

---

# 第十届“星光计划”职业院校技能大赛

“餐厅服务”项目

(中职学生组)

竞赛试题

第十届“星光计划”职业院校技能大赛

---

# 参赛须知

一、选手须凭本人准考证和身份证原件（或带照片的社会保障卡、公安局核发的机动车驾驶证、初中职学校在校生学生证等有效证件原件）进入赛场，证件个人信息须与准考证信息一致，否则不得参加比赛。（以上证件复印件无效）

二、选手参加考试，迟到十五分钟以上不得入场。

三、选手应爱护赛场设施设备，操作规范，注意安全。违反安全操作规定造成的损失由考生负责。

四、选手在比赛中严禁使用各类通讯工具。

五、选手必须严格遵守考场有关规定，严禁作弊或代考，自觉服从裁判长、裁判员、考场工作人员的管理。

六、选手着装、用品等在外观上不应显示选手所在单位等个人信息。

七、选手参加比赛，应穿戴整洁，衣冠不端者不可入内。

八、禁止在竞赛期间对赛场设施、设备、赛项题目或项目的其他组成部分进行摄影、摄像。

九、竞赛安全规定：

所有操作用具符合安全要求，参赛者保持比赛场地卫生，无任何遗留物品影响后续选手的比赛。在比赛过程中，参赛选手应严格遵守相关专业的操作规程，符合安全、文明要求。爱护赛场的设备设施，应按规定的操作程序谨慎使用赛场的设备设施。

十、技能竞赛场地禁止使用的材料和设备：

参赛选手不得携带任何电子产品进入赛场（手机、U 盘、MP3、MP4 等），不得携带有关比赛的文字材料、图片等参考资料。

---

## 竞赛要求

### 模块 A：零点餐厅服务

一、竞赛时间：130 分钟

二、竞赛任务及要求：

（一）餐巾折花（10 分钟）

选手需在 10 分钟内折叠 10 朵餐巾花，其中 4 朵杯花，6 朵盘花。（折花用口布由技术支持单位统一提供）

（二）包边台（10 分钟）

使用赛场提供的 4 块台布（桌子及台布尺寸技术文件已公布），包边台，要求四块台布均包上，且注意卫生。

（三）零点服务（110 分钟）

1、餐前准备。选手需在 40 分钟内完成所有餐前准备工作。（包括清洁餐具）

2、零点服务。选手需在 70 分钟内完成从迎客到送别客人的整套零点服务。菜肴服务包括：前菜服务、汤的服务、主菜切割装盘及服务、甜点服务；酒水服务包括水、红、白葡萄酒服务及咖啡或茶的服务；其中，前菜和汤每桌每个各两份，红酒需要提供醒酒服务。

### 模块 B：酒吧服务

一、竞赛时间：50 分钟

二、竞赛任务及要求：

1、鸡尾酒制作（14 分钟）。在规定时间内完成 2 款经典鸡尾酒制作，每款制作 2 杯，其中一杯呈现给评委，一杯提供给客人。（准备时间 4 分钟，包括清洁杯具，摆放拿取酒水；制作时间 10 分钟。鸡尾酒有：马天尼（干）、生锈钉、玛格丽特、长岛冰茶、黑俄罗斯、亚历山大、曼哈顿、莫吉托、血腥玛丽、大都会。（比赛当天由裁判长带领裁判抽签公布比赛酒名。）

2、鸡尾酒、小食服务。选手需在 16 分钟内，完成 2 位客人的鸡尾酒及小食服务，介绍鸡尾酒的配方及口感并与客人进行良好互动。全程使用英语服务。

---

### 3、水果拼盘制作（15 分钟）

选用赛场准备的五种水果（技术文件已公布）制作两人份水果拼盘 2 份，制作时注意清洁卫生，双手不能接触水果。

第十届“星光计划”职业院校技能大赛

---

附件一：

## Cocktail Recipe

### 1、Margarita

- 3.5 cl Tequila
- 2 cl Cointreau
- 1.5 cl Freshly squeezed lime juice

Pour all ingredients into shaker with ice.

