

2016 年中国技能大赛

第 44 届世界技能大赛广东省选拔赛



Photo Courtesy of  
Worldskills International

# 烘焙项目 Industry Control 竞赛指南

第 44 届世界技能大赛烘焙项目  
广东省选拔赛组委会（东莞市技师学院）

二〇一六年六月

# 目 录 Content

一、竞赛日程安排.....	2
二、竞赛内容及方式.....	2
三、参赛选手要求.....	3
四、裁判员要求.....	4
五、竞赛的组织与安排.....	5
六、竞赛规则.....	5
七、竞赛要求.....	8
八、竞赛场地、提供原料、用具与设备.....	9
九、成绩评定方法.....	10
十、技能操作标准.....	12
十一、竞赛细则.....	15
十二、竞赛详细地点.....	18
十三、东莞市技师学院职教城校区地理位置.....	19
十四、参赛报到地理位置.....	20
技能项目管理计划.....	21

## 一、竞赛日程安排

日期	时间	比赛内容
6 月 12 日	09: 00—14: 00	选手报到
	14: 00—14: 30	领队会议
	15: 00—15: 30	参观赛场
	15: 30—17: 30	选手赛前准备
6 月 13 日	09: 00—10: 00	开幕式
	10: 30—16: 30	甜面团面包
		层酥类面包
		艺术面包
	17: 00—19: 00	现场面试
	20: 00—21: 00	第二天赛前准备
6 月 14 日	08: 00—14: 00	欧式面包
	14: 00—16: 00	现场面试
	17: 30—18: 00	张榜公布成绩

## 二、竞赛内容及方式

竞赛内容包括技能操作、现场面试两部分。竞赛总成绩由技能操作、现场面试两部分成绩组成，其中技能操作占 80%，现场面试占 20%。

### 1. 技能操作部分

技能操作部分按《世界技能标准说明》的要求（后附说明），结合

广东省选拔赛的需求适当增加新知识、新技能进行命题。竞赛方式采用现场制作的方式。

竞赛时间：两天（后附赛程表）。

### 1.1 比赛要求:

参赛选手在两天时间内完成四类作品的制作。

第一类：甜面团面包

第二类：层酥类面包

第三类：欧式面包

第四类：艺术面包

### 2.现场面试部分

当天实操比赛结束后进行现场面试，由选手向评委现场展示自己成品并解说成品的创意和技艺特点、难点等，然后评委根据选手的作品提问两个问题，包括一个必问问题和一个随机问题，现场面试时间为每个选手 10 分钟，选手回答超时的，超过 5 分钟扣 1 分，以此类推。评委问题主要目的是结合《世界技能大赛标准说明》的要求，考核选手对烘焙专业知识的了解认识、国家的食品安全法规、产品制作工艺方面的知识、安全工作法规、成本核算等综合素质。

### 三、参赛选手要求

- （一）参赛年龄 1995 年 1 月 1 日以后出生的人员。
- （二）其他要求思想品德优秀，遵守纪律，身心健康。
- （三）未在 WSI 注册过的（即未参加过世赛正赛的选手）。

## 四、裁判员要求

参照世界技能大赛竞赛规则，本次比赛裁判员按以下要求：

（一）裁判长由烘焙项目专家组组长担任。

（二）裁判员来源一：来源于各支参赛队。每市（单位）只能选派一名具有资格的裁判员义务担任选拔赛裁判工作。

（三）裁判员来源二：来源于该项目专家组的技术专家。

（四）裁判员来源三：由裁判长推荐，有丰富世赛选拔赛执裁经验的非参赛单位的第三方技术专家。

（五）一旦担任裁判员工作后，比赛中途不得更换人选。

（六）裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的具体工作由裁判长指派决定。在工作时间内，裁判员不得无故迟到、早退、中途离开工作地或放弃工作，否则将视其影响程度每次扣除其代表队选手竞赛成绩。

