

# 关于举办 2017 年云南省高等学校学生职业技能大赛 —中餐主题宴会设计大赛的通知

各高等学校：

为贯彻落实全国职业教育工作会议精神，落实《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》提出的培养技术技能人才的要求，积极构建现代职业教育体系。根据《云南省教育厅关于举办 2017 年云南省高等学校学生职业技能大赛通知》（云教职[2017]2 号）文件的要求，经云南省教育厅批准于 2017 年 4 月 14 日—17 日举办 2017 年云南省中餐主题宴会设计大赛，以促进相关院校、教师的相互学习与交流，搭建产教合作交流平台，促进人才培养模式改革。

**一、比赛名称：**中餐主题宴会设计

**二、承办单位：**云南大学旅游文化学院

**三、比赛时间、地点、报名方式、报名联系人**

（一）比赛时间：2017 年 4 月 15 日—16 日

## 比赛具体时间安排

日期	时间	内容
4 月 14 日	09:00—16:00	参赛代表队报到
	16:00—17:00	参赛代表熟悉赛场
	16:00—17:00	领队会议
	16:00—17:00	裁判会议
4 月 15 日	9:00—10:00	开幕式
	10:20—11:20	参赛选手分组看赛场
	10:30—11:20	领队会议及抽签
	11:30—12:30	午餐

	14:00—17:00	创意设计测试
	17:30—18:30	晚餐
	19:00—21:00	裁判预评分
4月16日	8:00—12:00	按照序号前一半小组 比赛中餐宴会摆台、 席间服务、现场互评； 后一半小组比赛英语 口语
	12:00—13:00	午餐
	13:00—18:00	互换比赛
	18:30—19:00	总结会
	19:00—20:00	晚餐
4月17日	参赛代表队返校	

**(二) 比赛地点:** 云南大学旅游文化学院, 云南省丽江市古城区玉泉路1号。

**(三) 报名方式:** 各参赛院校按要求填写《2017年云南省高等学校学生职业技能大赛赛项报名表》(附件1)于2017年3月25日前将相关文档电子版及盖章后扫描pdf格式文件发送至云南大学旅游文化学院并确认报名(电子档发报名负责人指定邮箱)。

**(四) 报名联系人:**

吕宪强老师 电话: 18988033970

张 静老师 电话：13988827780

邮箱：369964177@qq.com

#### 四、比赛内容、规则、评分标准

##### （一）比赛内容及比赛方式

比赛内容以中餐主题宴会设计为主线，包括台面创意设计、菜单设计、仪容仪表展示、中餐宴会摆台、餐巾折花、主题制作、席间服务、英语口语等环节。

本次比赛为团体赛，由3人组成团队，在比赛中要有明确的角色分工，具体如下：

角 色	任 务 分 工
A	提交主题创意说明书
B	中餐宴会摆台、席间服务
C	现场互评、英语口语测试

##### （二）比赛规则

1. 参赛选手须为(本科、高职高专)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1992年1月1日及以后出生；
2. 各参赛选手参赛顺序由抽签决定；
3. 创意设计测试的主题由校企专家组统一命题，选手现场抽签确定测试主题；
4. 比赛场地于竞赛当天开幕式后开放20分钟给选手，但不得进行现场练习；
5. 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；
6. 中餐主题宴会设计餐具、布草由各参赛选手根据主题创意自行准备使用，家具、酒水及标准规格备用餐酒具可由赛项组委会统一提

供；

7. 参赛选手检录时需提交中餐主题设计及菜单设计说明书，主题宴会设计创意说明书（内容含菜单设计创意）需准备一式六份，不超过 2500 字。现场比赛准备时间 3 分钟，确认现场条件无误后举手示意，听到统一指令后开始比赛；

8. 主题创意说明及自备餐具、布草上，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；

9. 各参赛选手中餐宴会主题设计中心艺术品须由选手现场制作完成；

10. 现场互评环节评价对象在现场操作比赛结束后，现场抽签决定；

11. 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，经裁判组裁定取消比赛资格和成绩；

12. 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中断或终止比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决；

