 | 20 |
| 8.2.2 食材采购与使用的可持续性 | 20 |
| 8.2.3 生产流程的环保规范 | 20 |
| 8.2.4 包装与展示的环保要求 | 20 |
| 9.开放赛场 | 20 |
| 附件 1：中式烹调（羊肉烘烤）项目样题 | 22 |
| 附件 2：中式烹调（羊肉烘烤）项目作业书 | 25 |

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

中式烹调（羊肉烧烤）项目线下实际操作竞赛，为单人赛。

中式烹调师（羊肉烘烤）是指运用中式烹调技术烤的技法要求和成熟方法，根据本次竞赛项目要求，以电能加热，把羊肉放置于一个比较接近热源的位置来进行烹调，烧烤成不同风味烧烤美食菜肴的过程。

根据菜品（小吃）要求，进行分割、腌制和烤制，制作成菜品（小吃）的人员。竞赛菜品以“乡村振兴”为主题，菜品主题应在所有比赛模块中体现。

该项目对应的职业（工种）：中式烹调师（4-03-02-01）。

1.2 考核目的

为备战第三届中华人民共和国职业技能大赛中式烹调(羊肉烘烤)职业技能竞赛乡村振兴项目。本项目参考《中式烹调师国家职业技能标准》三级（高级工）基本要求和工作要求，结合当前行业发展需求，适当增加新知识、新技术（设备）、新技能及职业道德等相关内容，依据安全规程、突出操作规范、关注操作细节进行竞赛。

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：

- 1.中式烹调（羊肉烘烤）项目样题；
- 2.中式烹调（羊肉烘烤）项目作业书；
- 3.中式烹调（羊肉烘烤）项目评分表。

2.基本能力与职业标准

羊肉烘烤大赛依据相关的食品卫生与生产安全法规，使用比赛场地所提供的专业烧烤设备，利用专业的烧烤烹饪技能，根据比赛的试题要求在规定时间内设计和制作完成相应数量的烧烤菜品。

中式烹调(羊肉烘烤) 职业技能大赛除了考核比赛选手的烧烤烹饪技能之外，包括生产管理、食品成本计算、食品的采购、储存和使用及其成本控制、工作时间管理和任务规划。

| 基本能力与职业标准 | |
|-----------|---|
| 一 | 准备工作及仪表 |
| 个人卫生和仪容仪表 | <ul style="list-style-type: none">1、头发干净、长短适宜，男士头发以“前不过眉、侧不过耳、后不过领”为宜，不留胡须及鬓角，女士戴发网；2、指甲短，身体干净无异味，没有明显的伤口；3、手不能触摸围裙帽子或眼耳口鼻等部位；4、整洁的厨师服、厨师帽、围裙，黑色包脚的厨师鞋。 |
| 食材准备 | <ul style="list-style-type: none">1、自带食材符合比赛规则；2、自带物品选用符合要求的整理箱分类收纳；3、整理箱统一进储藏间管理摆放整齐；4、自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规范；5、所有的新鲜、冷藏、冰冻及室温食品，确保其保持在适当的温度和环境条件下存储，所有需进入冰箱的食材均合理存放在冷柜或冰箱内；6、冷柜或冰箱等存放的食材必须覆盖，不同食材相互独立；7、食材存放分类贴标签注明名称和日期；8、正确估计使用原料数量，自带和自选原料不过多浪费。 |
| 操作前准备 | <ul style="list-style-type: none">1、操作工位摆放整齐，分类合理、整洁，所需工具、原料、调料准备有序；2、完整的作业书，工作流程清晰；3、没有提前加工行为。 |