（七）裁判员按工作需要，由裁判长分为若干小组开展工作，各小组裁判在裁判长安排下开展各类裁判工作。

（八）裁判员在工作期间不得使用手机、照相机、录像机等设备。

（九）裁判长有权指定相应人员从事相关辅助技术工作，如检查选手有无携带违规物品等；以及场地保障、安全巡查等。

## 五、竞赛的组织与安排

### （一）竞赛时间

#### 1. 竞赛日期

报到：2016 年 6 月 12 日

比赛日期：2016 年 6 月 13 日-14 日

成绩公布：2016 年 6 月 14 日

#### 2. 竞赛时间

第一天：10:30-19:00（午餐休息 1 小时）

第二天：8:00-16:00（午餐休息 1 小时）

### （二）竞赛地点

东莞市技师学院

### （三）竞赛形式

竞赛采用个人竞赛形式。

## 六、竞赛规则

### （一）选手须知

1. 参赛选手必须持本人有效身份证（居住证或社会保障卡）并携（佩）戴大赛组委会签发的参赛证参加比赛。

2. 参赛选手必须按比赛时间进入赛场，并按照抽签指定的编号位

参加比赛；参赛选手迟到 30 分钟者按自动弃权处理，离开赛场后不得在赛场周围高声谈论、逗留。

3. 参赛选手应严格遵守竞赛技术规则，不得有任何作弊或违规行为。

4. 所有携带入场的物品必须经过裁判员检查并允许后才可由选手本人带入。禁止带入赛场的物品有：通讯工具、拍摄工具及其他经专家组裁判成员判定不可带入的物品。所有禁止物品如果被裁判发现带入，将取消选手参赛资格。

5. 竞赛过程中如遇设备异常，选手可向现场裁判提出，由裁判长根据实际情况进行裁定。

6. 选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经裁判同意后作特殊处理，但因此引起的休息、饮水或去洗手间等所消耗的时间计算在操作时间内。

7. 参赛选手在竞赛过程中，禁止与其他人员沟通，如遇到问题，可举手向裁判员询问，否则取消比赛资格。

8. 选手提交作业时进行必要的清理，并提请裁判员到机位处确认。同时，参赛选手在裁判员记录的竞赛情况记录表上签字确认。

9. 各参赛队伍需要在报道时将各自使用机器人组装完成交到组委会封存，正式比赛前交回各自队伍，并不允许对机器人做更改。

## （二）裁判员须知

1. 裁判的具体工作由裁判长在裁判培训会议上布置，裁判在执裁

中必须服从裁判长和组委会的管理，遵守裁判的职业道德，文明裁判。

2. 裁判员必须佩带裁判员胸卡，仪表整洁，举止文明，接受参赛人员的监督。

3. 裁判应坚守岗位，不迟到早退。无特殊情况不得在竞赛期间请假。

4. 裁判在执裁过程中必须遵守“公正、公开、公平”的竞赛原则，严格按照竞赛技术规则和评分标准进行裁判。如出现不同意见，由各项目裁判长召集裁判员共同研究解决。

5. 裁判员应保守试题秘密，严肃赛场纪律，在竞赛期间，不得使用手机及其他通讯设备。

6. 在大赛组委会正式公布成绩和名次前，裁判员不得透露选手的成绩和排名情况。

### （三）参赛队须知

1. 各参赛队要发挥良好道德风尚，听从指挥，服从裁判，不弄虚作假。如发生弄虚作假者，取消参赛资格，成绩无效。

2. 正式比赛期间，各参赛队领队和其他人员可到赛场观摩，但需要按照赛场的要求在指定地点观摩。

3. 各代表队应加强对参赛人员的管理，督促参赛选手要坚决执行竞赛的各项规定，做好赛前准备工作，确保选手带好选手证和允许的比赛自带物品。

4. 在比赛中各参赛队如有疑义，可向仲裁组提出申诉，申诉须在



24 小时内以书面形式交仲裁组。口头报告或其他人员解释处理，仲裁组不予受理。各参赛队不得因申诉或对处理意见不服而停止比赛，否则以弃权处理。仲裁组的决议为最终裁决。