13. 为避免影响其他选手，比赛中不允许播放背景音乐；

14. 若参赛选手欲提前结束比赛，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；

15. 比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场；

16. 领队、指导教师及非工作人员不得进入比赛场地。新闻媒体等进入赛场必须经组委会允许，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。

17. 大赛期间，工作人员须佩戴组委会核发的证件进入赛场，统一着装，并遵守赛场相关规定。在选手比赛时，工作人员及赛场所有人员必须保持安静，不得随意走动、喧哗、提示或出现对选手有影响的

动作。除经特别允许，工作人员进入赛场后请关闭手机。比赛期间，工作人员不得私自处理有关选手比赛成绩的相关事件。

### （三）评分标准

#### 1. 创意设计测试

主要考察选手的专业理论基础知识及综合分析能力。命题以行业内常见宴席为主。该项占总分值的 30%。每支代表队根据抽签决定自己所要完成的接待方案创意设计的主题，三人可协助分工进行，利用电脑和互联网查阅资料并完成接待方案的撰写。期间，不得使用邮箱、聊天工具等手段，一经发现取消比赛成绩。在规定时间内提交打印文案及一份菜单设计的实样。文案字数控制在 2500 字以内，菜单实样制作部分承办方可提供绘制菜单之基本内外页、水彩笔，参赛队伍也可自行携带相关笔具、文具、纸类及素材等进场绘制，但不可携带已完成的印刷品、印有图案的纸张、电脑绘制品等非现场制作成品，一经发现取消笔试成绩。此环节比赛时间为 180 分钟。

#### 创意设计评分标准

创意设计（共 30 分）			
项 目	内容及标准	分值	得分
服务情景设计 (2 分)	1. 情境设计能紧扣主题	1	
	2. 服务情景要素（时间、地点、参加人员等）设计全面、准确	1	
服务设计 (6 分)	1. 阐述客人特点准确、描述客人诉求准确	1	
	2. 能根据宾客实际情况制定接待计划	1	
	3. 能根据工作计划明确分工	1	
	4. 服务程序的设计科学合理，令客人满意	1	
	4. 场景设计能够很好的烘托和渲染主题	1	
	5. 个性化服务的体现且阐述清晰、合理	1	

台面设计 (7分)	1. 台面设计的创意恰当, 能符合主题	1	
	2. 台面整体美观, 设计新颖独特, 具有时代感	1	
	3. 中心装饰物设计精美, 能展现主题	1	
	4. 中心装饰物规格与餐桌比例恰当, 外形美观, 具有较强观赏性	1	
	5. 餐具规格统一, 整体美观, 能展现主题	1	
	6. 布草选材科学, 色彩、图案等能展现主题	1	
	7. 选手服装符合岗位工作要求, 设计合理, 能展现主题	1	
菜单设计 (8分)	1. 菜单设计精美, 各要素(例如颜色、背景图案、字体、字号等)合理, 与主题一致	2	
	2. 菜品数量合理, 搭配科学, 能充分迎合消费者特点, 满足其需求	2	
	3. 菜品选择能体现营养、健康的理念	2	
	4. 菜品设计能充分考虑成本等因素, 符合酒店经营实际	2	
文案设计 (3分)	1. 语言流畅、表述清晰、逻辑性强	1	
	2. 较好的体现服务的联动性	2	
综合印象 (4分)	1. 体例统一、美观	1	
	2. 宴会活动安全舒适、美观和谐	1	
	3. 主题创意设计具有经济性、可推广性。	2	
字数不符合要求扣1分		扣分:	
合计:			

