2020年旅游饭店服务技能大赛

比赛规则和评分标准

一、中式铺床、夜床服务

**（一）比赛规则**

1. 铺床操作时间3分钟。提前完成加分，每提前10秒（含）加1分，不足10秒不加分；超时扣分，每超时10秒（含）扣2分，不足10秒按10秒计算。超时1分钟时停止操作，成绩按已完成部分评分。夜床服务时间1分钟。提前完成不加分；超时扣分，每超过5秒扣1分，不足5秒按5秒计算。超时30秒时停止操作，成绩按已完成部分评分。

2. 选手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”后进行准备，准备时间2分钟。准备时间内，不得改变床单、被套、枕套的折叠方式。准备就绪后，举手示意。

3. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

4. 操作结束后，选手须立于工作台侧，举手示意“比赛完毕”。

5. 比赛用床架不带床头板，设一个床头柜，靠近床头柜一头为床头，床头柜一侧为宾客睡眠方位。选手在比赛过程中，不允许绕床头，不允许在床头操作，不允许跑动、跪床、手臂撑床。以上规定，每违例一次扣2分。

6. 比赛过程中，物品落地不得再使用，违者扣5分，且摆放之物不计分。每落地一件物品扣2分。

7. 铺床比赛评判工作结束后，选手整理床铺，做开夜床准备，准备时间为2分钟。

8. 其他

（1）床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

（2）床架+床垫高度为60厘米。

**（二）比赛物品准备**

1. 组委会统一提供

a.床架（1个）

b.床垫（1个，2米×1.2米）

c.床头柜（1个，0.4米×0.45×0.6米）

d.工作台（1个）

e.床单（1个，2.8米×2米）

f.被套（1个，2.3米×1.8米，底部开口，系带方式）

g.羽绒被（1床，重量约1.5千克/床）

h.枕芯（2个，75厘米×45厘米）

i.枕套（2个，不带荷叶边，开口方式为信封口）

2. 参赛选手自备

夜床物品（地巾、拖鞋、晚安致意卡、早餐送餐菜单、天气预报卡为必备，其中天气预报卡位于床头柜上）。

**（三）比赛评分标准**

1. “仪容仪表”评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要求与评分细则 | 分值 | 扣分 | 备注 |
| **头 发**  **（1.0分）** | **男士** |  |  |  |
| 1、后不盖领，侧不盖耳 | 0.5 |  |  |
| 2、干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 0.5 |  |  |
| **女士** |  |  |  |
| 1、后不过肩，前不盖眼 | 0.5 |  |  |
| 2、干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 0.5 |  |  |
| **面 部**  **（0.5分）** | **男士：**不留胡须及长鬓角 | 0.5 |  |  |
| **女士：**淡妆 | 0.5 |  |  |
| **手及指甲**  **（1.0分）** | 1、干净 | 0.5 |  |  |
| 2、指甲修剪整齐，不涂有色指甲油 | 0.5 |  |  |
| **服 装**  **（1.0分）** | 1、整齐干净，熨烫挺刮 | 0.5 |  |  |
| 2、无破损、无丟扣 | 0.5 |  |  |
| **鞋**  **（0.5分）** | 符合岗位要求的黑颜色皮鞋（中式铺床选手可为布鞋），干净，无破损 | 0.5 |  |  |
| **袜 子**  **（0.5分）** | 男深色、女浅色，干净、无破损 | 0.5 |  |  |
| **饰 物**  **（0.5分）** | 不佩戴过于醒目的饰物 | 0.5 |  |  |
| **合 计** |  | 5 |  |  |
| **得 分** |  | | | |

