# 上海市"星光计划" 第十届职业院校技能大赛

"烹饪(西餐)"项目 **赛务文件** 

上海市星光计划组委会竞赛办公室 二〇二三年五月

# 目 录

<b>一、</b>	大赛介绍	1
( —	)项目介绍	1
( <u> </u>	)赛场导览图2	2
(三	)项目场地布局示意图2	2
二,	参赛人员	3
( —	)执裁	3
(	)选手	5
三、	竞赛整体日程安排6	ĵ
四、	比赛安排表10	)
五、	项目竞赛保障组	1
(-	)人员配置11	1
(	)专业技术人员1	1
(三	)赛务管理人员12	2
六、	其他	2
( —	)项目特有安全要求12	2
(	) 违反行为及处理规定15	3

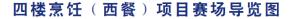
### 一、大赛介绍

上海市"星光计划"第十届职业院校技能大赛(以下简称"大赛")由上海市教育委员会、上海市人力资源和社会保障局、上海市教育发展基金会、上海市民办教育发展基金会主办,由上海市教育委员会教育技术装备中心、上海市职业技能鉴定中心、上海市教师教育学院承办。大赛坚持面向全体学生,实践"为了每一个学生的终身发展"理念,坚持大赛与教育培养目标、专业教学标准、国家职业标准、全国技能大赛和世界技能大赛相结合,坚持大赛的开放性、科学性和国际化。借鉴全国及世界技能大赛的先进理念,深化教学改革、推进校企合作,促进专业发展,展示师生风采。提高学生素养,培育工匠精神。发挥大赛社会效应,展示职业教育成果,服务上海产业转型发展,增强职业教育影响力和吸引力。

#### (一) 项目介绍

烹饪(西餐)项目是指根据健康和安全法规制作菜单,用各种各样的食材制作菜肴。本竞赛项目为个人赛,竞赛中对选手的技能要求主要包括:根据食谱和标准,准备、加工、烹饪、呈现菜肴;根据模块标准和给定准则创新和测试菜谱;根据标准准时出菜;掌握标准西餐制作技能;制定均衡营养菜单;按照给定的模块标准估算成本并合理安排预算;掌握食材采购和挑选知识;高度重视并严格确保个人卫生和食品卫生安全;熟练并安全操作厨房设施设备;能够有计划地合理安排厨房管理及菜肴制作工作,进行高效的工作及时间管理,并能够进行有效沟通。

### (二) 赛场导览图



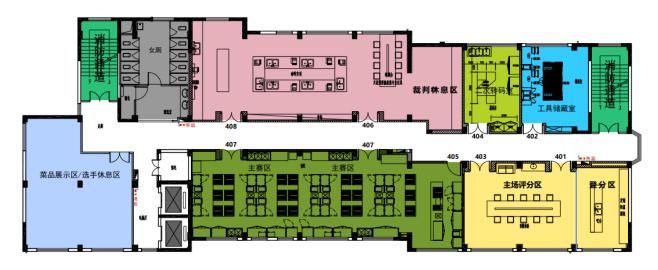


- ① 知行楼 四楼烹饪(西餐)项目
- ② 明德楼 办公室教学
- 3 食 堂

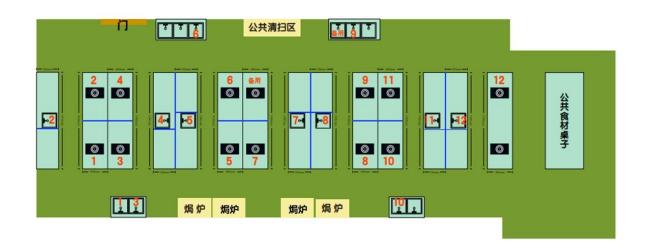
### (三) 项目场地布局示意图

本项目主赛场面积 134.4 平方米(总长度 21 米,总宽度 6.4 米),工位 13 个(其中一个为备用工位),每个标准工位面积为 4.2 平方米(长度 1.74 米,宽度 2.43 米)。其余工作区域包括选手工具箱储存室、录分室、外场执裁专家依息室、内场执裁专家室、二次转码室、菜品展示区等。