## 2. 现场操作测试

包括仪容仪表展示、现场操作测试、现场互评、英语测试等, 此

部分该项占总分值的 70%。

### (1) 仪容仪表展示

主要考察选手的仪容仪表是否符合旅游行业的基本要求及岗位要求，占总分值 5%。

#### 仪容仪表评分标准

项 目	细节要求	分值	扣分	得分
头发 (1.5)	<b>男士</b>			
	1. 后不及领	0.5		
	2. 侧不盖耳	0.5		
	3. 干净、整齐，着色自然，发型美观大方	0.5		
	<b>女士</b>			
	1. 后不过肩	0.5		
	2. 前不盖眼	0.5		
面部 (0.5分)	<b>男士：</b> 不留胡及长鬓角	0.5		
	<b>女士：</b> 淡妆	0.5		
手及指甲 (0.5分)	1. 干净	0.2		
	2. 指甲修剪整齐	0.2		
	3. 不涂有色指甲油	0.1		
服装 (1分)	1. 符合主题要求，整齐干净	0.5		
	2. 无破损、无丢扣	0.25		
	3. 熨烫挺括	0.25		
鞋 (0.25分)	符合岗位或主题要求的鞋子（黑颜色皮鞋）； 干净，擦拭光亮、无破损	0.25		
袜子 (0.25分)	男深色、女浅色干净；无褶皱、无破损	0.25		
首饰及徽章 (0.5分)	1. 不佩戴过于醒目的饰物	0.25		
	2. 选手号牌佩戴规范	0.25		
总体印象 (0.5分)	1. 举止：大方，自然，优雅	0.25		
	2. 礼貌：注重礼节礼貌，面带微笑	0.25		
合 计		5		

### (2) 现场操作测试

包括主题设计中心艺术品的现场制作、中餐宴会摆台、席间服务、现场互评、英语测试。主要考察选手操作的熟练性、规范性、美观性、实用性以及选手对中餐饮文化的理解和对成本控制等酒店管理专业知识的掌握。该项占总分值 65%。

## ● 比赛要求

- a. 按中餐正式宴会摆台（6人位），参赛选手利用自身条件，创新台面设计；
- b. 选手必须佩带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，准备时间3分钟。准备就绪后，举手示意；
- c. 操作时间66分钟（其中，准备3分钟，摆台及中心物制作25分钟，席间服务15分钟，现场互评及英语测试23分钟，各阶段时间到则停止一切操作，提前完成不加分）；
- d. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作；
- e. 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；
- f. 所有操作结束后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”；
- g. 除台布、桌裙或装饰布、花瓶（花篮或其他装饰物）和主题名称牌可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作；
- h. 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；
- i. 餐巾折花和摆台先后顺序不限；
- j. 除台布、桌裙或装饰布、花瓶（花篮或其他装饰物）和主题名称牌可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作；
- k. 比赛中允许使用装饰盘垫；
- l. 选手须准备3份菜单，其中2份摆台时使用，1份放在工作台现场互评时使用；
- m. 组委会统一提供餐桌转盘（直径1米、玻璃材质），比赛时是否使用由参赛选手自定。如需使用转盘，须在抽签之后说明；
- n. 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，但斟酒必须在餐椅定位之后进行；
- o. 主题设计中心艺术品需现场制作，如使用成品或半成品，酌情扣分；

p. 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分；逆时针操作扣 1 分/次；

q. 选手须提前准备中餐主题宴会设计的主题创意书面说明稿（包括主题名称、主题内涵、菜单设计说明等，字数不少于 1000 字），说明稿提前打印好 5 份，并在检录时统一上交。

### ● 比赛物品准备

a. 组委会提供物品：

餐台（高度为 75 厘米）、圆桌面（直径 180 厘米）、餐椅（6 把）、工作台。

b. 选手自备物品：

防滑托盘（2 个，含装饰盘垫或防滑盘垫）

规格台布

桌裙或装饰布

餐巾（6 块）

花瓶、花篮或其他装饰物（1 组）

餐碟（或装饰盘）、味碟、汤勺、口汤碗、长柄勺、筷子、

筷架（各 6 套）

水杯、葡萄酒杯、白酒杯（各 6 个）

牙签（6 套）

菜单（3 个）

主题名称牌（1 个）

### 中餐主题宴会设计评分标准

摆台标准（共 15 分）				
项 目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
台布 (1 分)	台布定位准确，十字居中，凸缝朝向主副主人位	0.5		
	下垂均等，台面平整	0.5		
桌裙或装饰布 (1 分)	桌裙长短合适，围折平整或装饰布平整	0.5		
	四周下垂均等	0.5		