2. 铺床评分标准

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要求与评分细则 | | 分值 | 扣分 | 备注 |
| **床 单**  **（16分）** | 一次抛单定位（两次扣1分，三次及以上不得分） | | 2 |  |  |
| 不偏离中线（偏2厘米（含）以内不扣分，2-3厘米扣1分，3厘米（含）以上不得分） | | 5 |  |  |
| 床单正反面准确（床单凹线朝上，毛边向下，抛反不得分） | | 3 |  |  |
| 床单表面平整光滑 | | 2 |  |  |
| 包角紧密平整，式样统一（90度） | | 4 |  |  |
| **被 套**  **（7分）** | 一次抛开（两次扣1分，三次及以上不得分）、平整 | | 2 |  |  |
| 被套正反面准确（被套凸线朝上，抛反不得分） | | 3 |  |  |
| 被套开口在床尾（方向错不得分） | | 2 |  |  |
| **羽绒被**  **（20分）** | 羽绒被装填操作规范卫生，一次抛开定位（整理一次扣1分，类推），被子与床头平齐 | | 2 |  |  |
| 被套中心不偏离床中心（偏2厘米（含）以内不扣分，2-3厘米扣1分，3厘米（含）以上不得分） | | 4 |  |  |
| 羽绒被在被套内四角到位，饱满、平展 | | 4 |  |  |
| 羽绒被在被套内两侧两头平 | | 2 |  |  |
| 被套口平整且要收口，羽绒被不外露 | | 2 |  |  |
| 被套表面平整光滑 | | 2 |  |  |
| 羽绒被在床头翻折45厘米（2厘米（含）以内不扣分，超过2厘米，每相差2厘米扣1分） | | 2 |  |  |
| 两侧距地等距（2厘米（含）以内不扣分，超过2厘米，每相差2厘米扣1分），尾部自然下垂，尾部两角应标准统一 | | 2 |  |  |
| **枕头（2个）**  **（8分）** | 四角到位，饱满挺括 | | 3 |  |  |
| 枕头边与床头平行 | | 1 |  |  |
| 枕头中线与床中线对齐（2厘米（含）以内不扣分，超过2厘米，每相差2厘米扣1分） | | 2 |  |  |
| 枕套表面平整，开口方向一致 | | 2 |  |  |
| **综合印象**  **（4分）** | 三线逢中对齐 | | 1 |  |  |
| 床单、被套、羽绒被、枕套边、角不触碰地面 | | 1 |  |  |
| 动作规范舒展，有节奏感 | | 1 |  |  |
| 姿态优美，能体现岗位气质 | | 1 |  |  |
| **合 计** |  | | **55** |  |  |
| **实际得分** |  | | | | |
| 操作时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分 | | | | | |
| 绕床头、床头操作、跑动、跪床、撑床 次 扣分： 分 | | | | | |
| 物品落地 件 扣分： 分 | | | | | |
| 违规使用物品 扣分： 分 | | | | | |
| **最终得分** | |  | | | |

3. 夜床服务评分标准

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | | 要求与评分细则 | 分值 | 扣分 | 备注 |
| **被子折角**  **（3.5分）** | | 被子整理为45度等腰直角形 | 1 |  |  |
| 反折角于床上一侧的直角边与被子中线重合（偏2厘米(含)以内不扣分，2-3厘米以内扣0.5分，3厘米（含3厘米）以上不得分） | 1 |  |  |
| 折角平整，下垂自然 | 0.5 |  |  |
| 开夜床方向正确 | 1 |  |  |
| **地巾、拖鞋**  **（2.5分）** | | 地巾摆放于折角一侧，地巾靠床头边与被子反折45厘米边（靠近枕头一侧）齐平，超过不得分 | 1 |  |  |
| 地巾靠床体边与被子下垂边沿垂直齐平，超过不得分 | 1 |  |  |
| 拖鞋摆放于地巾之上，便于使用 | 0.5 |  |  |
| **夜床物品与设计**  **（4分）** | | 夜床必备物品齐全，摆放位置符合要求 | 1 |  |  |
| 装饰品新颖、卫生，突出个性化 | 1 |  |  |
| 方便宾客使用 | 1 |  |  |
| 整体设计具有艺术美感 | 1 |  |  |
| **合 计** | |  | **10** |  |  |
| **实际得分** | |  | | | |
| 操作时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分 | | | | | |
| 物品落地 件 扣分： 分 | | | | | |
| 违规使用物品 扣分： 分 | | | | | |
| **最终得分** |  | | | | |

二、中餐宴会摆台（10人位）

**（一）比赛规则**

1. 按中餐正式宴会摆台，鼓励选手积极利用自身条件，创新台面设计。

2. 操作时间18分钟。提前完成加分，每提前30秒（含）加1分，上限6分，不足30秒不加分；超时扣分，每超时30秒（含）扣1分，不足30秒按30秒计算，以此类推。超时2分钟时停止操作，成绩根据已完成部分评分。