## 4F 烹饪(西餐)项目场地布局示意图



# 选手工位水斗示图



## 二、参赛人员

## (一) 执裁

岗位	姓名	所在单位	裁判性质
裁判长	陈刚	索迪斯(上海)管理有限公司	组委会任命

#### (1) 参赛队推荐执裁专家

岗位	姓名	所在单位	裁判性质
执裁专家	李锋	上海市曹杨职业技术学校	参赛队推荐
执裁专家	沈淳	上海市城市科技学校	参赛队推荐
执裁专家	王峰	上海市大众工业学校	参赛队推荐
执裁专家	施海刚	上海市临港科技学校	参赛队推荐
执裁专家	罗翎	上海市贸易学校	参赛队推荐
执裁专家	刘健	上海市群星职业技术学校	参赛队推荐
执裁专家	侯越峰	上海市商贸旅游学校	参赛队推荐

执裁专家	秦斐	上海市信息管理学校	参赛队推荐
执裁专家	施瑶	上海市杨浦职业技术学校	参赛队推荐
执裁专家	张希雅	上海市逸夫职业技术学校	参赛队推荐
执裁专家	李剑	上海第二工业大学附属振华外经 职业技术学校	参赛队推荐
执裁专家	王晶晶	中华职业学校	参赛队推荐

#### (2) 第三方推荐执裁专家:

根据上海市第九届"星光计划"职业院校技能大赛烹饪(西餐)项目、第45&46届世界技能大赛烹饪(西餐)项目与第一届职业技能大赛的执裁经验以及为了确保比赛的公平、公正,本次内场及应急执裁专家由第三方推荐执裁专家组成,名单将采取保密原则并将严格按照世赛的遴选标准选出合适的人选,第三方推荐执裁专家遴选原则如下:

- 1. 国家职业资格等级: 西餐高级技师(含西点高级技师)
- 2. 从事西餐相关行业 10 年以上或从事省市级西餐考评员工作 4 年以上。
- 3. 对西餐行业做出一定的贡献,在西餐领域中有所成就的国家专家。
- 4. 拥有近几届上海市"星光计划"职业院校技能大赛烹饪(西餐)项目的执裁经历
- 5. 非参赛学校推荐的相关人员。(回避原则)
- 6. 曾在近几届世赛西餐项目中提供技术支持,指导并训练历届世赛烹饪(西餐)项目选手的国家专家和指导老师。(优先选择)
- 7. 拥有国家或国际比赛的执裁经历及比赛经验丰富,能做到很好的指挥并具体的组织实施。
- 8. 热爱本职工作、责任心强,服从组织安排,自愿承担本次比赛的执裁工作。
- 9. 严守竞赛纪律,自觉坚持公平、公正原则,秉公执裁,不徇私情。具备较强的团队合作精神并服从裁判长的指令。

在比赛前对第三方推荐执裁专家进行严格的技术培训及考核,对其能力及专业度上进行强化以便保证比赛的公平公正。

# (二) 选手

姓名	所在单位
林马君	上海第二工业大学附属振华外经职业技术学校
刘佳宇	上海第二工业大学附属振华外经职业技术学校
朱怡瑄	上海第二工业大学附属振华外经职业技术学校
阮佳成	上海电机学院附属科技学校
孙雅媛	上海电机学院附属科技学校
王彬楹	上海电机学院附属科技学校
王莞茹	上海市曹杨职业技术学校
朱雨杰	上海市曹杨职业技术学校
高媛	上海市城市科技学校
钱亮	上海市城市科技学校
张泽文	上海市城市科技学校
郭云飞	上海市大众工业学校
李肖宇	上海市大众工业学校
赵青云	上海市大众工业学校
韩佳吉	上海市贸易学校
侯雨萌	上海市贸易学校
马勇	上海市贸易学校
李宣	上海市群星职业技术学校
张嘉杰	上海市群星职业技术学校
张米杰	上海市群星职业技术学校
段文洁	上海市商贸旅游学校
马奔	上海市商贸旅游学校