| 二 | 专业烹饪 |
|-----------|---|
| 操作卫生习惯 | 1、开始比赛之前和操作工程中按照专业要求洗手； 2、正确使用和更换手套，正确使用砧板和刀具； 3、及时清洁工作台和厨房设备、用具，溢出物、脏物 5 分钟内清理； 4、正确使用厨房用纸，及时更换围裙和毛巾； 5、洗锅用布不能用来擦拭桌面、餐具，防止交叉污染，触碰熟食和即食食品需戴一次性手套； 6、合理安排冰箱内食品摆放顺序，不能有滴漏污染，用具、桌面等清洗后需消毒； 7、不使用炒勺尝口味，不能将抹布挂在身上等； 8、垃圾合理分类。 |
| 食品安全风险的把控 | 1、操作区域始终符合食品安全政策法规要求，操作注重卫生，对食物储存、准备、烹饪和服务危害分析和临界点控制（HACCP）得当； 2、对温度敏感的食材加工后及时存放冰箱内，无长时间裸露现象； 3、了解食物变质的原因和储存食物的质量指标； 4、操作过程中食材、半成品及时冷藏储存，符合相关国家安全卫生要求，恰当封装并贴上食品标签； 5、所有的新鲜、冷藏、冰冻及室温食品，确保其保持在适当的温度和环境条件下存储。 |
| 操作安全 | 1、原材料加工过程中使用的设备、用具、器皿符合食品安全操作规范； 2、操作期间不能快速奔跑和做出危险动作； 3、防止任何割伤、烧伤、烫伤事故； 4、严格按照厨房安全操作规范、合理使用各类器具设备。 |
| 技能技艺 | 1、熟练掌握中餐基础知识与中餐基本功，熟悉各种中餐烹调技法的操作流程和技艺要点； 2、熟练地按菜品质量卡上的工艺流程操作； 3、加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器； 4、熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象； 5、操作过程中食材、半成品及时冷藏存储； 6、加工、烹调过程规范有序，动作协调适当，体现传统或现代技法； |

| | |
|-------------|---|
| | 7、操作过程中无失烹、重做现象； 8、加工过程中对羊肉主食材的处理恰当； 9、剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期； 10、了解各类食材的营养特性以及烹饪方法对各类营养素的影响。 |
| 三 | 厨房管理 |
| 工作组织 管理 | 1、赛前协调好所有准备工作； 2、合理分配工作内容、时间； 3、加工过程中垃圾及时处理，废弃物处理妥当； 4、加工过程工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象； 5、合理使用水、电、气，无能源消耗浪费； 6、在规定的时间内出餐； 7、上餐结束后，及时进行厨房清洁，操作位公用设备、设施及用具清洗干净。 |
| 节能环保 与浪费 | 1、注重节约，及时断电、关火、关水； 2、锅、平底锅中原料刮干净，无浪费； 3、剩余食材、边角余料及时覆盖打包，贴上标签注明日期，合理保存。 |
| 四 | 作品呈现 |
| 菜肴呈现 | 1、装盘精致干净、整洁，无指纹、水渍； 2、装盘实用（不允许使用盘中盘），装饰或点缀物可食用，便于服务人员传送； 3、作品造型一致、规格、分量与技术文件要求一致； 4、合理的份量大小； 5、装盘与作品质量卡描述一致； 6、主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出； 7、菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐； 8、菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐； 9、具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力； 10、技法新颖，具有中餐饮食文化、中餐烹饪技法特征； 11、具有创意性，适合推广。 |
| 五 | 口味与质感 |
| 口味与 | 1、口味与质感与作品质量卡描述一致； |

| | |
|------|--|
| 质感 | <p>2、色、香、味统一，协调；</p> <p>3、调味适当，主味突出，味型纯正，风味独特，富有层次感；</p> <p>4、火候得当，无焦糊、腥膻等异味，或过生不能食用；</p> <p>5、食材质感鲜明，符合菜品应有的酥、松脆、嫩、软、糯、滑等口感特点；</p> <p>6、主辅料搭配合理，营养均衡。</p> |
| 六 | 其他要求 |
| 选手素质 | <p>1、服从大赛组委会管理，具备正常的心理素质和一定的抗压能力，具备较强的沟通能力，能够全面完整地完成比赛操作流程；</p> <p>2、具有较强的应变能力，知道切伤烫伤的处理方式，手部有伤口需使用创可贴和一次性手套继续比赛，并按要求及时更换手套。</p> |

3.竞赛内容

3.1 考核内容

竞赛主题：竞赛作品以“乡村振兴”为主题，作品主题应在所有比赛模块中体现。

结合工作实际，本竞赛将理论考核融入技能操作考核过程中，不单独设置理论考核。竞赛内容由3个模块组成，试题在竞赛前无变化。

竞赛内容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，操作技能成绩权重为80%，知识理论权重为20%。

参考全国技能大赛模式，结合工作实际，本竞赛将理论考核融入技能操作考核过程中，不单独设置理论考核。本竞赛所有品种限定采用生烤形式，将设置准备及过程，规定品种烤羊肉串和烤羊排、烘烤羊T排的制作。

