



2021年青海省职业技能大赛 西式面点项目技术工作文件

2021年青海省职业技能大赛组委会技术工作组

2021年12月



目 录

| | |
|----------------------|----|
| 一、技术描述..... | 1 |
| (一) 项目概要..... | 1 |
| (二) 基本知识与能力要求..... | 1 |
| 二、试题与评判标准..... | 3 |
| (一) 试题..... | 3 |
| (二) 比赛时间及试题具体内容..... | 4 |
| (三) 评判标准..... | 6 |
| (四) 评分标准..... | 6 |
| 三、竞赛细则..... | 8 |
| (一) 赛前..... | 8 |
| (二) 赛中..... | 9 |
| (三) 违规情形..... | 9 |
| 四、竞赛场地、设施设备安排..... | 10 |
| (一) 赛场规格要求..... | 10 |
| (二) 竞赛材料..... | 10 |
| (三) 选手自带物品..... | 10 |
| (四) 场地布局图..... | 11 |
| 五、安全、健康要求..... | 11 |
| 附件：作业书表述表 | 13 |



一、技术描述

(一) 项目概要

西式面点项目是巧妙地将砂糖、油脂、鸡蛋、面粉等材料经过合理调配，结合冷热加工等技术手法，借助西式面点设备，制作出具备色香味形和美好质感的甜食。

(二) 基本知识与能力要求

| 相关要求 | | 权重比例 (%) |
|------|---|----------|
| 1 | 工作组织和管理 | 20 |
| 基本知识 | <ul style="list-style-type: none"> • 正确的组合使用原材料来达到最优的结果，在出品未达到预期效果时找出原因。 • 通过制作技巧对未经加工的材料进行巧妙的处理 • 颜色的运用，味道的组合，质感的搭配 • 完成作品的精致度和艺术欣赏度 • 浪费最小化和可持续性，以及惜用原材料方面的重要性 • 有效的团队工作，团队内的有效沟通，和顾客的有效沟通 • 对突发局面和要求的应对能力 • 合理的时间管理安排 | |
| 工作能力 | <ul style="list-style-type: none"> • 检查准备工具和设备，细化工作流程，能在规定时间内有效合理地安排工作 • 体现对原材料和完工作品的尊重 • 有效地使用材料，将浪费最小化 • 准确地为工作预定材料和物品 • 在设计和操作技能中展现灵感、美食天赋和创新 • 按照给定的主题制作 • 听从书面和口头上详细的指令以及对图像进行模仿 • 能够用可替代的食材来克服无法预见的食材短缺 • 与同事、团队和顾客有效地沟通 | |
| 2 | 食品卫生，健康（包括饮食规定，安全与环境） | |
| 基本知识 | <ul style="list-style-type: none"> • 关于健康的要求，包括饮食和过敏原、安全、环境、食品卫生以及与产品制作、展示和售卖相关的立法 • 关于特殊工具和设备的使用和维护的立法和操作规 | |



