

2013 年全国残疾人岗位精英  
职业技能竞赛规则

中式烹调师（烹饪）

2013 年全国残疾人岗位精英职业技能竞赛组委会

2013 年 6 月

# 竞赛标准

## 一、竞赛目的

展示我国中式烹调岗位残疾人精英的技能水平和自主创业的实践成果，促进中式烹调工艺的交流与发展，提升专业人员对烹饪基本功认知和掌握程度，培养烹饪工艺技术的综合应用和科学创新等方面的能力，激发广大残疾人利用技术创业、实践成才的热情。

## 二、竞赛方式与内容

### （一）竞赛方式

- 1.专业基础理论测试
- 2.专业技能操作比赛

### （二）竞赛内容

竞赛内容由专业基础理论测试、食品雕刻、冷菜拼摆和热菜基本功、热菜烹调等环节组成。

#### 1.专业基础理论测试

所有参赛选手统一参加专业基础理论测试。测试时间为60分钟，测试方式为闭卷考试。试题全部为客观选择题，共计100道题目（包括赛前公示复习题库中抽出的80题和公示范围之外的20道题）。

公示复习题参照人力资源社会保障部国家职业技能鉴定中式烹调师高级考核要求设定范围，适当增加食品安全、营养配餐及厨房管理知识。复习题库300道题，将于竞赛前一个月左右公布。

#### 2.烹饪技能操作

##### <1>食品雕刻

竞赛内容为月季花雕刻（5瓣月季花一朵），时间为10分钟。具体要求为：

选手一律使用赛场提供的心里美萝卜（1只）雕刻成月季花。

月季花直径不小于6cm，带芯不少于4层（外两层花瓣

要求5片以上，形状完整，厚薄均匀，互不粘连，内收芯片数、层次不限）。

应以整雕形式完成，严禁使用胶水粘接，要求造型美观，花瓣自然、完整，形态逼真、比例合理、立体感强。

刀法精细、刀口光滑、深浅合适。

成品用现场提供的外径17.5cm的平盘盛装送评。

### <2>冷菜拼摆制作

竞赛内容为冷菜拼摆，时间为30分钟。具体要求为：

选手一律从赛场提供的7种原料中选择不少于5种（原料荤素搭配合理），根据冷菜拼摆的要求制作花色冷拼一份，要求作品整体造型美观，形态逼真，刀工精致，色彩搭配和谐，构图有创意。

7种原料分别是：西兰花；红、黄小蕃茄；小黄瓜；熟胡萝卜；雨润风味牛肉（300克/袋）；盐水虾；雨润三文治火腿（490克/块）。

成品用赛场提供的外径23cm的圆平盘盛装送评。

<3>热菜烹制（可自带辅料，但须在验收自带工具材料时报备并现场封存）

#### A) 热菜基本功：青椒土豆丝

单独限时为15分钟。具体要求为：

选手一律使用现场提供的带皮土豆2个（约350g）、青椒1个（约50g）；土豆去皮不得使用去皮器；成菜不少于250g。

#### B) 五彩鸡丁：时间为20分钟。具体要求为：

选手一律使用现场提供的鸡脯肉（约400g）；辅料：胡萝卜、青椒、黄椒、水发香菇适量（各约50g）。

鸡丁要求大小为1.5cm×1.5cm的方丁，各种辅料大小相仿。

成菜不得少于300g。

#### C) 自选鱼菜一道

时间为60分钟。现场提供初加工草鱼1条，1500g左右。具体要求：



自选菜肴的色、形、香、味、质符合标准，烹调方法自定。要体现良好的基本功：如刀功、火候的掌握。

要有创新意识；特殊调料自备、装盘器皿自带。

需做 10 人量；如做每人每位，则需做 6 份。

围边点缀要适当（可事先预制），不要过于夸张。

#### <4>其他事项

自带的特殊用具、盛器餐具等不得带任何标识，由选手在盘底作记号，以便赛后认领。

热菜烹制中的五彩鸡丁和自选鱼菜两项竞赛时间可套用。

### 三、要求

竞赛标准以国家职业标准高级工技能要求为基准，并参照相关行业实际生产经营状况制定。竞赛试题坚持科学适用、手脑并举、基础与创新兼顾的原则，分为理论及实操两部分，理论与实操分值比例为 2: 8。

### 四、评分标准

项目名称	内容	竞赛时间(min)	分值比例(%)
理论	理论考试	60	20
食品雕刻	5 瓣月季花一朵	10	10
冷菜拼摆	造型图案自定	30	20
热菜烹制	青椒土豆丝(*单独限时)	15	15
	五彩鸡丁	20	15
	自选鱼菜一款	60	20
合计			100