实操考试中设立理论考核知识点的扣分项方式进行考核，重点考核参赛选手从事本职业应掌握的基本要求和相关知识及职业技能操作规范综合评价。

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 |
| 作业书 | | | 4 | 1 | 5 |
| A | 烤羊肉串 | 30 | 16 | 4 | 20 |
| B | 烤羊排 | 60 | 24 | 6 | 30 |
| C | 烤羊 T 排 | 60 | 24 | 6 | 30 |
| 现场准备操作 | | | 12 | 3 | 15 |
| 总计 | | | 80 | 20 | 100 |

3.3 模块内容

3.3.1 作业书

1.每位选手应在工位号抽签后向裁判长提交5本作业书。

2.作业书需要包含如下内容：选手自带工器具和原材料的申报、作品的配方（必须准确、真实）及制作过程、作品的彩色图片。

3.抽签结束，上交作业书，并将抽签号粘贴到作业书上。工作流程顺畅，安排合理，在规定的时间内有效的安排和计划工作。半成品的制作工作过程中，根据材料的特性，合理运用材料,发挥材料的可塑性，合理存储。

作品的展示：所有作品须在规定时间内由选手本人放置在指定的展示台上对应工位号摆放展示并由裁判评分，摆放在规定以外位置的作品不予评分。

卫生/节俭：高效清洁完成工作计划，注重工作场所卫生，节俭，尽可能减少浪费，不推荐使用高档原料或过度装饰。

3.3.2 模块 A：烤羊肉串（基础技能）

1.选手共须制作羊肉串不少于 10 串，每串去签主料重量 42 克，允许±3 克，适用于任意餐厅；

2.大赛执委会提供剔骨羊肉原料（剔骨羊肉 500 克），所用辅料必须包含在原料清单内，文件内有详细标注规格或数量；

3.规定羊肉串中，其中包括摆盘展示和裁判品尝打分的所有数量，裁判品尝不超过 2 串羊肉，其中展示不低于 8 串；

4.选手实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴；

5.按照要求用量放在指定展示台上展示；

6.禁止使用纸盘、塑料盘等盘具盛装羊肉串；

7.以克为单位，一般配量（参照售价 60 元 500 克/斤）：
羊肉串 500 克/斤穿 10 串；

8.摆盘展示的装饰物接触食品的必须可以食用，非直接接触食品的装饰物可以在展盘或垫盘上使用，装盘呈现自然，装饰料必须是可食性原料，不允许使用主料、调辅料之外的其他装饰。

9.选手需在此模块竞赛开始后第30分钟时间段进行出品，出品时间10分钟，选手需在此期间出品完毕，此模块竞赛时间开始40分钟后，每超时1分钟，总成绩扣1分，超时10分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算现场测量分。

3.3.3 模块 B：烤羊排

1.制作完整的烤羊排一款，突出乡村振兴主题，适用于任意餐厅，制作好的羊排放在自备的餐具内，呈现自然，装饰料必须是可食性原料，不允许使用主料、调辅料之外的其他装饰；

2.大赛执委会提供主料羊排原料（生羊排1400克），所用辅料选手可以自带，但必须在作业书中申报，作品质量卡中详细标注规格或数量；

3.选手可以自行选择分割的生料，进行现场腌制、熟处理后成菜，但要求羊排烧烤菜品必须使用两种及以上的调味方法，烤制成熟的羊排总质量不低于910克（辅料不计算在内），允许±10克；

4.羊排成熟后放置在自备的盛器内，展示量不低于750克，选手根据自己作品风格创意和设计提供试吃菜供裁判品尝、评分（可以呈现多种不同味型）；

5.实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

6.禁止使用纸盘、塑料盘等盘具盛装烤羊排；

7.选手需在此模块竞赛开始后第90分钟时间段进行出品，选手需在此期间出品完毕，此模块比赛时间开始90分钟后，每超时1分钟，总成绩扣1分，超时10分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算现场测量分。

3.3.4 模块 C：烤羊 T 排（法式小排）

1.制作完整的烤羊 T 排（法式小排）一款，突出乡村振兴主题设计，适用于任意餐厅，制作好的羊排放在自备的餐具内，呈现自然，装饰料必须是可食性原料，不允许使用主料、