| | | |
|------|--|----|
| | 范，并遵循安全的工作方法 | |
| | <ul style="list-style-type: none">• 食品腐坏的原因• 新鲜食品、腌制类食品和干货的质量指数 | |
| 工作能力 | <ul style="list-style-type: none">• 卫生地操作，遵循食品的保存、准备、制作和呈现的法规• 始终注意个人卫生和外表• 遵守所有的安全流程 and 规定，以及饮食和过敏信息相关的要求• 准备准确的菜单和负责任地申明例如饮食规定和过敏信息• 在最高标准下，保证所有工作区域和设备的干净• 安全工作和事故预防相关条例• 在生产指引的指导下安全使用工具设备• 安全卫生的储存所有用品 | 20 |
| 3 | 蛋糕和整形蛋糕 | |
| 基本知识 | <ul style="list-style-type: none">• 对经典的、流行的蛋糕和整形蛋糕有广泛的认识蛋糕和整形蛋糕的制作• 在糕和整形蛋糕的制作过程中使用的特殊工具• 蛋糕和整形蛋糕的制作和装饰中使用的材料 | |
| 工作能力 | <ul style="list-style-type: none">• 使用多样化的技巧、蛋糕的种类（手法）和装饰手段来制作一系列的蛋糕• 制作并完成一系列的蛋糕，以展示天赋和创新• 高效地制作一系列的整形蛋糕、慕斯等• 制作高质量的各种蛋糕，用于品尝，要有合适的组合、质感、展示和装饰• 保证出产的产品的尺寸、重量、质量和外表一致，考虑到份数的控制，降低成本• 合理地搭配味道、质感和颜色展示蛋糕和整形蛋糕，使其吸引力最大化，并和其所在的场合环境、服务的风格相适宜 | 20 |
| 4 | 甜品 | |
| 基本知识 | <ul style="list-style-type: none">• 全方位的产品、材料知识，包括饮食和过敏信息，制作微型甜品、小蛋糕和小甜点• 糕点、蛋糕、海绵蛋糕等产品类型及其在制作用途和个人蛋糕、糕点、微型甜点和小甜点的展示• 在制作点心、个人蛋糕和糕点中膨松剂的使用• 在制作点心、个人蛋糕和糕点中特殊工具和设备的使用• 在制作点心、个人蛋糕和糕点的储存和展示• 在商业接待操作中份量控制的重要性 | 20 |



| | | |
|------|--|-----|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 没有模具的时候，进行手工裱挤和准备产品 | |
| 工作能力 | <ul style="list-style-type: none"> • 制作一系列的个人蛋糕、饼干和小甜点 • 根据简单的介绍，按相同和精确的质量、重量和尺寸要求，制作出成品 • 在甜饼品和蛋糕组合基础上生产微型甜点、个人蛋糕和包括：干蛋糕和糕点、镜面蛋糕、慕斯、馅料及各类表面装饰 | |
| 5 | 甜点造型 | |
| 基本知识 | <ul style="list-style-type: none"> • 造型和成型工艺会作用在使用材料上的效果 • 使用造型形状而获得展示的视觉冲击 • 制作造型形状时可有效使用的材料范围 • 造型、成型、着色及造型形状展示中会使用的技巧和方法 • 有效、合理使用造型的位置和时间 | |
| 工作能力 | <ul style="list-style-type: none"> • 手工制作表面光滑的杏仁膏和糖膏造型，符合指定主题，如做成，水果，动物，花等 • 制作的产品造型在视觉上符合客户的要求，并符合尺寸和重量的要求 • 给造型产品上色，包括喷刷、涂色、燃烧及色素的使用，在适当的时候有效使用造型工具，如刀具，模具等 • 通过形状的组合对图形进行创意、和谐的设计 • 造型展示体现风格与协调 • 用皇家糖霜和巧克力进行装饰以突出特性 • 在手工造型时严格遵守健康和安全操作流程 | 20 |
| 合计 | | 100 |

二、试题与评判标准

(一) 试题

选手应具备必备西式面点师（三级）基本素质，遵守职业道德和职业守则，掌握食品原料知识、营养卫生知识、安全生产知识、成本核算知识和相关法律法规知识。能够正确使用西式面点设备、电动工具及各种个人防护装备。能够运用西式成型技术和成熟方法，根据试题要求独立完成作品。



根据竞赛的内容和要求，评判按照西式面点师标准进行。竞赛项目：

模块 A：作业书；模块 B：自选品种盘饰创意甜品；模块 C：装饰造型蛋糕。

竞赛要求：每位选手提供 3 份完整的作业书，现场完成自选品种盘饰创意甜品，装饰造型蛋糕 2 个作品。装饰造型蛋糕，参赛选手可根据“美丽乡村”为主题自主选择。参赛选手本着节约、健康、环保、安全的要求合理采购原材料。

(二) 比赛时间及试题具体内容

1. 比赛时间安排：

(1) 西式面点制作竞赛的总时长为 150 分钟，包括盘饰创意甜品、装饰造型蛋糕准备及过程、原料加工、点心制作、装盘装饰。选手在规定时间内完成竞赛项目，提前完成不加分。选手在规定时间内未完成竞赛项目时，每超时 1 分钟，扣 1 分，最多扣至 10 分。超时 10 分钟终止比赛。