3. 选手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”后进行准备，准备时间2分钟。准备就绪后，举手示意。

4. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

5. 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，违者扣5分。

6. 所有操作结束后，选手须回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

7. 除台布、装饰布和主题装饰物可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。

8. 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。

9. 餐巾折花和摆台先后顺序不限。

10. 比赛中允许使用装饰盘垫。

11. 组委会统一提供餐桌转盘，是否使用由参赛选手自定。如需使用，须在抽签之后说明。

12. 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。

13. 在操作过程中，物品落地或掉落在台面、椅面每件扣3分，物品碰倒在托盘或桌面每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。掉地及破损物品不得再使用，违者扣5分，且所摆之物品不计分。

14. 比赛开始前的餐椅围绕桌面三三二二对称摆放，比赛开始后方能移动餐椅。选手不得拉开椅子在内圈操作，违者扣5分。

15. 椅套不作为本次比赛的评分内容，选手如需使用自己的椅套，须在抽签之后告知裁判，并在比赛开始后进行。

**（二）比赛物品准备**

1. 组委会提供物品

a.餐台（高度为75厘米），圆桌面（直径200厘米）

b.餐椅（宴会椅10把，套白色椅套）

c.工作台（90×180厘米）

d.转盘（直径100厘米，一体式玻璃材质）

2. 选手自备物品

餐台主题设计须准备书面说明稿（包括选手参赛号、主题名称、主题内涵及餐用具设计思想等），说明稿须打印10份，在比赛检录时交给检录裁判。未上交说明稿，“主题设计说明简洁明了”这一项不得分。同时，各选手还需准备以下物品：

a.防滑托盘（2个，含装饰盘垫或防滑盘垫）

b.台布

c.装饰布

d.餐巾（10块）

e.主题装饰物

f.餐碟、味碟、汤勺、口汤碗、长柄勺、筷子、筷架（各10套）

g.水杯、葡萄酒杯、白酒杯（各10个）

h.牙签（10套）

i.菜单（2份）

**（三）比赛评分标准**

1. “仪容仪表”评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要求与评分细则 | 分值 | 扣分 | 备注 |
| **头 发**  **（1.0分）** | **男士** |  |  |  |
| 1. 后不盖领，侧不盖耳 | 0.5 |  |  |
| 2. 干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 0.5 |  |  |
| **女士** |  |  |  |
| 1. 后不过肩，前不盖眼 | 0.5 |  |  |
| 2. 干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 0.5 |  |  |
| **面 部**  **（0.5分）** | **男士：**不留胡须及长鬓角 | 0.5 |  |  |
| **女士：**淡妆 | 0.5 |  |  |
| **手及指甲**  **（1.0分）** | 1. 干净 | 0.5 |  |  |
| 2. 指甲修剪整齐，不涂有色指甲油 | 0.5 |  |  |
| **服 装**  **（1.0分）** | 1. 整齐干净，熨烫挺刮 | 0.5 |  |  |
| 2. 无破损、无丟扣 | 0.5 |  |  |
| **鞋**  **（0.5分）** | 符合岗位要求的黑颜色皮鞋（中式铺床选手可为布鞋），干净，无破损 | 0.5 |  |  |
| **袜 子**  **（0.5分）** | 男深色、女浅色，干净、无破损 | 0.5 |  |  |
| **饰 物**  **（0.5分）** | 不佩戴过于醒目的饰物 | 0.5 |  |  |
| **合 计** |  | 5 |  |  |
| **得 分** |  | | | |