餐椅定位 (1分)	从主人位开始拉椅定位	0.2		
	座位中心与餐碟中心对齐	0.4		
	餐椅之间距离均等	0.2		
	餐椅座面边缘距台布下垂部分距离 1.5 厘米	0.2		
餐碟(或装饰盘)定位 (3分)	餐碟定位、标志对正	0.8		
	碟间距离均等, 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	0.6		
味碟、汤碗、汤勺 (1分)	味碟位于餐碟正上方, 相距 1 厘米或均等	0.5		
	汤碗汤勺摆放美观	0.5		
筷架、筷子、长柄勺、牙签 (1分)	筷架摆在餐碟右边, 位于筷子上部三分之一处	0.3		
	筷子、长柄勺搁摆在筷架上, 长柄勺距餐碟均等	0.3		
	筷尾距餐桌沿均等, 筷套正面朝上	0.1		
	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	0.3		
餐巾折花 (2分)	一次性成形、花型逼真、美观大方	1.5		
	折叠手法正确、卫生、	0.5		
葡萄酒杯、白酒杯、水杯 (2分)	葡萄酒杯在味碟正上方 2 厘米	0.5		
	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	0.6		
	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	0.3		
总体印象 (3分)	操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻	2		
	操作过程中注意卫生, 姿态优美	1		
合计:				
<b>主题设计(共 15 分)</b>				
主题创意 (5分)	台面设计主题明确, 创意新颖独特, 具有时代感	2		
	主题设计能紧密围绕主题	1		
	主题设计外形美观, 具有较强观赏性, 主题设计规格与餐桌比例恰当, 不影响就餐客人餐中交流	1		
	现场制作中心艺术品	1		
台面用品 (3分)	台面用品颜色、规格统一, 整体美观, 具有强烈艺术美感	1.5		
	布草色彩、图案与主题相呼应	1		
	台面用品、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	0.5		

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)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	1		
	菜品设计(菜品搭配、数量及名称)合理,与主题一致	1		
	菜品设计能充分考虑成本等因素,符合酒店经营实际	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		
合计:				
<b>席间服务(共10分)</b>				
打开筷套、铺放口布 (1.5分)	从主宾位置打开筷套	0.5		
	从主宾位置铺放口布	0.5		
	操作规范、优雅、卫生	0.5		
开红葡萄酒 (3分)	用专用开瓶器(海马刀)上的小刀,切除红葡萄酒瓶口的封口(胶帽),胶帽边缘整齐	0.6		
	用开瓶器上的螺杆拔起软木塞,软木塞完整无损,无落屑	1.8		
	操作规范、卫生、优雅	0.6		
酒水斟倒 (5.5分)	酒标朝向客人,在客人右侧服务	0.5		
	问酒并根据客人所点酒水进行记录,准确服务。为客人进行酒水斟倒(其中红酒2杯、白酒2杯、苏打水或饮料2杯)	1.5		
	示酒	1		
	斟倒酒水时每滴一滴扣1分,每溢一滩扣3分(本项扣分最多4分)			
	斟倒酒水的量:白酒、苏打及饮料8分满;红葡萄酒5分满	1.5		
	操作规范、卫生、优雅	1		
实际得分:				

## ● 现场互评

参赛选手现场操作结束后根据抽签评价同组另外一名参赛选手的主题创意及菜单设计,口头阐述其主题特色、菜单设计的优点与不足,对中餐宴会主题创意进行全面剖析。主要考察选手对专业知识的掌握以及其创新能力、应变能力等。准备时间为10分钟,阐述时间5分钟。该项占总分值10%。

### 现场互评评分标准

现场互评（共 10 分）				
项 目	内容及标准	分值	扣分	得分
对主题创意的认识 (2分)	对主题创意设计分析准确	1		
	对主题创意的改进意见	1		
对主题设计的评价 (2分)	对主题本身各要素的评价准确、恰当	1		
	对台面用品的评价准确、恰当	0.5		
	对选手工装、饰品的评价准确、恰当	0.5		
对菜单设计提出的意见和建议 (2分)	对菜单的各要素（例如颜色、背景图案、字体、字号、设计风格等）分析到位	1		
	对菜品设计（菜品搭配、数量及名称）的分析准确到位	1		
问题回答 (3分)	回答准确	1		
	语言流畅、表述清晰、准确	1		
	措辞规范，能体现从业者素质和理论水平	1		
口头评析 (1分)	表述规范，能体现从业者素质和理论水平	0.5		
	简练、清晰、准确，有较强的逻辑性	0.5		
合计：				
阐述时间：3分钟（3分钟停止，提前完成不扣分）				