(2) 参赛选手在规定时间内现场完成自选品种盘饰创意甜品、装饰造型蛋糕的制作。

| 日期 | 时间 | 事项 | 参与人员 | 负责人 | 地点 |
|-----|-----------|---|------------|-----|---------------|
| C-7 | | 技术对接 | 全体 | 裁判长 | |
| C-1 | | 裁判培训 选手赛前说明会 熟悉赛场设施设备 恢复工位 封闭赛场 | 全体 | 裁判长 | |
| | 8:00-8:20 | 检录进入赛场 | 裁判长 裁判员 | 裁判长 | 西宁市世纪职业技术学校 9 |



| | | | | | |
|----|-------------|--------|---|-----|------------------------|
| | | | 选手（西式面点制作第一场） 技术和赛务保障人员等 | | 号楼 |
| C1 | 8:20-8:30 | 赛前准备 | 裁判长 裁判员 选手（西式面点制作第一场） 技术和赛务保障人员等 | 裁判长 | 西宁市世纪职业技术学校9号楼西式面点制作赛场 |
| | 8:30-11:00 | 选手竞赛 | 选手（西式面点制作第一场） 裁判 | 裁判长 | 西宁市世纪职业技术学校9号楼西式面点制作赛场 |
| | 12:00-12:20 | 检录进入赛场 | 裁判长 裁判员 选手（西式面点制作第二场） 技术和赛务保障人员等 | 裁判长 | 西宁市世纪职业技术学校9号楼 |
| | 12:20-12:30 | 赛前准备 | 裁判长 裁判员 选手（西式面点制作第二场） 技术和赛务保障人员等 | 裁判长 | 西宁市世纪职业技术学校9号楼西式面点制作赛场 |
| | 12:30-15:00 | 选手竞赛 | 选手（西式面点制作第二场） 裁判 | 裁判长 | 西宁市世纪职业技术学校9号楼西式面点制作赛场 |
| | 15:30 | 选手、裁判 | 技术点评 | 裁判长 | 西宁市世纪职业技术学校9号楼西式面点制作赛场 |

2. 试题:

模块 A: 作业书

2021青海省职业技能大赛



每位选手提供 3 份完整的作业书，包括配方、流程、工艺、产品图片（要求产品的呈现和作业书中的图片一致）、自带原料、半成品（如馅料、装饰插件、蛋糕坯）、工具清单等。自备原料符合国家标准，自备器具齐全，按需合理准备材料、工具和调试设备。

模块 B：自选品种盘饰创意甜品。完成 6 人量（6 份），甜品类型不限，器皿由选手自行准备，允许使用模具，禁止使用纸杯、塑料杯、瓷杯等杯具盛装甜品。装饰用材料可自由选择但必须符合主题和使用可食用的食材。整个设计符合竞赛试题要求，突出绿色健康、节约简约、创新求异的特点。

模块 C：装饰造型蛋糕。参赛以“美丽乡村”为主题，运用稀奶油、植脂奶油、巧克力、杏仁膏、翻糖、糖艺、水果等原料制作一种装饰造型蛋糕。装饰造型蛋糕不限层次，总高度不超过 40cm，直径不大于 30cm。装饰物必须可食用，禁止使用非食材物件，自备盛放装饰蛋糕底座。

（三）评判标准

分数权重：西式面点竞赛项目采用百分制。作业书 100 分，占分 10%，规定品种甜面包 100 分，占分 50%；装饰造型蛋糕 100 分，占分 40%；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）；每位评委之间总的评判分值相差不得超过 5 分。