2. 中餐宴会摆台评分标准

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | | **要求与评分细则** | | | **分值** | **扣分** | **备注** |
| **装饰布**  **（2分）** | | 一次完成，两次扣0.5分，三次及以上不得分 | | | 1 |  |  |
| 装饰布平整 | | | 0.5 |  |  |
| 下垂均等 | | | 0.5 |  |  |
| **台布**  **（3分）** | | 一次完成，两次扣0.5分，三次及以上不得分 | | | 1 |  |  |
| 台布定位准确，十字居中 | | | 0.5 |  |  |
| 凸缝朝向主副主人位 | | | 0.5 |  |  |
| 台面平整 | | | 0.5 |  |  |
| 下垂均等 | | | 0.5 |  |  |
| **餐椅定位**  **（6分）** | | 从主人位开始拉椅定位 | | | 0.5 |  |  |
| 座位中心与餐碟中心对齐 | | | 1.5 |  |  |
| 餐椅之间距离均等 | | | 3 |  |  |
| 餐椅座面边缘与台布下垂部分相切 | | | 1 |  |  |
| **餐碟定位**  **（9分）** | | 碟间距离均等 | | | 4 |  |  |
| 相对餐碟与餐桌中心点三点一线 | | | 2 |  |  |
| 距桌沿1.5厘米 | | | 2 |  |  |
| 操作卫生，手拿餐碟边缘部分 | | | 1 |  |  |
| **味碟、汤碗、汤勺**  **（5分）** | | 味碟位于餐碟正上方，相距1厘米 | | | 2 |  |  |
| 汤碗摆放在味碟左侧1厘米处 | | | 1 |  |  |
| 汤碗中心与味碟中心在一条直线上 | | | 1 |  |  |
| 汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行 | | | 1 |  |  |
| **筷架、筷子、长柄勺、牙签**  **（7分）** | | 筷架摆在餐碟右边，与味碟中心在一条直线上 | | | 2 |  |  |
| 筷子、长柄勺搁摆在筷架上，（长柄勺靠近餐碟，筷子在长柄勺右侧），长柄勺距餐碟3厘米 | | | 2 |  |  |
| 筷尾距餐桌沿1.5厘米 | | | 1 |  |  |
| 筷套正面朝上 | | | 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 | | | 1 |  |  |
| **葡萄酒杯、白酒杯、水杯**  **（9分）** | | 葡萄酒杯在味碟正上方 | | | 1 |  |  |
| 葡萄酒杯与味碟间隔2厘米 | | | 1 |  |  |
| 白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，杯肚间隔1厘米 | | | 2 |  |  |
| 水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米 | | | 2 |  |  |
| 三杯成斜直线，向右与汤碗、味碟中心的水平线呈30度角。如果折的是杯花，水杯待餐巾花折好后一起摆上桌 | | | 2 |  |  |
| 操作卫生，手拿杯柄或中下部 | | | 1 |  |  |
| **餐巾折花**  **（4分）** | | 花型突出主位 | | | 1 |  |  |
| 花型符合主题、整体协调 | | | 1 |  |  |
| 花型逼真、美观大方 | | | 1 |  |  |
| 折叠手法正确、卫生 | | | 1 |  |  |
| **主题设计**  **与装饰物**  **（10分）** | | 台面设计主题明确 | | | 2 |  |  |
| 台面设计特色鲜明 | | | 2 |  |  |
| 主题装饰物摆在台面正中 | | | 1 |  |  |
| 主题装饰物造型精美 | | | 2 |  |  |
| 主题装饰物体量、高度得当 | | | 1 |  |  |
| 主题设计说明简洁明了 | | | 1 |  |  |
| 主题装饰物环保、经济 | | | 1 |  |  |
| **菜单**  **（1分）** | | 两份菜单分别摆放在正副主人的筷子架右侧 | | | 1 |  |  |
| **托 盘**  **（2分）** | | 餐用具等分类按序摆放，杯具在托盘中杯口朝上 | | | 1 |  |  |
| 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部 | | | 1 |  |  |
| **综合印象**  **（7分）** | | 餐用具颜色、规格协调统一 | | | 2 |  |  |
| 餐用具方便客人使用 | | | 1 |  |  |
| 台面整体美观、具有强烈艺术美感 | | | 2 |  |  |
| 脸带微笑，举止优雅 | | | 1 |  |  |
| 动作娴熟，轻拿轻放 | | | 1 |  |  |
| **合 计** | |  | | | **65** |  |  |
| **实际得分** | |  | | | | | |
| 操作时间： 分 秒 | | | 提前 | 分 秒 | 加分 |  | |
| 超时 | 分 秒 | 扣分 |  | |
| 物品落地 件（每件3分） | | | 扣分 | | |  | |
| 物品碰倒 件（每件2分） | | | 扣分 | | |  | |
| 物品遗漏 件（每件1分） | | | 扣分 | | |  | |
| 违规操作 项（每项5分） | | | 扣分 | | |  | |
| **最终得分** |  | | | | | | |