王品文	上海市商贸旅游学校
常善杨	上海市信息管理学校
沈璐娅	上海市信息管理学校
朱静萱	上海市信息管理学校
曹锌	上海市杨浦职业技术学校
胡天宇	上海市杨浦职业技术学校
李嘉诚	上海市杨浦职业技术学校
沙夏伟	上海市逸夫职业技术学校
魏乐	上海市逸夫职业技术学校
郑欣雨	上海市逸夫职业技术学校
刘嘉慧	中华职业学校
祁雨晴	中华职业学校
强燚晗	中华职业学校

## 三、竞赛整体日程安排

赛前 1 个月(C-30)周四 2023.04.27					
时间	事项	参与人员	负责人	地点	
赛前1个月	赛事筹备	裁判长 场地经理 竞赛保障组成员	裁判长场地经理	上海市贸易学校	

赛前 14 天(C-14)周日 2023.05.14					
时间	事项	参与人员	负责人	地点	
13:00-14:00	技术说明会	裁判长 参赛队选手、参赛队教练	裁判长	上海市贸易学校	
14:00-16:30	参赛队执裁专家专业能力培训、 思想道德培训及考核	裁判长 参赛队推荐执裁专家	裁判长	上海市贸易学校	

赛前 3 天 (C-3) 周三 2023.05.24				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
8:00-20:00	赛场搭建和设施设备进场	场地经理 竞赛保障组成员	场地经理 场地运营总管	上海市贸易学校

赛前2天 (C-2) 周四 2023.05.25					
时间	事项	参与人员	负责人	地点	
8:00-18:00	赛场搭建和设施设备装调	场地经理 竞赛保障组成员	场地经理 场地运营总管	上海市贸易学校	
13:00-15:00	赛前技术对接 (检查、确认场地设备准备工作、 CIS 及劳务费制单系统等落实)	裁判长 场地经理 竞赛保障组成员	裁判长 场地经理 场地运营总管	上海市贸易学校	

	赛前1天(C-1)周六 2023.05.27					
时间	事项	参与人员	负责人	地点		
7:45-8:00	第三方执裁专家报到	裁判长 第三方推荐执裁专家	裁判长	内场执裁专家室		
8:00-9:00	第三方执裁专家专业能力及思 想道德培训	裁判长 第三方推荐执裁专家	裁判长	内场执裁专家室		
9:00-10:00	第三方执裁专家专业能力考核	裁判长 第三方推荐执裁专家	裁判长	内场执裁专家室		
10:00-10:30	休息		裁判长	内场执裁专家室		

# 赛前1天 (C-1) 周六 2023. 05. 27

时间	事项	参与人员	负责人	地点
10:30-11:00	第三方执裁专家执裁任务分配、评分表格培训、签订赛前确认书	裁判长 第三方推荐执裁专家	裁判长	内场执裁专家室
11:00-12:00	午餐		场地运营总管	
12:00-12:15	参赛队推荐执裁专家报到	参赛队推荐执裁专家	场地运营总管	外场执裁专家室
12:15-13:15	分配参赛队执裁专家执裁任 务、评分表格培训及签订赛前 确认书	裁判长 参赛队推荐执裁专家	裁判长	外场执裁专家室
12:30-13:30	参赛选手报到及物料存放	场地经理 场地经理助理 参赛选手	场地经理 场地运营总管	开放实训中心一楼 明德楼 514 教室
13:30-14:30	选手赛前会议:选手工位抽签、 签订赛前确认书	裁判长 参赛选手	裁判长	明德楼 514 教室
14:30-15:30	25 号-35 号参赛选手食材及工 具箱检查	裁判长 场地经理 场地经理助理 参赛队推荐执裁专家 25 号-35 号参赛选手	场地经理 场地运营总管	开放实训中心 一楼
15:30-16:30	13号-24号参赛选手食材及工 具箱检查	裁判长 场地经理 场地经理助理 参赛队推荐执裁专家 13 号-24 号参赛选手	场地经理 场地运营总管	开放实训中心 一楼
16:30-17:30	1号-12号参赛选手食材及工 具箱检查	裁判长 场地经理 场地经理助理 参赛队推荐执裁专家 1号-12号参赛选手	场地经理 场地运营总管	开放实训中心 一楼
17:30-18:30	选手熟悉比赛场地及设施设备	场地经理 场地经理助理 所有参赛选手	场地经理 场地运营总管	主赛场
18:30-19:00	封闭比赛所有场地	裁判长 场地经理	裁判长	所有比赛场地

