第十届“星光计划”职业院校技能大赛
烹饪（西餐）项目评分细则\评分标准

一、 评分标准

本次评分规则参照世界技能大赛及中华人民共和国第一届全国职业技能大赛的评分规则执行。本项目评分标准为测量和评价两类。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。

（一）评价分（主观）：

评价分（Judgement）打分方式：3 名执裁专家为一组，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。执裁专家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首席专家的监督下进行调分。

评价分采用 0-3 分制。打分需严格及有连贯性，评价分应使用如下方法评判：每个项目有详细的打分指导标准：

0: 低于行业标准；

1: 符合行业标准；

2: 符合行业标准，部分高于行业标准；

3: 完全超过行业标准，被认为是非常好。

权重表如下：

烹饪（西餐）项目——菜肴摆盘

权重分值	要求描述
0 分	菜品整体色泽暗淡，刀工处理不当，搭配不合理，没有装饰
1 分	菜品整体色泽较明显，刀工处理简单，搭配合理性较差，简单装饰
2 分	菜品整体色泽明显，刀工处理适当，搭配合理，装饰有新意
3 分	菜品整体色泽鲜明，刀工处理完美，搭配十分协调，装饰新意高且实用性强

（二）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

以上执裁专家构成。每组所有执裁专家一起商议，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。若执裁专家数量较多，也可以另定分组模式。

测量分评分准则样例表：

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	工作台/柜台的卫生的清洁柜台在比赛开始时清洁，在任务与任务中间和结束时清洁	√=0.5	√=0.5	×=0

二、 评分细则

评审模块	评分标准	评审内容	评分细则
A 模块	测量分	A1 个人卫生和习惯	坏习惯：不要摸脸/头发；不要在围裙/裤子上擦手/擦餐具；不要在围裙上或肩膀上放抹布，也不要挂在裤子上
			坏习惯—不要在锅里煮汤匙或器皿，也不要乱用工作用具/刀
			洗手：手干净，并在任务与任务间洗手，开始前洗手，收档结束清洁后洗手
			锅内和托盘内无过量的垃圾，原料刮干净并存储
			冰箱卫生：干净、整洁，不能有杂乱的未覆盖保鲜膜的食材/容器。冰箱里没有脏的溅出物。
			冰箱食品安全：无滴漏污染：把生肉在冰箱里存储时放在蔬果、乳制品以及烹饪过的食物下面，食物恰当封装。
	测量分	A2 工位清洁卫生	地板和柜台清洁：干净且没有杂乱或不安全（油、血、肉汁等）溅出物。没有脏水或滴到地板上的水。操作台上没有乱七八糟的容器和工具。所有的溅出物都在 5 分钟内清除干净。
			操作台/柜台的卫生的清洁：操作台在比赛开始时清洁，在任务与任务中间和结束时清洁。
			水槽：干净整洁，定期清洗和晾干盘子。水槽内任何脏乱在 5 分钟内收拾干净。
			工作流程规划：使用工作流程表，有好的工作计划和好的工作流程（无重复操作）
			准备的食材包起、盖起或放在包装盒/自封袋内 冰箱里保存的食材贴上食品标签、品名及日期

评审模块	评分标准	评审内容	评分细则
A 模块	测量分	A3 工作规划及安全	30L 储存箱－物品的储存；贴上标签和写上日期并装入储存箱
			餐盘卫生、干净、无指纹或油渍
			有组织的工作区——工作时按照计划进行，操作台面干净整洁，没有大量的食材或工具堆积
			菜品按时出菜
	测量分	A4 食品安全及不安全操作	无时间-温度滥用：任何高危险的食物都不能放超过 20 分钟，除非是正被加工的食物，食物适当烹饪/加热透，热的食物热存放，冷的食物冷存放
			手套的使用：手套不被滥用并且在任务中间更换，使用手套或夹钳（不能徒手触摸即食食物）
			厨房用纸的使用：清洁柜台不能使用洗碗布(只能用一次性湿抹布和厨用纸巾)
			试味勺子的使用：一次性塑料或经过清洗的金属勺子，不得用两次，不得用手指或其他器皿品尝
			砧板的使用：无交叉感染，砧板颜色使用合理、生熟分开，每次使用的砧板不能超过一块
	测量分	A5 仪容仪表	制服/着装规范：干净且熨过的白色厨师服，黑色或格子裤，厨师帽，干净的围裙和黑色包脚的鞋子
			个人外貌：剃须及鬓角剃净，头发干净，头发如果长就绑在后面并戴上发网，指甲短，身体干净无异味
			烹饪过程中食物未烧焦或变质
			出菜时盘子必须是热的（温度 40-80℃）
	测量分	A6 不安全操作/厨房复位及厨余核查	不安全操作事故：任何割伤或灼伤事故
			安全操作：不要使用危险的切割技术，不安全地使用工具/设备，不安全地使用砧板（砧板下使用防滑物品），平衡物品危险（锅的把手长出柜台），危险操作，危险运输物品，在厨房区域奔跑
			干垃圾和湿垃圾是否分类投放
			湿垃圾桶里的食物是否有可使用但未使用的食材浪费
	测量分	A9 赛前检查	按照规定时间内提交食材清单，此后再无更改食材清单
			按照规定时间内提交工具清单，此后再无更改工具清单
			按照规定时间内提交菜品理念描述表，此后再无更改菜品理念描述表