三、鸡尾酒调制

**（一）比赛内容**

1. 规定鸡尾酒调制

2. 自创鸡尾酒调制

**（二）比赛规则**

1. 选手须佩带参赛证提前进入比赛场地，在裁判员统一口令“开始准备”后进行准备，准备时间2分钟。准备就绪后，举手示意。

2. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

3. 所有操作结束后，举手示意“比赛完毕”。

4. 规定鸡尾酒调制

（1）要求选手在规定的时间内，按指定鸡尾酒的标准配方及英式调酒方式调制。

（2）名称：红粉佳人。制作材料：金酒1.5盎司，柠檬汁1/2盎司，石榴糖浆2茶匙，蛋白1个。

（3）制作要求：将上述材料加冰摇匀至起泡沫，滤入鸡尾酒杯，以红樱桃点缀。

（4）时间规定：5分钟（包括操作时间、相关酒水及器具等的复位时间）。提前完成不加分，每超时10秒（含10秒）扣1分，不足10秒按10秒计算，超时1分钟时停止操作，成绩根据已完成部分评分。

5. 自创鸡尾酒调制

（1）要求选手在规定时间内，选择一定主题及创意，采用相应调酒方法调制。同时，需对该鸡尾酒的主题创意加以说明。

（2）时间规定：调酒时间5分钟（包括操作时间、相关酒水及器具等的复位时间）。提前完成不加分，每超时10秒（含10秒）扣1分，不足10秒按10秒计算，超时1分钟时停止操作，成绩根据已完成部分评分。创意说明时间1分钟。时间到即停止。

（3）选手在操作中，物品掉落每件扣3分，物品掉地不得再使用，违者扣5分；物品碰倒，每件扣2分；倒酒时每滴洒一滴扣2分，每滴洒一滩扣6分（滴洒面积直径超过酒瓶盖直径或形成水串为滩）。

**（三）比赛物品准备**

1. 操作台、规定鸡尾酒调制用的酒水由组委会提供。规定鸡尾酒调制用的用具，自创鸡尾酒调制用的酒水、用具、各类载杯及装饰物等其他物品均由选手自行准备（注：装饰物只能为原材料或半成品，装饰物需在规定操作时间内现场制作）。

2. 自创鸡尾酒的主题创意须准备书面说明稿（包括选手参赛号、主题名称、主题内涵、配方、调制方法、装饰物品等），说明稿须打印10份，在比赛检录时交给检录裁判。未上交说明稿，“主题创意说明表述完整、准确”这一项不得分。

**（四）比赛评分标准**

1. “仪容仪表”评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要求与评分细则 | 分值 | 扣分 | 备注 |
| **头 发**  **（1.0分）** | **男士** |  |  |  |
| 1、后不盖领，侧不盖耳 | 0.5 |  |  |
| 2、干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 0.5 |  |  |
| **女士** |  |  |  |
| 1、后不过肩，前不盖眼 | 0.5 |  |  |
| 2、干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 0.5 |  |  |
| **面 部**  **（0.5分）** | **男士：**不留胡须及长鬓角 | 0.5 |  |  |
| **女士：**淡妆 | 0.5 |  |  |
| **手及指甲**  **（1.0分）** | 1、干净 | 0.5 |  |  |
| 2、指甲修剪整齐，不涂有色指甲油 | 0.5 |  |  |
| **服 装**  **（1.0分）** | 1、整齐干净，熨烫挺刮 | 0.5 |  |  |
| 2、无破损、无丟扣 | 0.5 |  |  |
| **鞋**  **（0.5分）** | 符合岗位要求的黑颜色皮鞋，干净，无破损 | 0.5 |  |  |
| **袜 子**  **（0.5分）** | 男深色、女浅色，干净、无破损 | 0.5 |  |  |
| **饰 物**  **（0.5分）** | 不佩戴过于醒目的饰物 | 0.5 |  |  |
| **合 计** |  | 5 |  |  |
| **得 分** |  | | | |