（四）评分标准

西式面点项目竞赛总分为 300 分，各项评分标准见下表：



| NO | 名称 | 评分项描述 | 分值 |
|----|--------|--------------------------|----|
| A | 作业书 | 满分 100 分 | |
| | | 按时提交 3 份完整的作业书。 | 6 |
| | | 作业书配方、流程、工艺设计思路清晰，新颖。 | 10 |
| | | 自备原料符合国家食品安全卫生标准。 | 4 |
| | | 自备器具齐全，按需合理准备材料、工具和调试设备。 | 6 |
| | | 高效完成工作计划，注重工作场所卫生。 | 10 |
| | | 操作时避免用手接触或沾染成品食物。 | 10 |
| | | 遵守相关操作流程和安全管理规定。 | 10 |
| | | 在指定的时间内完成比赛。 | 10 |
| | | 工作流程顺畅，安排合理。 | 4 |
| | | 动作潇洒自如，熟练轻巧，有艺术感。 | 10 |
| | | 确保符合健康环保和职业健康安全规定。 | 10 |
| | | 香味宜人，品尝味道独特 | 10 |
| B | 盘饰创意甜品 | 满分 100 分 | |
| B1 | 口味 | 口味纯正，主味突出。 | 10 |
| | | 口感适宜，让人回味。 | 5 |
| | | 具有浓厚饮食文化和风味特色。 | 5 |
| B2 | 色泽 | 色调明快自然、美观大方。 | 5 |
| | | 主料、辅料、装饰等相互搭配协调。 | 10 |
| | | 香味宜人，品尝味道独特 | 5 |
| B3 | 质地 | 选料精致、制作得当。 | 5 |
| | | 符合西式点心其应有的嫩、脆、软、爽滑等特点。 | 10 |
| | | 工艺精细，大小长短均匀，装饰搭配巧妙。 | 5 |
| | | 层次分明，气孔密度和柔韧度合理 | 10 |
| B4 | 造型 | 主副料配比合理、形态优美自然 | 5 |
| | | 作业书描述和实际制作的产品很相似 | 5 |
| | | 装盘美观，器皿和点心谐调 | 5 |
| | | 装饰卫生美观，有新意 | 5 |



| | | | |
|----|--------|------------------------|----|
| B5 | 卫生 | 讲究营养搭配、绿色健康，盛器干净卫生。 | 10 |
| C | 装饰造型蛋糕 | 满分 100 分 | |
| C1 | 口味 | 口味纯正，主味突出。 | 10 |
| | | 口感适宜，让人回味。 | 5 |
| | | 具有浓厚饮食文化和风味特色。 | 5 |
| C2 | 色泽 | 色调明快自然、美观大方。 | 5 |
| | | 主料、辅料、装饰等相互搭配协调。 | 10 |
| | | 香味宜人，品尝味道独特 | 5 |
| C3 | 质地 | 选料精致、制作得当。 | 5 |
| | | 符合西式点心其应有的嫩、脆、软、爽滑等特点。 | 10 |
| | | 工艺精细，大小长短均匀，装饰搭配巧妙。 | 5 |
| | | 层次分明，气孔密度和柔韧度合理 | 10 |
| C4 | 造型 | 主副料配比合理、形态优美自然 | 5 |
| | | 作业书描述和实际制作的产品很相似 | 5 |
| | | 装盘美观，器皿和点心谐调 | 5 |
| | | 装饰卫生美观，有新意 | 5 |
| C5 | 卫生 | 讲究营养搭配、绿色健康，盛器干净卫生。 | 10 |

2. 评判方法：本次竞赛设立裁判组，由1名裁判长、和5名裁判员组成。裁判长负责组织裁判员培训、安排裁判员分工、组织实施本项目比赛、开展技术点评。裁判员按照公平工作原则和裁判组分工，承担比赛执裁和评分工作。

3. 成绩并列：本项目不采取并列名次，如当总成绩相同时，将采取模块比分进行排名，从最大权重模块分值进行比分，出现模块分数相同时，从第二大权重模块分值进行比分，依次类推。