5. 在竞赛期间，领队、教练不得长时间离开比赛现场。

#### （四）工作人员须知

1. 工作人员必须服从组委会的统一指挥，准时到岗，认真履行职责，做好比赛的各项服务工作，确保比赛顺利进行。

2. 工作人员应认真检查、核准证件，安排参赛人员进入不同的工作区域。同时，要安排好领队、教练的休息和餐饮。

3. 如遇突发事件，应及时向组委会报告，同时做好疏导工作，避免重大事故发生，确保大赛圆满成功。

4. 工作人员在赛前、赛中要坚守岗位，对竞赛的全过程负责。

## 七、竞赛要求

（1）选手需自带成品的摆放容器及装饰品，所带盛器不得带有任何单位标志，但须在盛器底部贴上选手名字，以便赛后领回。盘内装饰品均可在场外加工成型，在场内拼摆装盘。

（2）所有原材料不得使用国家规定禁止使用的原材料和各种合成色素，违者均取消参赛资格。

（3）选手制品所需的馅料均由选手自行携带。

（4）选手必须现场完成配料、搅拌、分割、整形、发酵、烘烤、成品加工调理等工艺。

(5) 比赛时间包含选手完成个人工作范围内的场地及器具等卫生清洁所使用的时间。

## 八、竞赛场地、提供原料、用具与设备

1. 操作技能竞赛、现场面试在指定场地进行。

2. 赛场为每个选手提供一层两盘的电烤箱（带蒸气功能）、台式搅拌机（安全量为 1 公斤的面团，但禁止使用高速挡、配有钩、球、浆状搅拌器）、发酵箱、大小电子称各 1 台、压酥机、冷冻柜、冷藏柜、40×60cm 的矮边烤盘 6 个，高边烤盘 3 个，不锈钢盆大小各 2、酥棍 1 条、大擀棍 1 条、小擀棍 1 条、打蛋器 1 把、塑料刮板 2 个、长塑料刮 1 把、抹刀 1 把、轮刀 1 把、汤匙 1 把、面粉筛 1 个、塑料量杯（1 升）1 个、毛刷 1 把、烤盘垫纸若干、耐高温布 2 张、尺子 1 把、剪刀 1 把。

3. 凡添加到面团中的原料全部由赛场提供，选手一律使用赛场提供的金禾牌高低筋面粉（金禾象顶级面包用小麦粉、金禾象特级面包用小麦粉、金禾象精制面包用小麦粉、金禾乐蛋糕用小麦粉、禺山糕点用小麦粉、绿莲花粉心粉）、安琪牌高糖和低糖酵母，鸡蛋、安佳黄油、韩国幼砂糖、冰块、安佳起酥片状油、安佳奶粉、盐、热水等。装饰品和馅料由选手根据作品内容自备原料（自备原料皆需比赛开始前通过裁判组检查合格后方可带入赛场使用）。

4. 小型设备和工具（刀具、温度计、剪裁工具等），染色材料（粉末、糊状、液体等），食物香料，特殊馅料、特殊材料等由选手自带，经裁判组检验合格后入场参赛。

5. 赛场提供白布围边的展台，每个选手的展示区面积为  $1.2 \times 0.8$

米，选手展示区的装饰物和器皿由选手自带，作品的布展也由选手自己完成。

6. 选手的参赛服装由参赛单位自行统一。

## 九、成绩评定方法

### （一）评分表

选拔赛评分表采用世界技能大赛评分表格式，评分内容由“标准”、“子标准”和“指标”构成。标准 (Criteria): 俗称“模块”，即评分表由若干模块构成，每个模块为独立的评分项目，有字母 A-T 表示 ID；子标准 (Sub Criteria): 俗称“子模块”，即每个评分模块展开后的细类，由字母和数字表示其 ID，从而表示从属关系和顺序序列；指标 (Aspect): 每个子模块中具体的评分点。分为客观和主观两种类型。烘焙项目全部采用客观指标。