## ● 英语水平测试

主要考察选手的英语口语表达能力及专业英语水平。每位选手需用英语介绍自己的台面主题，回答裁判英语问题一个。该项占总分值15%。

### a. 评分标准

准确性：选手语音语调及所使用语法和词汇的准确性。

熟练性：选手掌握岗位英语的熟练程度。

灵活性：选手应对不同情景和话题的能力。

### b. 评分说明

13—15分：语法正确，词汇丰富，语音语调标准，熟练、流利地掌握岗位英语，对不同语境有较强反应能力，有较强的英语交流能力；

10—12分：语法与词汇基本正确，语音语调尚可，允许有个别母语口音，较熟悉岗位英语，对不同语境有一定的适应能力，有一定的英语交流能力；

7—9分：语法与词汇有一定错误，发音有缺陷，但不严重影响交际。对岗位英语有一定了解，对不同语境的应变能力较差；

6分以下：语法与词汇有较多错误，停顿较多，严重影响交际。岗位英语掌握不佳，不能适应语境的变化。

### 英语口语测试评分标准

项 目	评 分 细 则	得 分
主题介绍 (7分)	发音准确，语调标准、纯正。(2分)	
	语法、词汇使用准确。(2分)	
	意思表达无偏差，无漏译。(3分)	
英语问答 (8分)	反应敏捷、能准确理解题意。(2分)	
	发音准确，语调标准。(3分)	
	自然、流畅表达思想与观点，熟练掌握餐饮专业英语，表述逻辑性强。(3分)	
总 分		

## 五、奖项设置

### (一) 参赛队奖

竞赛设置团队一等奖、二等奖和三等奖。

一等奖项占参赛队伍总数的10%；

二等奖项占参赛队伍总数的15%；

三等奖项占参赛队伍总数的20%。

### (二) 指导教师奖

获得一等奖的参赛队指导教师授予优秀指导教师奖，由组委会颁发优秀指导教师证书。

## 六、赛项组委会办公室联系方式

### (一) 赛项组委会联系人与联系电话

吕宪强：18988033970 0888-5162404

张 静：13988827780

## (二) 赛项组委会通信地址

云南省丽江市古城区玉泉路 1 号云南大学旅游文化学院

## (三) 来校线路

航空：丽江机场距离县城 28 公里，从机场到市区有民航专线大巴车，交通方便。

火车：昆明往返丽江白天和晚上均有直达列车

● 单程  
● 往返

出发地 昆明 目的地 丽江 出发日 2017-04-13 返程日 2017-03-16

● 普通  
● 学生

查询 开启自动查询

03-26 03-27 03-28 03-29 03-30 03-31 04-01 04-02 04-03 04-04 04-05 04-06 04-07 04-08 04-09 04-10 04-11 04-12 **04-13 周四** 04-14