评审模块	评分标准	评审内容	评分细则
A 模块	测量分	A7 技能测试和菜品展示	菜品描述理念表符合试题菜单标准
			2 份汤必须使用不低于 50 毫升的奶油和 2 个鸡蛋
			汤品必须包含一种经过烹饪过的装饰脆片或面包
			单份汤份量必须 160 克以上，汤装满汤盘的 70%—80%
			盘子份数正确，盘沿不能摆放食物（2 盘）
	评价分	A8 展示和口味	质地和成熟度-所有成分
			菜肴创造性，符合菜单描述
			使用到的烹饪技巧
			展示和视觉吸引力—颜色/原料平衡
			菜肴搭配
			味道和香味
			菜肴成熟度把控
			厨房技能示范-摆盘的技能
B 模块	测量分	B1 个人卫生和习惯	坏习惯：不要摸脸/头发；不要在围裙/裤子上擦手/擦餐具；不要在围裙上或肩膀上放抹布，也不要挂在裤子上
			坏习惯—不要在锅里煮汤匙或器皿，也不要乱用工作用具/刀
			洗手：手干净，并在任务与任务间洗手，开始前洗手，收档结束清洁后洗手
			锅内和托盘内无过量的垃圾，原料刮干净并存储
			冰箱卫生：干净、整洁，不能有杂乱的未覆盖保鲜膜的食材/容器。冰箱里没有脏的溅出物。
			冰箱食品安全：无滴漏污染：把生肉在冰箱里存储时放在蔬果、乳制品以及烹饪过的食物下面，食物恰当封装。
	测量分	B2 工位清洁卫生	地板和柜台清洁：干净且没有杂乱或不安全（油、血、肉汁等）溅出物。没有脏水或滴到地板上的水。操作台上没有乱七八糟的容器和工具。所有的溅出物都在 5 分钟内清除干净。
			操作台/柜台的卫生的清洁：操作台在比赛开始时清洁，在任务与任务中间和结束时清洁。

评审模块	评分标准	评审内容	评分细则
B 模块	测量分	B2 工位清洁卫生	水槽：干净整洁，定期清洗和晾干盘子。水槽内任何脏乱在 5 分钟内收拾干净。
			工作流程规划：使用工作流程表，有好的工作计划和好的工作流程（无重复操作）
			准备的食材包起、盖起或放在包装盒/自封袋内 冰箱里保存的食材贴上食品标签、品名及日期
	测量分	B3 工作规划及安全	30L 储存箱－物品的储存；贴上标签和写上日期并装入储存箱
			餐盘卫生、干净、无指纹或油渍
			有组织的工作区——工作时按照计划进行，操作台面干净整洁，没有大量的食材或工具堆积
			菜品按时出菜
	测量分	B4 食品安全及不安全操作	无时间-温度滥用：任何高危险的食物都不能放超过 20 分钟，除非是正被加工的食物，食物适当烹饪/加热透，热的食物热存放，冷的食物冷存放
			手套的使用：手套不被滥用并且在任务中间更换，使用手套或夹钳（不能徒手触摸即食食物）
			厨房用纸的使用：清洁柜台不能使用洗碗布(只能用一次性湿抹布和厨用纸巾)
			试味勺子的使用：一次性塑料或经过清洗的金属勺子，不得用两次，不得用手指或其他器皿品尝
			砧板的使用：无交叉感染，砧板颜色使用合理、生熟分开，每次使用的砧板不能超过一块
	测量分	B5 仪容仪表	制服/着装规范：干净且熨过的白色厨师服，黑色或格子裤，厨师帽，干净的围裙和黑色包脚的鞋子
			个人外貌：剃须及鬓角剃净，头发干净，头发如果长就绑在后面并戴上发网，指甲短，身体干净无异味
			烹饪过程中食物未烧焦或变质
			出菜时盘子必须是热的（温度 40-80℃）
	测量分	B6 不安全操作/厨房复位及厨余核查	不安全操作事故：任何割伤或灼伤事故
			安全操作：不要使用危险的切割技术，不安全地使用工具/设备，不安全地使用砧板（砧板下使用防滑物品），平衡物品危险（锅的把手长出柜台），危险操作，危险运输物品，在厨房区域奔跑

评审模块	评分标准	评审内容	评分细则
B 模块	测量分	B6 不安全操作/厨房复位及厨余核查	厨房还原 使用公共设备及主办方工具后清洗并归还到厨房的合适位置，恢复到初始状态，厨房在赛后保持清洁状态，厨房清理后按时离开。
			干垃圾和湿垃圾是否分类投放
			湿垃圾桶里的食物是否有可使用但未使用的食材浪费
			厨余垃圾总重量是否超过平均值
			新鲜食材是否超过平均值，订料是否浪费（肉、蛋、奶制品、蔬菜、水果）
	测量分	B7 技能测试和菜品展示	菜品描述理念表符合试题菜单标准
			每份主菜必须含有一种意大利烩饭制品并且必须搭配不少于 3 种蔬菜及一种装饰菜（garnish）
			每盘主菜需包含一种馅料（Stuffing），馅料可以包含鱼肉、蔬菜、淀粉类、坚果、香料、乳制品并且必须配有与菜合适的 1 种相同的酱汁
			单份鱼类的重量在 80-110 克之间，鱼肉主食材占整盘菜肴的 50%以上；鱼肉里不能有鱼刺；所有食物需烹饪熟制
			盘子份数正确，盘沿不能摆放食物（2 盘）
	评价分	B8 展示和口味	质地和成熟度-所有成分
			菜肴创造性，符合菜单描述
			使用到的烹饪技巧
			展示和视觉吸引力—颜色/原料平衡
			菜肴搭配
			味道和香味
			菜肴成熟度把控
			厨房技能示范-摆盘的技能