三、竞赛细则

(一) 赛前



1. 报到：参赛选手报到时需领取参赛证、参赛资料、参赛物料、抽取参赛选手编号，并按照指定地点贮存原料。
2. 检录：赛前 30 分钟，到指定检录口进行检录。
3. 入场：检录完毕，每位选手可携带两位助手协助运送比赛物品，按照选手编号到指定位置，助手不得在赛场停留，比赛正式开始前需离开赛场。

（二）赛中

1. 比赛开始：裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，宣布比赛正式开始并计时。
2. 自选品种盘饰创意甜品制作。
3. 装饰造型蛋糕制作。
4. 因为设备自身故障致选手中断比赛的，经过裁判仲裁委员会讨论确定视情况增补修订。
5. 比赛结束后，参赛选手清理工位，所有器具归位，按照自备工具清单带走自带的器具。
6. 撤展：在规定时间内，由工作人员统一组织选手按照编号收走器皿。比赛作品处理时应注意遵循节约原则，避免浪费。

（三）违规情形

1. 选手不得在比赛物品上作任何标记，否则每项扣。
2. 选手不得私自带成品制作指定作品，否则扣 10 分。
3. 选手不得私自挪用其他选手原料和产品，否则扣 2 分。
4. 选手不得使用有毒有害原料或食品添加剂，不得使用国家法律禁止的原料，否则取消此项分。



5. 选手需要预加工的物料，需填写好预加工申请单并经组委会审批同意后方可携带入场。具体由裁判长判定后处理。

四、竞赛场地、设施设备安排

(一) 赛场规格要求

竞赛设备由组委会统一提供选手使用。按照 12 个竞赛工位配置如下表。

| 序号 | 名称 | 型号 | 数量 | 单位 |
|----|----------|--------------------|----|----|
| 1 | 不锈钢操作台 | 1800*650*800 | 12 | 台 |
| 2 | 冷冻冷藏四门冰箱 | SLLDZ3-930 容积 930L | 4 | 台 |
| 3 | 电磁炉 | C21-RT2170 | 12 | 台 |
| 4 | 蛋糕转台 | | 12 | 个 |
| 5 | 烤盘 | | 12 | 个 |
| 6 | 不锈钢盆 | | 12 | 个 |
| 7 | 保鲜膜 | | 6 | 卷 |
| 8 | 锡箔纸 | | 6 | 卷 |
| 9 | 一次性裱花袋 | 大、中、小各 | 50 | 个 |
| 10 | 烤箱 | 3层2盘 | 5 | 台 |

(二) 竞赛材料

竞赛材料由选手自备。

(三) 选手自带物品



1. 携带 2 道西式面点的主料、辅料。
2. 携带 2 道西式面点的装饰插件、盘饰和盛装器皿。
3. 携带自选品种盘饰创意甜品、装饰造型蛋糕的作业书，检录时交给裁判。
4. 携带必要的刀具、工具和装饰。
5. 选手需准备参赛服装、口罩及相关个人所需防护用品。
6. 装饰物可在场外加工，但须经验证后才能带入场内上盘摆放。

(四) 场地布局图



五、安全、健康要求

1. 高度重视疫情防控工作，严格执行新冠肺炎疫情防控措施的相关要求。



2. 服从裁判人员管理，遵守比赛纪律、秩序，文明参赛。
3. 遵守竞赛规则、操作规程，规范操作赛场设施、设备，范使用比赛工具材料。
4. 按照行业相关安全规定和本项目竞赛安全规范要求穿戴防护用具及防护用品，安全穿戴，杜绝一切危险操作行为。
5. 爱护参赛设施、设备及工具材料，规范存放、妥善保管，防止损坏。
6. 养成文明生活习惯，注意饮食卫生，在确保人身健康、安全的前提下参加竞赛。
7. 发现有关问题和故障，按规范报告、处理。
8. 禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。

2021年青海省职业技能大赛技术文件



附件：作业书表述表（赛前选手完成下表，比赛当天上交裁判组）

参赛号：

| | |
|--------|----------|
| 模块编号： | 作品名称： |
| 作品原料表： | 作品图片插入位置 |
| | 作品制作步骤： |
| | 作品设计描述： |