车次类型: 全部 GC-高铁/城际 D-动车 Z-直达 T-特快 K-快速 其他 发车时间: 00:00-24:00

出发车站: 全部 昆明 订票帮手

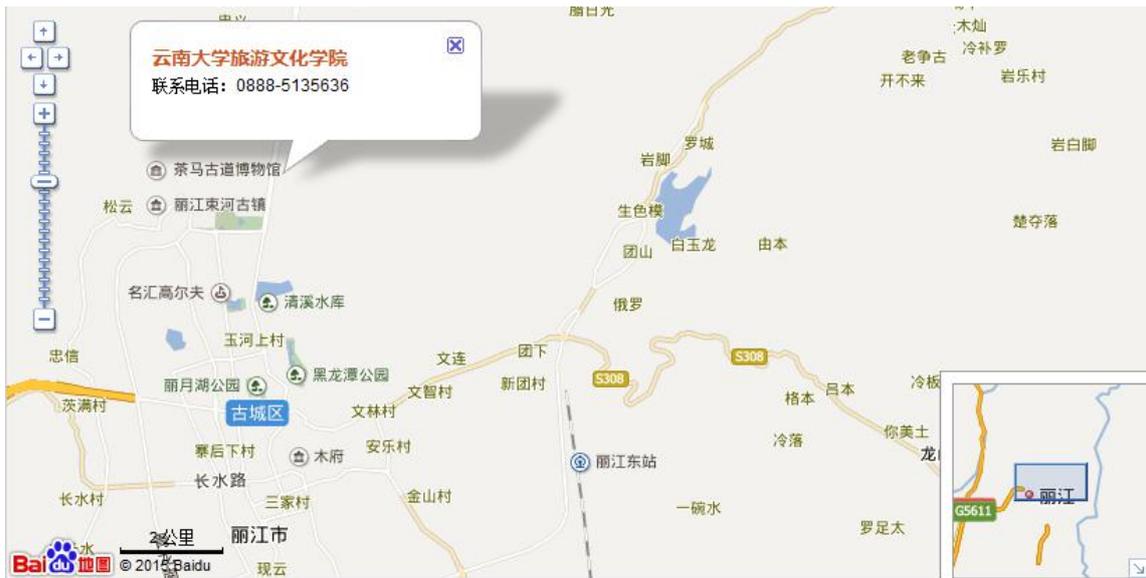
昆明 --> 丽江 (4月13日 周四) 共计6个车次 显示全部可预订车次

车次	出发站 到达站	出发时间 到达时间	历时	商务座	特等座	一等座	二等座	高级 软卧	软卧	硬卧	软座	硬座	无座	其他	备注
K9612	始 昆明 终 丽江	09:40 17:47	08:07 当日到达	-	-	-	-	-	有	有	-	有	有	-	预订
K9682	始 昆明 终 丽江	11:45 19:04	07:19 当日到达	-	-	-	-	-	有	有	-	-	-	11折	预订
K9606	始 昆明 终 丽江	20:55 06:05	09:10 次日到达	-	-	-	-	-	有	有	-	有	有	-	预订
K9686	始 昆明 终 丽江	21:21 06:43	09:22 次日到达	-	-	-	-	-	有	有	-	-	-	11折	预订
K9616	始 昆明 终 丽江	21:44 07:10	09:26 次日到达	-	-	-	-	-	有	有	无	有	有	-	预订
K9602	始 昆明 终 丽江	22:14 08:35	10:21 次日到达	-	-	-	-	-	有	有	无	有	有	-	预订

汽车：昆明——丽江：从昆明市长途汽车客运站、潘家湾长途客运站、东西南站、南窑客运站、关上广场站均有客车发往丽江，每天有数十班。

公交：从丽江古城口（水平广场）乘坐 4 路公交车直达火车站，或从古城南门白龙广场乘坐 18 路公交车直达火车站，也可从古城口坐 11 路公交车到丽客隆超市对面坐 16 路公交车直达火车站。首末车时间为 07:00-21:30

详见 <http://www.lywhxy.com/index.html>



(四)参赛选手参赛时需携带学生证、身份证和参赛选手登记表交由赛项承办单位查验。参赛院校需根据实际情况在报名时提前确定是否住宿(统一安排),住宿人数将以各院校最终报名表为准。

附件 1: 2017 年云南省高等学校学生职业技能大赛赛项报名表

# 2017年云南省高等学校学生职业技能大赛赛项报名表

(一个赛项一种竞赛类型填报一表)

组队参赛学校（盖章）：

填报日期：2017年 月 日

联系人姓名：		手机号：		邮箱地址：		
参赛学校名称				本校参加人员总数		
				需要房间数（标间）		
竞赛项目名称				参赛选手层次		
				专科学校	技师学院	本科学校
领队姓名		职务		手机号		
联络人		职务		手机号		
一所学校参加多个赛项的，可以由一位校级领导同时领队（请注明），但应分别确定联络员。						
竞赛项目及类型	选手姓名	性别	身份证号码	注册学籍号（民族）	指导教师姓名	
个人项目名称：						
团体项目名称：						
注：本表由参赛学校填报，务必3月25日前报送承办学校联系人邮箱。团体项目人数按该赛项实际组队人数填报，不得多人或少人。						