调辅料之外的其他装饰；

2.大赛执委会提供主料羊 T 排（法式小排）原料 1200 克，所用辅料选手可以自带，但必须在作业书中申报，作品质量卡中详细标注规格或数量。

3.选手可以自行选择分割原料，进行现场腌制、熟处理后成菜，但要求羊 T 排（法式小排）烧烤作品必须使用三种及以上的调味方法，烤制成熟的羊 T 排（法式小排）总质量不低于 780 克（辅料不计算在内），允许±10 克；

4.羊 T 排（法式小排）成熟后放置在自备的盛器内，展示量不低于 9 件，选手根据自己作品风格创意和设计提供试吃菜供裁判品尝、评分，可以呈现多种不同味型（最多提供 3 件）；

5.实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴；

6.禁止使用纸盘、塑料盘等盘具盛装烘烤羊 T 排；

7.选手需在此模块竞赛开始后第 140 分钟时间段进行出品，出品时间 10 分钟，选手需在此期间出品完毕，此模块比赛时间开始 150 分钟后，每超时 1 分钟，总成绩扣 1 分，超时 10 分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算现场测量分。

3.4 命题方式

本项目为可以提前公布试题的项目。赛前公布试题（包括赛题、素材、评分细则,具体公布时间以组委会安排为准）。所命竞赛题内容基于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。然后，由裁判长对最终比赛试题签字确认。按照本项目国赛乡村振兴项目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

一、比赛时间安排

本竞赛项目竞赛时间暂定为 2025 年 4 月，具体时间以大赛正式通知为准。三个模块共 150 分钟贯穿整个竞赛，不包含选手检录的时间。

1.作业书在抽签结束后向裁判提交 5 本作业书；

2.模块 A 羊肉串烧烤制作 30 分钟，选手需在竞赛开始后第 30 分钟完成羊肉串分割腌制和烤制成熟并出品，比赛时间第 30 分钟后，超时 1 分钟，总成绩扣 1 分，超时 10 分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算测量分；

3.模块 B 羊排烧烤制作 60 分钟，选手需在竞赛开始后第 90 分钟内出品，90 分钟后，超时 1 分钟，总成绩扣 1 分，超时 10 分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算测量分；

4.模块 C 烤羊 T 骨制作 60 分钟，选手需在竞赛开始后第 150 分钟内出品，比赛开始 150 分钟后，超时 1 分钟，总成绩扣 1 分，超时 10 分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算测量分。

5.竞赛三模块合计 150 分钟。选手在规定时间内完成竞赛项目，提前完成不加分。选手在规定时间内未完成竞赛项目时，每超时 1 分钟，扣 1 分，最多扣至 10 分。最长可以允许延时 10 分钟的比赛时间。

二、地点安排

竞赛地点：宁都技师学院（江西省赣州市宁都县永宁新城工业园新区翠岗路）

4.评分标准

本项目评分标准参考世界技能大赛、全国技能大赛、全国乡村振兴技能大赛评分标准，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。

4.1 评价分（主观）

评价分（Judgement）打分方式：按模块设置若干个评分组，3名裁判为一组，各自单独评分，计算出平均权重分，除以3后再乘以该子项的分值计算出实际得分（四舍五入，保留小数点后两位）。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 | 羊肉串羊肉大小不均匀，味觉不正,且色泽不均衡、不可食用 |
| 1分 | 羊肉串羊肉大小均匀，味觉正,且色泽均匀 |
| 2分 | 羊肉串羊肉大小均匀，主辅料配比合理，味觉纯正，气味芳香，且色泽均匀 |
| 3分 | 羊肉串羊肉大小均匀，主辅料配比合理，气味芳香浓郁，且味觉纯正，口感层次分明,色泽均衡，营养搭配合理。 |

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，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。若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

测量分评分准则如下：

1.选手作业书申报准确性与提交时间（20分）：必须按照组委会要求在约定申报截止时间前提交，并保证作业书内容的准确性，反之扣分；

2.各模块出菜时间及计时（60分）：根据各模块出品要求进行评分，不满足要求则扣分；

3.合理用料计量（20分）：计量成品重量、原料有无浪费、原料利用率，反之则扣分；

4.3 评分流程说明

本次评分规则参照第二届全国技能大赛中式烹调（羊肉烘烤）项目的评分规则要求执行。本项目评分标准为测量分和评价分两者加权平均为选手最终得分。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。无论是打测量分、评价分或者两者都打，每个子标准一个打分队伍。