### 五、设备和工具材料

1. 赛场提供设施设备工具：炉灶、工作台、蒸箱、烤箱、砧板、双耳炒锅、圆盆、手勺、漏勺、长盘、圆盘等。现场提供应急备用中式 2 号片刀若干把。

2. 赛场提供材料：常用食品调料（精制油、盐、糖、味

精、酱油、料酒、胡椒粉)、鸡蛋、葱、姜、蒜等。其它原材料详见第二部分内容。

3. 选手自带工具材料: 冷拼、雕刻、热菜等环节所需各类普通、特殊工具及刀具等; 特殊调料及辅料; 自选鱼菜用装盘器皿; 白色工作服(帽), 工作衣帽上不得有任何显示参赛代表队名称或有违竞赛公平公正的身份标识、文字。

参赛选手需严格遵守国家法律、法规, 依据所乘坐交通工具, 安全、合理托运参赛用刀具工具, 以免造成不必要麻烦, 影响竞赛。

## 六、竞赛时间

理论部分: 60 分钟(1 小时)

实操部分: 135 分钟(2 小时 15 分钟)

## 七、注意事项

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, 需按要求佩戴参赛证。

2. 参赛选手提前 30 分钟到达检录处参加检录, 竞赛开始 30 分钟后, 不得入场。竞赛过程中, 应严格遵守赛场纪律, 服从竞赛裁判组管理。竞赛结束后, 经裁判组确认后带好自已的工具, 迅速撤离赛场。

3. 本次竞赛将严格进行赛前验料检查。自带设备工具材料一经确认后, 全部将由裁判组进行现场封存, 竞赛当日入场前不得再携带任何额外工具材料或作品进入赛场。

4. 选手到达竞赛场地后应认真检查设备设施等用具, 整个操作过程中须保持环境整洁, 废弃物倒入指定垃圾桶。

5. 整个竞赛过程中, 各代表队领队、工作人员以及指导老师不得进入赛场。

6. 竞赛过程中或赛后出现争议, 应由选手所在代表队在当天或次日向组委会办公室提出申诉。选手竞赛期间不得与竞赛裁判组或其他工作人员直接交涉。

7. 本届竞赛严禁冒名顶替, 弄虚作假。组委会将对选手资格进行验证。

8. 竞赛组委会有权在必要时对竞赛任务、评分标准等

进行修改，并及时在官方网站上公示。

9. 评判时如出现参赛选手得分相同的情况，将考虑作品完成的速度。

10. 竞赛标准的解释权归竞赛组委会所有。

#### 八、竞赛理论试题样题（非考题）

1. 销售预测所需资料的搜集一是估计所售菜点种类及每类销售数量，二是( )。

A、计算原料采购规模的大小

B、估计厨房生产规模的大小

C、餐厅的原始销售记录

D、盘点库房原料的存货情况

2. 产品进入成熟期后，若饮食企业市场需求富有弹性并且企业销售收入大于相应的成本增加时，企业可以采取的做法是( )。

A、提高产品价格      B、降低产品价格

C、价格维持不变      D、提升产品档次

3. 新购压力容器在初次使用前，必须要( )。

A、清洗压力容器的内外配件

B、学习压力容器的操作方法

C、检测压力容器的技术标准

D、检查产品合格证等技术文件

4. 银鲳又称鲳鱼，以( )所产品质最佳。

A、秦皇岛

B、连云港



C、青岛                      D、汕头

5.下列蔬菜中不属于食用藻类的是( )。

A、发菜      B、紫菜      C、香菇      D、海带

6.辣椒是由( )引进的。

A、非洲      B、大洋洲      C、欧洲      D、南美洲

7.加工蚝油的原料是( )。

A、贻贝      B、牡蛎      C、扇贝      D、竹蛏

8.拼摆假山冷拼时，一般山顶部位原料的色泽应该选择( )。

A、色泽较淡的原料              B、色泽较深的原料

C、色泽偏红的原料              D、色泽偏绿的原料

9.怪味鸡中使用的葱姜一般应加工成( )。

A、葱丝，姜末              B、葱、姜末

C、葱末，姜丝              D、葱、姜丝

10.调汁XO酱时油一般选用( )。

A、花生油              B、橄榄油

C、色拉油              D、芝麻油

公开形式：主动公开

---

广东省残疾人联合会办公室

2013年7月4日印发

---