**株洲市第十届“技能天下”职业技能网络直播大赛暨湘赣边区域示范区餐厅服务员(中餐)项目学生组**

**技术文件**

**一、竞赛内容**

**（一）笔试**

依据《餐厅服务员》国家职业标准职业资格三、四级（高级技能、中级技能）的要求为基础。

1. **现场操作**

1.比赛模块。主题宴会设计

2.配分说明。礼仪展示10分，主题宴会摆台50分，主题造型设计30分，说明和答辩10分。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）。

3.比赛时间安排。每轮每位选手竞赛的总时长为50分钟，操作时间40分钟，评分时间10分钟。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | | **操作时间** |
| 主题宴会设计 | 礼仪展示 | 35分钟 |
| 主题造型设计 |
| 主题宴会摆台 |
| 说明和答辩 | 5分钟 |

4.竞赛内容

**仪容仪表（5分钟）**：选手仪容仪表符合星级饭店中餐服务岗位特点和要求。安排现场展示，裁判在选手展示过程中进行评判。

**主题宴会摆台+主题造型设计（30分钟）：**

选手现场摆一张10人的中餐宴会台，并做好餐前准备。

宴会摆台开始前的餐椅围绕十人桌面三三二二对称摆放，比赛开始后方能移动餐椅。选手可在入场检录后、比赛开始前进行椅套准备。铺台布站主人位操作，台布无污渍，无破损。

摆台包括铺台布、摆放骨碟、餐具、长柄勺、三杯、口布折花等。

宴会造型设计可以采用瓜果蔬菜雕刻、黄油雕刻、工艺品、面塑工艺、糖艺、鲜花插花等形式展现,现场必须要有插花技能的展现。

**说明与答辩（5分钟）**：由评委统一提问。裁判宣布“开始”的同时启动计时，时间到即停止操作，裁判按照完成部分打分。

**二、竞赛项目**

1. 竞赛形式

采用单人竞赛形式，独立完成规定的工作任务。

（二）理论知识竞赛

理论知识竞赛以闭卷笔试方式进行，满分100分，考试时间90分钟。理论知识竞赛成绩占竞赛总分20%。

（三）操作技能竞赛

操作技能竞赛项目100分，总时间50分钟，操作竞赛成绩占竞赛总分80%。

**三、竞赛相关设备和材料**

（一）餐厅服务员（中餐）项目设备和材料（每个工位，由组委会统一提供）

|  |  |
| --- | --- |
| **品名** | **参考技术参数** |
| 餐台 | 圆形，直径180cm、高75cm |
| 餐椅 | 软面无扶手椅，椅子总高度92cm |
| 工作台 | 180cm\*60cm |
| 备餐台 | 180cm\*60cm |
| 啤酒开瓶器 | 普通 |
| 茶壶 | 壶高24.5CM |
| 汤盆与大瓷勺 | 宴会用普通汤盆、钢勺 |
| 汤碗 | 宴会用普通汤碗 |
| 易耗品 | 茶包、垃圾桶、垃圾袋 |
| 红葡萄酒 | 普通红葡萄酒（重复使用），750ml |
| 白酒 | 普通玻璃瓶装（重复使用），500ml |
| 啤酒 | 普通瓶装，500-600ml |
| 碳酸饮料 | 普通听装，330ml |
| 一次性口罩 | 普通 |

（二）选手自备物品：

1.防滑托盘；（2个，含装饰盘垫或防滑盘垫）

2.台布；

3.装饰布；

4.餐巾；

5.主题装饰物；

6.餐具：餐盘（碟）、味碟、汤碗、汤勺、长柄勺、筷架、筷子、公筷、牙签；

7.杯具：葡萄酒杯、水杯、白酒杯、茶杯+茶碟；

8.菜单5份：3份检录时上交供评委评分，1份摆放在服务台上，1份摆台使用；

9.主题说明书5份检录时上交供评委评分。

注：未明确在选手携带工具清单中的，一律不得带入赛场。另外，赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。

四、计分标准

（一）项目计分比重

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **一级指标** | **二级指标** | **比例** |
| 笔试 | 依据《餐厅服务员》国家职业标准职业三级、四级 | 20% |
| 现场操作 | 主题宴会设计（仪容仪表+主题宴会摆台+主题宴会造型设计+说明与答辩） | 80% |
| 中餐服务 |
| 总分 | | 100% |

（二）餐厅服务员（中餐）项目计分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **一级项目** | **二级评价项目** | **三级评价项目** | **配分** |
| 餐厅服务员（中餐） | 仪容  仪表 | 1.头发干净、整体着色自然，发型符合岗位要求 | 10 |
| 2.服装、鞋袜符合岗位要求，干净整齐，衣服熨烫挺括 |
| 3.手部洁净、指甲修剪整齐，不涂有色指甲油 |
| 4.仪态端庄，站姿、走姿规范优美，表情自然大方，面带微笑 |
| 主题  宴会  摆台 | 1.台布铺设方法正确，四周下垂均等 | 50 |
| 2.座次安排符合行业规范 |
| 3.餐碟间距离均等 |
| 4.各餐位摆台标准一致，符合行业要求 |
| 5.餐巾折花手法正确，符合卫生要求 |
| 6.花型突出主人位、主宾位，整体协调 |
| 7.花型挺括、造型美观 |
| 8.拉椅方式正确，餐椅间距均等 |
| 9.餐具拿取符合卫生、安全要求 |
| 10.操作顺畅，符合行业规范 |
| 11.物品无碰倒、落地 |
| 12.操作程序：铺台布、主题造型、拉椅定位、用小毛巾擦手消毒、摆放餐酒用具、餐巾折花、摆放菜单及设计说明等，整理椅子 |
| 13.操作规范：摆放餐具必须用托盘，各类用品从离开工作台后 至摆放结束，均不能落地，若有落地现象，需更换新的用品后继续参赛 |
| 14.操作符合卫生、安全要求 |
| 主题  造型  设计 | 1.说明书设计精美；文字阐述简练、清晰；能够准确阐述主题设计创意 | 30 |
| 2.台面设计创意新颖独特，具有文化内涵 |
| 3.主题装饰物摆在台面正中 |
| 4.主题装饰物造型精美，观赏性强 |
| 5.主题装饰物体量、高度得当（不高于30cm） |
| 6.台面整体设计能紧密围绕主题 |
| 7.主题装饰物环保、经济，可重复使用 |
| 8.造型选材搭配适当，选材避开忌讳，装饰物不宜过多（插花的花的种类不超过 5种、装饰物不超过 10种） |
| 9.技法娴熟，插件固定良好，如选用花泥的花泥不外露， 花器干净，花草无泥点；各种雕塑作品及工艺品拼摆适中，台面干净、整洁 |
| 10.创意和命题相符，主题突出，有新意，简约悦目 |
| 11.主题造型综合评价 |
| 说明  与  答辩 | 1.内容全面、主题突出 | 10 |
| 2.灵活和原则相结合、观点正确 |
| 3.专业知识丰富、服务能力和综合表现良好 |
| 4.神情自然，语音、语调、语气自然大方 |
| 5.主题宴会摆台讲解清晰，有一定表达能力 |
| 6.回答问题时口齿清晰，从容应对、思维敏捷 |