## 比赛第1天 (C1) 周日 2023.05.28

时间	事项	参与人员	负责人	地点	
6:30-7:00	工作人员报到	工作人员	场地经理 场地运营总管	主赛场	
7:00-7:30	选手及执裁专家报到;裁判长解封比赛 场地,场地经理分发 1 号~12 号选手订 料单食材	裁判长 执裁专家 场地经理 场地经理助理 选手	场地经理	所有比赛场地	
7:30-7:45	1号~12号选手赛前准备 拿取工具箱至工位	裁判长 场地经理 场地经理助理 选手	场地经理	工具箱储存室	
7:45-8:00	1号 <sup>~</sup> 12号选手比赛开档	选手	裁判长 场地经理		
8:00-10:00	1号~12号选手比赛	选手	裁判长 场地经理	主赛场	
10:00-10:15	1号 <sup>~</sup> 12号选手比赛收档	选手	裁判长 场地经理		
10:15-11:00	场地调整,午餐 场地经理分发 13 号~24 号选手订料单 食材并补充公共桌食材及一次性用品	场地经理 场地经理助理	场地经理	主赛场	
11:00-11:15	13号 <sup>~</sup> 24号选手赛前准备 拿取工具箱至工位	裁判长 场地经理 场地经理助理 选手	场地经理	工具箱储存室	
11:15-11:30	13 号 <sup>~</sup> 24 号选手比赛开档	选手	裁判长 场地经理		
11:30-13:30	13 号 <sup>~</sup> 24 号选手比赛	选手	裁判长 场地经理	主赛场	
13:30-13:45	13 号 <sup>~</sup> 24 号选手比赛收档	选手	裁判长 场地经理		
13:45-14:30	场地调整 场地经理分发 25 号~35 号选手订料单 食材并补充公共桌食材及一次性用品	场地经理 场地经理助理	场地经理	主赛场	

比赛第 1 天 (C1) 周日 2023. 05. 28					
时间	事项	负责人	地点		
14:30-14:45	25 号 <sup>~</sup> 35 号选手赛前准备 拿取工具箱至工位	裁判长 场地经理 场地经理助理 选手	场地经理	工具箱储存室	
14:45-15:00	25 号 <sup>~</sup> 35 号选手比赛开档	选手	裁判长 场地经理		
15:00-17:00	25 号 <sup>~</sup> 35 号选手比赛	选手	裁判长 场地经理	主赛场	
17:00-17:15	25 号 <sup>~</sup> 35 号选手比赛收档	选手	裁判长 场地经理		
17:15-20:00	当日成绩打分、汇总、登分、 签字确认	执裁专家 录分员	裁判长	录分室	