2.鸡尾酒调制评分标准

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要求与评分细则 | | 分值 | 扣分 | 备注 | |
| **规定鸡尾酒的**  **调制**  **（30分）** | 严格按配方投料，用料量准确 | | 6 |  |  | |
| 酒品色泽正确 | | 5 |  |  | |
| 酒品口感符合标准 | | 5 |  |  | |
| 操作程序规范，操作方法得当 | | 4 |  |  | |
| 调酒器具保持干净，整齐 | | 3 |  |  | |
| 酒水使用完毕，复归原位 | | 3 |  |  | |
| 操作姿态优美，手法干净卫生 | | 4 |  |  | |
| **自创鸡尾酒的**  **调制**  **（35分）** | 主题创意新颖，独特，具有时代感 | | 5 |  |  |
| 调酒材料选配新颖，准确，与主题创意相符 | | 4 |  |  |
| 酒品颜色协调 | | 3 |  |  |
| 酒品口感舒适、味道纯正 | | 5 |  |  |
| 酒品装饰正确、合理、协调，整体风格与主题创意相符 | | 3 |  |  |
| 调酒器具保持干净，整齐 | | 2 |  |  |
| 操作姿态优美，手法干净卫生 | | 3 |  |  |
| 操作结束后，所有物品复归原位 | | 2 |  |  |
| 主题创意说明表述完整、准确 | | 4 |  |  |
| 口头表达准确，清晰、流畅 | | 4 |  |  |
| **合 计** |  | | **65** |  |  |
| **实际得分** |  | | | | |
| 规定酒操作时间： 分 秒 超时： 扣分： 分 | | | | | |
| 自创酒操作时间： 分 秒 超时： 扣分： 分 | | | | | |
| 物品掉落 件 物品碰倒 件 扣分： 分 | | | | | |
| 倒酒滴洒 滴 滩 扣分： 分 | | | | | |
| 违规操作 扣分： 分 | | | | | |
| **最 终 得 分** | |  | | | |

四、西餐宴会摆台

**（一）比赛内容**

1. 西餐宴会摆台（6 人位）

2. 斟酒

**（二）比赛规则**

1. 摆台台形按餐台长边每边 2 位客人、短边每边 1 位客人摆放；以宴会套餐程序摆台，鼓励选手进行台面设计与布置创新。

2. 操作时间16分钟。提前完成加分，每提前30秒(含)加1分，上限6分，不足30秒，不加分；超时扣分，每超时30秒（含），扣总分1分，不足30秒按30秒计算，以此类推；超时 2 分钟时停止操作，成绩根据选手已完成部分打分。

3. 选手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2分钟。准备就绪后，举手示意。

4. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

5. 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，违者扣5分。

6. 所有操作结束后，选手须回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

7. 餐巾准备无任何折痕；餐巾盘花花型不限，但须突出主位花型，整体符合台面设计主题。

8. 除摆放展示盘（装饰盘）、花瓶（花坛或其他装饰物）、

烛台、斟倒酒、水可徒手操作外，其余物件，均须使用托盘操作。

9. 比赛中允许使用展示盘（装饰盘）垫或防滑盘垫。

10. 评分标准中的项目顺序，除评分细则明确规定的外，选手可自行选择操作顺序完成各个比赛项目。

11. 在操作过程中，物品落地或掉落在台面、椅面每件扣3分，物品碰倒在托盘或桌面每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。掉地及破损物品不得再使用，违者扣5分，且所摆之物品不计分。