所有选手成绩不并列，但当成绩出现并列时，则按本次考核模块配分的多少进行排位。

即：模块 C>模块 B>模块 A。

4.4 统分方法

依据中式烹调（羊肉烘烤）项目的模式，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，对所有评判参赛选手的评判结果签字确认，裁判长组织录分，工作人员将评判结果录入评分系统。

每个模块竞赛结束后，裁判员对本人评分模块评判结果进行核对确认，全部模块竞赛结束后，裁判长对总成绩进行复核，并将参赛选手成绩交给本参赛队裁判员最终签字确认。

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 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。

5.竞赛相关设施设备

5.1 场地设备

组委会提供（以每一个选手必须配备）

| 序号 | 设备名称 | 型号 | 单位 | 数量 |
|----|----------|----|----|----|
| 1 | 电烤羊肉串炉 | | 台 | 1 |
| 2 | 红外线单层电烤炉 | | 台 | 1 |
| 3 | 保鲜工作操作台 | | 台 | 1 |
| 4 | 三色砧板 | | 套 | 1 |

| | | | | |
|----|-------|-------|---|----|
| 5 | 不锈钢马斗 | 16 公分 | 个 | 8 |
| 6 | 不锈钢面盆 | 32 公分 | 个 | 3 |
| 7 | 烤肉竹签 | | 根 | 10 |
| 8 | 电子克秤 | | 个 | 1 |
| 9 | 餐盘 | | 个 | 3 |
| 10 | 一次性手套 | | 双 | 3 |

5.2 材料

组委会提供（以每一个选手必须配备）

| 序号 | 材料名称 | 规格 | 单位 | 数量 |
|----|-------|----|----|------|
| 1 | 剔骨羊肉 | | 克 | 500 |
| 2 | 带骨羊排 | | 克 | 1400 |
| 3 | 羊 T 排 | | 克 | 1200 |
| 4 | 孜然粉 | | 克 | 500 |
| 5 | 辣椒面 | | 克 | 500 |
| 6 | 盐 | | 克 | 500 |
| 7 | 淀粉 | | 克 | 500 |
| 8 | 鸡蛋 | | 个 | 24 |
| 9 | 洋葱 | | 克 | 500 |
| 10 | 生姜 | | 克 | 200 |
| 11 | 大葱 | | 克 | 200 |
| 12 | 植物油 | | 毫升 | 500 |
| 13 | 面粉 | | 克 | 500 |
| 14 | 黄姜粉 | | 克 | 500 |
| 15 | 胡椒粉 | | 克 | 500 |
| 16 | 白糖 | | 克 | 500 |