# 四、比赛安排表

# 比赛第1天(C1)5月28日

时间	项目
6:30-7:00	工作人员报到
7:00-7:30	执裁专家与选手报到
7:30-7:45	1 号 <sup>~</sup> 12 号选手赛前准备
7:45-8:00	1 号 <sup>~</sup> 12 号选手比赛开档
8:00-10:00	1 号 <sup>~</sup> 12 号选手比赛
10:00-10:15	1 号 <sup>~</sup> 12 号选手比赛收档
10:15-11:00	场地调整,午餐
11:00-11:15	13 号~24 号选手赛前准备
11:15-11:30	13 号~24 号选手比赛开档
11:30-13:30	13 号 <sup>~</sup> 24 号选手比赛
13:30-13:45	13 号~24 号选手比赛收档
13:45-14:30	场地调整
14:30-14:45	25 号 <sup>~</sup> 35 号选手赛前准备

时间	项目			
14:45-15:00	25 号 <sup>~</sup> 35 号选手比赛开档			
15:00-17:00	25 号 <sup>~</sup> 35 号选手比赛			
17:00-17:15	25 号 <sup>~</sup> 35 号选手比赛收档			
17:15-20:00	当日成绩打分、汇总、登分、签字确认			
竞赛工位数	模块 A: 13 个;模块 B: 13 个(其中一个为备用工位)			
执裁专家人数	裁判长1名 + 执裁专家22名(其中一名为应急执裁专家)			
评分方式	过程与结果相结合,由四位执裁专家对一个模块进行打分			
各模块	模块 A	模块 B		
评分人数	21	21		
备注	1. 根据回避原则,裁判应回避自己所在参赛单位的选手评分2. 如涉及拆复位,请在安排表中列出具体时间			

注: 选手具体比赛时间以裁判长通知为准

## 五、项目竞赛保障组

## (一) 人员配置

项目场地运营总管: 钟伟岚;

场地经理: 何笑丛;

监督仲裁人员:由中心统一委派

项目竞赛保障组内设专业技术人员和赛务管理人员。

## (二)专业技术人员

序号	姓名 联系方式	岗位	工作内容
1	仇志俊	技术对接负责人	赛场技术总负责
2	吴振伟	技术支持人员	赛场搭建、比赛工位准备、 赛场拆除
3	孙亮	技术支持人员	设施设备准备、维护保障、选手培训
4	肖卫民	HSE 保障	赛场 HSE 保障
5	王雯婷	网管/登分员	赛场网络负责、登分

## (三) 赛务管理人员

序号	姓名 联系方式	岗位	工作内容	
1	水天扬	服务保障负责人	赛场保障总负责	
2	罗林锋	赛场服务保障	后勤保障、赛务协调	

## 六、其他

### (一) 项目特有安全要求

参考世界技能大赛组织健康,安全及环境制度。项目特有安全要求包括:主 办方配备灭火毯、急救包。选手的防护装备如下图所示:

名称	图例	备注
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、 绝缘、包脚
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;允许世赛中国 L0G0,宽度小于7厘米
厨师帽		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

#### (二) 违反行为及处理规定

参赛选手进入赛场未按要求穿戴防护装备(厨师服、厨师裤、厨师鞋、厨师帽、厨师围裙)将会扣除相应分值。

参赛选手如需携带设备设施以外的基础工具和设备,需按规定时间提前发送 自备基础设备和工具清单至指定邮箱,得到裁判长允许后可携带至现场并使用。 如比赛当日选手携带任何未申报或未经允许的设备和工具带入赛场,将按作弊违 规,取消当天该模块成绩。禁止携带设施设备清单上已有的设备和工具。

禁止参赛选手携带任何有毒有害物品进入竞赛现场,一经发现将取消参赛资格。

参赛选手应准时参赛,迟到 30 分钟以上时,将按自动弃权处理,不得入场进行比赛。

比赛期间,参赛选手必须严格遵守赛场纪律,除携带竞赛抽签单、身份证和规定必备的物品外,其它一律不得带入竞赛现场,不得在赛场内大声喧哗,不得作弊或弄虚作假;同时,必须严格遵守操作规程,确保设备和人身安全,并接受裁判员的监督和警示。若因选手因素造成设备故障或损坏,无法进行比赛,裁判长有权终止比赛。