Shake well and strain into cocktail glass rimmed with salt

### 2、Manhattan

- 5 cl Bourbon Whiskey
- 2 cl Red Vermouth
- 1 dash Angostura Bitters

Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well.

Strain into chilled cocktail glass.

Garnish with cherry.

### 3、Rusty Nail

- 4.5 cl Scotch whisky
- 2.5 cl Drambuie

Pour all ingredients directly into old-fashioned glass filled with ice.

Stir gently.

Garnish with lemon twist.

### 4、Cosmopolitan

- 4 cl Citron Vodka
- 1.5 cl Cointreau
- 1.5 cl Fresh lime juice
- 3 cl Cranberry juice

Shake all ingredients in cocktail shaker filled with ice.

Strain into a large cocktail glass

Garnish with lime slice.

### 5、Bloody Mary

- 4.5 cl Vodka
- 9 cl Tomato juice
- 1.5 cl Lemon juice

- 
- 2 to 3 dashes of Worcestershire Sauce
  - Tabasco
  - Celery salt
  - Pepper

Stir gently, pour all ingredients into highball glass.

Garnish with celery and lemon wedge (optional).

## 6、Alexander

- 3 cl Cognac
- 3 cl Crème de Cacao (brown)
- 3 cl Fresh cream

Shake and strain into a chilled cocktail glass.

Sprinkle with fresh ground nutmeg.

## 7、Black Russian

- 5 cl Vodka
- 2 cl Coffee liqueur

Pour the ingredients into the old fashioned-glass filled with ice cubes. Stir gently.

## 8、Long Island Ice Tea

- 1.5 cl Tequila
- 1.5 cl Vodka
- 1.5 cl White Rum
- 1.5 cl Triple sec
- 1.5 cl Gin
- 2.5 cl Lemon juice, fresh
- 3.0 cl Gomme syrup
- 1 dash of Cola

Add all ingredients into highball glass filled with ice.

Stir gently. Garnish with lemon spiral. Serve with straw.

## 9、Mojito

- 4 cl White Cuban Rum
- 3 cl Fresh lime juice
- 6 Mint sprigs
- 2 teaspoons white sugar
- Soda water

Muddle mint sprigs with sugar and lime juice.

---

Add splash of soda water and fill glass with cracked ice. Pour rum and top with soda water into hi-ball glass.

Garnish with sprig of mint leaves and lemon slice. Serve with straw.

## 10、Dry Martini

- 6 cl Gin
- 1 cl Dry Vermouth

Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes.

Stir well.

Strain in chilled martini glass.

Squeeze oil from lemon peel onto the drink, or garnish with olive.

第十届“星光计划”职业院校技能大赛

---

附件二：

## *Canape Menu*

*Toast with egg tuna fish*

吐司鸡蛋金枪鱼

*Cheese with cracker, grape*

芝士饼干配提子

第十届“星光计划”职业院校技能大赛



附件三:

## A la carte Menu

### Appetizers (开胃菜)

Cold Vietnamese shrimp and noodle salad 98.0 RMB

越南大虾米粉沙拉

BLT panzanella salad 68.0 RMB

BLT 潘扎奈拉沙拉

### Soup (汤)

Korean kimchi soup 58.0RMB

韩式泡菜汤

Black pepper hot and sour soup 58.0RMB

黑椒酸辣汤

### Main course (主菜)

Foie gras Wellington steak with asparagus, baby corn, bell pepper, brandy Cream

pepper sauce 198.0RMB

鹅肝惠林顿牛排配芦笋, 玉米笋, 甜椒, 白兰地奶油胡椒酱

### Dessert (甜点)

68.0RMB

Rum chestnut cake

朗姆栗子蛋糕

Bread- butter 面包, 黄油

### Wine 葡萄酒

Deidesheim Leinhohle Riesling Kabinett Feinherb, Pfalz, German

德国法尔兹戴德斯海姆雷音洞雷司令白葡萄酒

Toros con Gloria Malbec, Mendoza, Argentina

阿根廷门多萨塔罗·星荣耀马尔贝克干红葡萄酒

### Beverage 饮料

Acqua Panna -S.PELLEGRINO

矿泉水-气泡水