5.3 竞赛选手自备的设备和工具

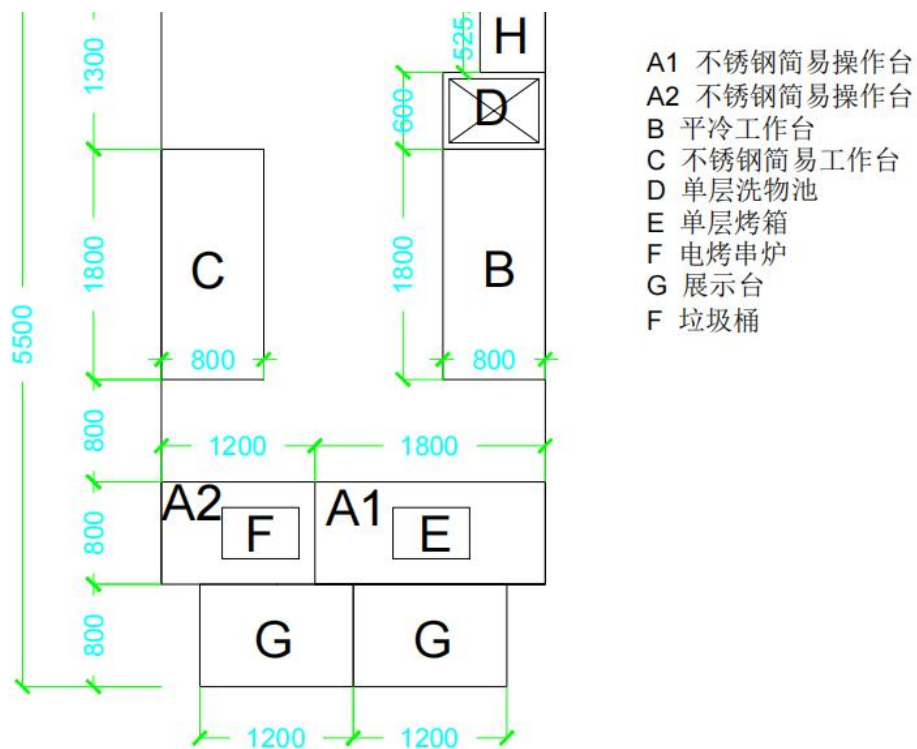
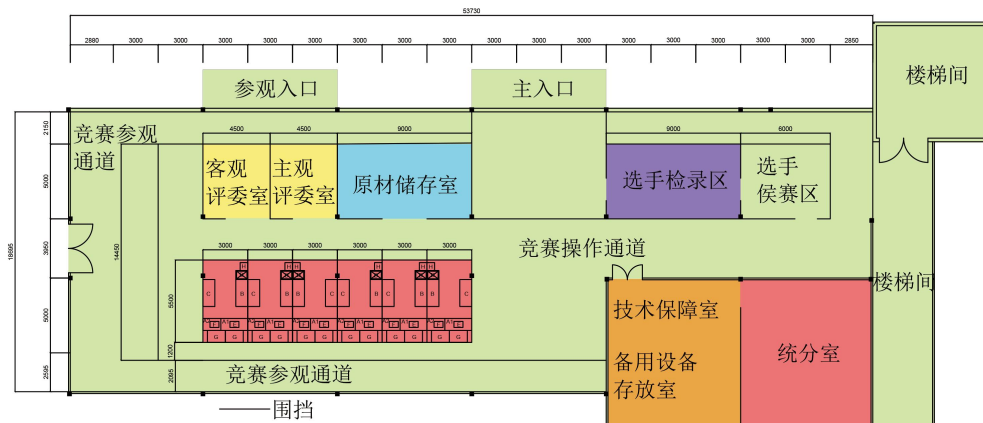
除以上列表的材料、工具以外的材料工具，竞赛选手需作业书中报备，经裁判长同意后才能带入赛场使用。

6.项目特别规定

1. 裁判在评判期间禁止与外界通讯，一旦发现（有确切证据）立即暂停执裁工作，由备用裁判接替裁判工作，如有紧急情况需与外界通讯，必须由裁判长授权且在场情况下进行；
2. 在比赛过程中，各裁判将根据其职责在所有区域评分；
3. 现场测量分和评价分，各位裁判不可对同一模块同时进行测量和评价评分。裁判们必须做好笔记，并在他们评分时展示他们的理由，以说明他们在给予扣除分数方面的充分理由；
4. 成品上菜时间不可有延误。在分配的时间内，应在指定的时间内上完，可额外给 10 分钟的时间，但会对选手进行扣分。这之后，将不允许对该品给予展示和评价评分；
5. 裁判在比赛进行时间内，需留在职责赛区，只有在得到裁判长许可的情况下，以群组为单位才能离开职责所在区域；
6. 评价分之间的差异最多只能为 1 分，否则需要拿着书面记录讨论。裁判长就差异问题提供意见，并与裁判组一起回顾，并要求裁判进行重新评分；
7. 参赛选手需身体健康，无传染性疾病；
8. 参赛选手，迟到十五分钟以上不得入场；
9. 注意安全，违反安全操作规定造成的损失由选手负责；
10. 选手在比赛中严禁使用各类通讯工具；
11. 选手必须严格遵守考场有关规定，严禁作弊或代考，自觉服从裁判长、裁判员、考场工作人员的管理；
12. 选手着装、用品等在外观上不应显示选手所在单位等个人信息。

7.赛场布局要求

赛场布局图如下，具体以现场实际布置为准。



选手竞赛操作间

8.健康安全和绿色环保

8.1 健康安全

8.1.1 职业着装

| 名称 | 图示 | 备注 |
|------|---|-----------------------------------|
| 口罩 |  | 专业医用口罩使用 |
| 安全鞋 |  | 必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘 |
| 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 |  | 无仿布厨师中帽、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 |