12. 比赛开始前的餐椅围绕餐桌一二二一对称摆放，比赛开始后方能移动餐椅。选手不得拉开椅子在内圈操作，违者扣5分。

**（三）比赛物品准备**

1. 组委会提供物品

（1）西餐长台（长240厘米×宽120厘米，高度为75厘米）

（2）西餐椅（6把）

（3）工作台

（4）比赛用酒水

2. 选手自备物品

（1）防滑托盘（2个，含展示盘<装饰盘>垫或防滑盘垫）

（2）台布（1块，与组委会提供的西餐餐台尺寸相匹配）

（3）餐巾（6块，可加带装饰物）：56厘米×56厘米

（4）装饰盘（6只）：7.2吋—10吋

（5）面包盘（6只）：4.5吋—6吋

（6）黄油碟（6只）:1.8吋—3.5吋

（7）主菜刀（肉排刀）、鱼刀、开胃品刀、汤勺、甜品勺、黄油3刀（各6把）

（8）主菜叉（肉叉）、鱼叉、开胃品叉、甜品叉（各6把）

（9）水杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯（各6个）

（10）花瓶、花坛或其他装饰物

（11）烛台（2座）

（12）盐瓶、胡椒瓶（各2个）

（13）牙签盅（2个）

（14）葡萄酒开瓶器（海马刀）

**（四）比赛评分标准**

1. “仪容仪表”评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要求与评分细则 | 分值 | 扣分 | 备注 |
| **头 发**  **（1.0分）** | **男士** |  |  |  |
| 1、后不盖领，侧不盖耳 | 0.5 |  |  |
| 2、干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 0.5 |  |  |
| **女士** |  |  |  |
| 1、后不过肩，前不盖眼 | 0.5 |  |  |
| 2、干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 0.5 |  |  |
| **面 部**  **（0.5分）** | **男士：**不留胡须及长鬓角 | 0.5 |  |  |
| **女士：**淡妆 | 0.5 |  |  |
| **手及指甲**  **（1.0分）** | 1、干净 | 0.5 |  |  |
| 2、指甲修剪整齐，不涂有色指甲油 | 0.5 |  |  |
| **服 装**  **（1.0分）** | 1、整齐干净，熨烫挺刮 | 0.5 |  |  |
| 2、无破损、无丟扣 | 0.5 |  |  |
| **鞋**  **（0.5分）** | 符合岗位要求的黑颜色皮鞋，干净，无破损 | 0.5 |  |  |
| **袜 子**  **（0.5分）** | 男深色、女浅色，干净、无破损 | 0.5 |  |  |
| **饰 物**  **（0.5分）** | 不佩戴过于醒目的饰物 | 0.5 |  |  |
| **合 计** |  | 5 |  |  |
| **得 分** |  | | | |