8.1.2 参赛选手要求

1. 参赛选手应严格遵守设备安全操作规程；
2. 参赛选手停止操作时，应关闭设备电源及水源；
3. 有毒有害物品的管制：禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。

8.1.3 赛事安全要求

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。

- 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；
- 2.竞赛物品掉落处理。竞赛过程若出现工具、刀具及其它材料掉落，选手不可私自处理，应报告裁判后继续比赛；
- 3.现场配备相应的专业医疗团队并备有相应的急救设施以应对突发事件应急处理（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通知医疗团队处理）；
- 4.竞赛场地设置保障组，应有相关人员负责竞赛期间安全事务；主要包括检查竞赛场地、与参赛人员居住地、车辆交通及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；督导竞赛场地用电、用水等相关安全问题；监督参赛人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作；
- 5.熟悉赛场“安全出口”及“疏散通道”
- 6.赛场内禁止使用明火，禁止在场地内及其他禁烟区域吸烟。
- 7.易燃易爆物品禁止带入赛场；
- 8.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；
- 9.不得挪动、损坏消防器材；
10. 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；
11. 如遇火险请勿慌乱，从安全出口紧急撤离；

12. 如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合。
13. 违反以上规定的选手将没收违规原料，方可进入现场比赛。如现场再次发现有私带的违规原料将取消比赛资格，并通知其所在单位其取消参赛资格的原因。

8.2 绿色环保

8.2.1 环境保护

1. 赛场严格遵守我国环境保护法、动物保护法。
2. 赛场所有废弃物应有分类并处理，尽可能地回收利用。
3. 提倡环保，不使用一次性塑料制品

8.2.2 食材采购与使用的可持续性

1. 本地化与节俭原则：比赛要求选手优先使用本地农副产品和可循环利用的食材，减少运输过程中的碳排放。可使用本地特产融入羊肉烘烤，既体现地域特色，又符合环保理念；
2. 禁止过度使用原料：不推荐使用高档原材料和过度装饰，提倡节俭，减少资源浪费。不得使用国家明令禁止的原材料，鼓励选手合理利用食材边角料。

8.2.3 生产流程的环保规范

1. 垃圾分类与处理：比赛场地设置分类垃圾桶，要求选手正确处理餐厨垃圾，如油脂、竹签、包装材料等分类回收并避免交叉污染；
2. 节能设备使用：比赛统一提供符合安全标准的液化气烤炉等标准化设备，部分赛事建议使用节能烤箱或清洁能源设备，以减少碳排放。

8.2.4 包装与展示的环保要求

1. 禁用非环保包装：不得使用一次性塑料盘、纸盘等非环保容器，需采用可重复利用的餐具或可降解材料；
2. 减少包装浪费：选手需在作业书中详细申报自备工具和原料，避免携带多余材料进入赛场，从源头减少包装废弃物。

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:

中式烹调师（羊肉烘烤）项目样题

模块 A：作业书

竞赛时间 150 分钟贯穿整个竞赛过程：所有选手在竞赛开始前需要按照裁判长指令提交。

一、选手需准备 5 本作业书

1、作业书中必须包含以下内容

- ① 产品配方及工艺流程；
- ② 自备工器具、原材料清单。

二、竞赛任务及要求：

- ① 在整个竞赛过程当中必须保证工位的整洁；
- ② 正确储存原材料；
- ③ 安全操作设备、使用工器具，不得有违规操作行为；
- ④ 遵守赛场规定及秩序；
- ⑤ 合理规划制作流程；

模块 A：羊肉串烧烤（指定菜式）

一、竞赛时间 30 分钟

二、竞赛任务及要求：

① 必须使用组委会统一提供的剔骨羊肉，在整个竞赛过程当中必须保证工位的整洁，正确储存原材料，安全操作设备、使用工器具，遵守赛场规定及秩序，合理规划制作流程，不得有违规操作行为；

② 设计制作 10 串羊肉串，适用于任意餐厅；

③ 大赛执委会提供羊肉原料，所用辅料必须包含在原料清单内，文件内有详细标注规格或数；

④ 规定 10 串羊肉串中，其中包括摆盘展示和裁判品尝打分的所有数量；

⑤ 要求羊肉串制作不能少于 10 串，作品展示不少于 8 串羊肉串；

⑥ 规定每串羊肉串去签成品重量应在 $42\text{g} \pm 3\text{g}$ 之间；

⑦ 裁判品尝 2 串羊肉；

⑧ 选手需在此模块竞赛开始后第 30 分钟时间段进行出品，出品时间 10 分

钟，选手需在此期间出品完毕，此模块竞赛时间开始 40 分钟后，每超时 1 分钟，总成绩扣 1 分，超时 10 分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算现场测量分；

⑨ 不得使用添加剂、不得浪费原材料；

⑩ 实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

模块 B：羊排烧烤（指定菜式）

一、竞赛时间 60 分钟

二、竞赛任务及要求：

① 必须使用组委会统一提供的带骨羊排，在整个竞赛过程当中必须保证工位的整洁，正确储存原材料，安全操作设备、使用工器具，遵守赛场规定及秩序，合理规划制作流程，不得有违规操作行为；

② 大赛执委会提供主料羊排原料，所用辅料选手可以自带，但必须提前申报，作品质量卡中详细标注规格或数量；

③ 选手可以自行选择分割原料，进行现场腌制、熟处理后成菜，但要求羊排烧烤菜品必须使用两种及以上的调味方法（两种味型尝碟）；

④ 羊排成熟后放置在自备的盛器内，主菜经裁判打分后放在展示台上展示，展示量不低于 600 克，选手根据自己作品风格创意和设计提供试吃菜供裁判品尝、评分（可以呈现多种不同味型）；

⑤ 选手需在竞赛开始后第 90 分钟内完成羊排分割、腌制和烤制成熟并出品，此模块比赛时间开始 90 分钟后，每超时 1 分钟，总成绩扣 1 分，超时 10 分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算现场测量分；

⑥ 不得使用添加剂、不得浪费原材料；

⑦ 实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

模块 C：羊 T 排烧烤（法式小排）

一、竞赛时间 60 分钟

二、竞赛任务及要求：

① 必须使用组委会统一提供的羊 T 排，在整个竞赛过程当中必须保证工位的整洁，正确储存原材料，安全操作设备、使用工器具，遵守赛场规定及秩序，合理规划制作流程，不得有违规操作行为；

② 大赛执委会提供主料羊排原料，所用辅料选手可以自带，但必须提前申

报，作品质量卡中详细标注规格或数量；制作烤羊 T 排一份；

③ 选手可以自行选择分割原料，进行现场腌制、熟处理后成菜，但要求自选羊肉烧烤作品必须使用三种及以上的调味方法（三种味型尝碟）

④ 羊 T 排成熟后放置在自备的盛器内，展示量不低于 9 件，选手根据自己作品风格创意和设计提供试吃菜供裁判品尝、评分，可以呈现多种不同味型（最多提供 3 件）；

⑤ 选手需在此模块竞赛开始后第 140 分钟时间段进行出品，出品时间 10 分钟，选手需在此期间出品完毕，此模块比赛时间开始 150 分钟后，每超时 1 分钟，总成绩扣 1 分，超时 10 分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算现场分数；

⑥ 不得使用添加剂、不得浪费原材料；

⑦ 实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

附件 2：

江西省第二届职业技能大赛 中式烹调（羊肉烧烤）项目 作业书

参赛队名称：_____

选手姓名：_____

参赛证号：_____

身份证号：_____

（一式五份，其中自备一份、外场裁判一份、内场裁判一份、留存二份）

2025 年 3 月

目 录

1 中式烹调（羊肉烧烤）项目自备工具清单

2 中式烹调（羊肉烧烤）项目自备原料清单

3 中式烹调（羊肉烧烤）项目作品质量卡

江西省第二届职业技能大赛

1 中式烹调（羊肉烧烤）项目自备工具清单

姓名： 身份证号码： 联系电话：
参赛队名称： 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
2 中式烹调（羊肉烧烤）项目自备原料清单

姓名： 身份证号码： 联系电话：
参赛队名称： 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

3 中式烹调（羊肉烧烤）项目作品质量

姓名： 身份证号码： 联系电话：
参赛队名称： 申报日期： 年 月 日

| | | | |
|------|----|----|------|
| 作品名称 | | | |
| 配料表 | | | 制作流程 |
| 原料 | 单位 | 重量 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 作品特点 | | | |

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、参赛选手在赛前上交审核通过的复印件表格；

3、作品质量表必须附上参赛作品彩色图片。