2. 西餐宴会摆台评分标准

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要求与评分细则 | | | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 台布  （3分） | 台布平整铺于桌面，中凸线向上，并压在餐桌纵向中心线上 | | | 1 |  |  |
| 台布对应两边下垂均等 | | | 1 |  |  |
| 铺设操作一次整理成形，两次扣0.5分，三次及以上不得分 | | | 1 |  |  |
| 餐椅定位  （3分） | 从餐椅正后方进行操作 | | | 0.6 |  |  |
| 从主人位开始操作 | | | 0.6 |  |  |
| 餐椅之间距离均衡相等 | | | 0.6 |  |  |
| 相对餐椅的椅背中心对准 | | | 0.6 |  |  |
| 餐椅边沿与下垂台布相切 | | | 0.6 |  |  |
| 展示盘（装饰盘）  （7.5分） | 从主人位开始摆放 | | | 0.6 |  |  |
| 盘边距离桌边1.5厘米 | | | 1.8 |  |  |
| 展示盘中心与餐位中心对准 | | | 1.8 |  |  |
| 盘与盘之间距离均等 | | | 1.8 |  |  |
| 手持盘沿右侧操作（3点钟位） | | | 1.8 |  |  |
| 刀、勺、叉  （10.8分） | 刀、勺、叉由内向外摆放，距桌边距离符合标准（标准见“备注”） | | | 5.4 |  |  |
| 刀、勺、叉之间及与其他餐具间距离符合标准（标准见“备注”） | | | 5.4 |  |  |
| 面包盘、黄油刀、黄油碟  （4.8分） | 摆放顺序：面包盘、黄油刀、黄油碟 | | | 1.8 |  |  |
| 面包盘盘边距开胃品叉1厘米 | | | 0.6 |  |  |
| 面包盘中心点与展示盘（装饰盘）中心点沿水平方向对齐 | | | 0.6 |  |  |
| 黄油刀置于面包盘上右侧边沿1/3处，与主菜叉平行，刀刃处向左 | | | 0.6 |  |  |
| 黄油碟摆放在黄油刀尖正上方，相距3厘米 | | | 0.6 |  |  |
| 黄油碟左侧边沿与面包盘中心成直线 | | | 0.6 |  |  |
| 杯具  （7.8分） | 摆放顺序（右至左）：白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、水杯，白葡萄酒杯摆在开胃品刀的正上方，杯底中心在开胃品刀的中心线上，杯底距开胃品刀尖2厘米 | | | 1.8 |  |  |
| 三杯成斜直线，向右与桌边的平行线呈45度角 | | | 3 |  |  |
| 各杯身之间相距1厘米 | | | 1.2 |  |  |
| 操作时手持杯中下部或颈部 | | | 1.8 |  |  |
| 花瓶（花坛或其他装饰物）（1分） | 花瓶（花坛或其他装饰物）置于餐桌中央和台布中线上 | | | 0.5 |  |  |
| 花瓶（花坛或其他装饰物）的高度不超过30厘米 | | | 0.5 |  |  |
| 烛台  （1.5分） | 烛台底座与花瓶（花坛或其他装饰物）底座间相距20厘米 | | | 0.5 |  |  |
| 烛台底座中心点压台布的中凸线上 | | | 0.5 |  |  |
| 两头或两头以上烛台的摆放方向一致 | | | 0.5 |  |  |
| 牙签盅  （1分） | 牙签盅与烛台相距10厘米 | | | 0.5 |  |  |
| 牙签盅中心压在台布中凸线上 | | | 0.5 |  |  |
| 椒盐瓶  （1分） | 椒盐瓶与牙签盅相距2厘米 | | | 0.5 |  |  |
| 椒、盐两瓶如是分体的，其间距为1厘米,左椒、右盐 | | | 0.25 |  |  |
| 椒、盐两瓶正中间对准台布中凸线 | | | 0.25 |  |  |
| 餐巾盘花  （2分） | 在展示盘（装饰盘）上折花，在盘中摆放一致，左右成一条线 | | | 1 |  |  |
| 造型美观、大小协调，突出正、副主人位 | | | 1 |  |  |
| 开红葡萄酒  （3.6分） | 用专用开瓶器（海马刀）上的小刀，切除红葡萄酒瓶口处的封口（胶帽），胶帽边缘整齐 | | | 0.8 |  |  |
| 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、优雅、利索、卫生 | | | 1 |  |  |
| 斟倒酒、水  （8分） | 口布包瓶（仅白葡萄酒），酒标朝向客人，在客人右侧服务 | | | 1 |  |  |
| 为指定的客人斟倒指定的酒、水（其中水3杯、红葡萄酒3杯、白葡萄酒3杯，共计9杯），斟倒酒、水时，每滴一滴扣1分，每洒一滩扣3分 | | | 5 |  |  |
| 斟倒酒、水的量：水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯 | | | 2 |  |  |
| 托盘使用  （2分） | 餐用具等分类按序摆放，符合科学操作 | | | 1 |  |  |
| 杯具在托盘中杯口朝上 | | | 1 |  |  |
| 综合印象  （8分） | 台面设计富有创意，具有特色 | | | 2 |  |  |
| 布件、餐具等协调、美观 | | | 2 |  |  |
| 整体设计高雅、华贵 | | | 2 |  |  |
| 动作规范、合理、娴熟、声轻 | | | 1 |  |  |
| 脸带微笑，姿态优美，体现岗位气质 | | | 1 |  |  |
| 合计 |  | | | 65 |  |  |
| 实际得分 |  | | |  |  |  |
| 操作时间： 分 秒 | | 提前 | 分 秒 | | 加分 |  |
| 超时 | 分 秒 | | 扣分 |  |
| 物品落地 件（每件3分） | | 扣分 | | | |  |
| 物品碰倒 件（每件2分） | | 扣分 | | | |  |
| 物品遗漏 件（每件1分） | | 扣分 | | | |  |
| 违规操作 项（每项5分） | | 扣分 | | | |  |
| 最 终 得 分 | | | | |  |  |
| 备注：  （一）餐具编号  1、展示盘（装饰盘）；2、主菜刀（肉排刀）；3、鱼刀；4、汤勺；5、开胃品刀；6、主菜叉（肉叉）；7、鱼叉；8、开胃品叉；9、黄油刀；10、面包盘；11、黄油碟；12、甜品叉；13、甜品勺；14、白葡萄酒杯；15、红葡萄酒杯；16、水杯。  （二）各餐具之间的距离标准  (1)1、2、4、5、6、8与桌边沿距离为1.5厘米；  (2)1与2，1与6，8与10，1与12之间的距离为1厘米；  (3)9与11之间的距离为3厘米；  (4)3、7与桌边的距离为5.5厘米；  (5)6、7、8之间，2、3、4、5之间，12与13之间的距离为0.5厘米。 | | | | | | |