### （二）分数分配

选拔赛将对选手竞赛内容进行评价，所用评价指标均为客观指标，参赛选手的成绩评定由大赛专家组具体负责。

技能操作的成绩，以作品实效为依据，注重选手的规范操作习惯、烘烤技巧的熟练程度、场地及个人的清洁卫生和安全操作设备习惯、产品的口感及味道和装饰效果、对原材料的合理运用、安排工作的合理优先次序、鼓励实用和合理创新。各项评判标准具体如下：

每个作品按外观、内部组织、口感、创意、现场操作五部分评分，

满分为 100 分。

(1) 外观 (20 分): 形态优美自然, 平滑光润, 规格一致, 层次清晰, 花纹细腻匀称, 馅与面皮均衡适度, 装饰美观, 点缀别致。不符合要求的, 提前细加工包捏成形的, 酌情扣 1 至 15 分。

(2) 内部组织 (20 分): 颗粒均匀, 发酵充分, 选料精细, 火候得当, 质感鲜明, 符合成品本身应具有的软、酥、脆、滑、爽等特点。不符合要求的, 酌情扣 1 至 15 分。使用人造色素或由于失误造成生、糊而不能食用的, 整个品种不予判分。

(3) 口感 (25 分): 调味适当, 口味鲜美纯正, 符合成品本身应具有的咸、甜、鲜、香等口味特点。不符合要求的, 酌情扣 1 至 20 分。由于馅料变质, 调味失当不能食用的, 整个品种不予判分。

(4) 创意 (20 分): 有一定的工艺性和创意, 造型美观, 具有一定的欣赏性。不符合要求的, 酌情扣 1 至 15 分。

(5) 现场操作 (15 分): 操作过程娴熟有效、注意细节处理、高效使用原料、合理安排操作的优先次序; 讲究用料绿色环保, 食品营养健康, 注重个人卫生、操作卫生、场地卫生和餐具器皿卫生。不符合要求的, 酌情扣 1 至 10 分。因卫生问题不能食用的, 整个品种不予判分。比赛超时扣分, 超过 5 分钟扣 1 分, 以此类推。

### (三) 评分方式

参赛者的每一款作品均由评委依据评分标准各自评分, 五个评委评定成绩的总和取平均成绩, 作为该作品的评定成绩 (保留小数点后

两位四舍五入),统一交裁判长审核确认,四个作品的成绩按比例相加,得出技能操作总成绩,占竞赛总成绩的 80%;现场面试部分也由评委参照评分标准各自评分,五个评委评定的成绩的总和平均成绩,作为该选手现场面试的评定成绩(保留小数点后两位四舍五入),统一交裁判长审核确认,占竞赛总成绩的 20%。

#### (四) 计分方式

技能操作总成绩=花式欧式**面包成绩** × 24%+**甜面包成绩** × 23%+层酥类成绩 × 23%+艺术面包 × 10%

现场面试总成绩=现场面试成绩 × 20%

竞赛总成绩=技能操作总成绩+现场面试总成绩

### 十、技能操作标准

技能操作部分按《烘焙世界技能大赛标准说明》的要求,结合广东省选拔赛的需求适当增加新知识、新技能进行命题。

职业内容	工作内容	技能要求：理解	技能要求：掌握
<p>基本素质</p>	<p>工作组织和管理</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、原料搭配出品的基本原则；</li> <li>2、制作过程中对于原料的处理；</li> <li>3、烘焙过程中涉及的各种原料因素包括季节性、可用性、成本、储存方法和使用；</li> <li>4、不同的面粉和原料对于出品的影响；</li> <li>5、用于烘焙的预调品和浓缩物种类；</li> <li>6、烘焙过程中烘焙产品的物理变化；</li> <li>7、烘焙当中使用的工具和设备；</li> <li>8、烤箱状况和控制的重要性包括：温度、湿度、顶部和底部受热以及湿度管理；</li> <li>9、色彩应用、混合口味以及搭配的纹理质感；</li> <li>10、艺术应用和外观；</li> <li>11、最小化废弃物和最大化可持续发展的重要性；</li> <li>12、与采购、储存、准备工作、烘焙以及出品装盘服务的实践及规则；</li> <li>13、在烘焙坊或厨房使用相关设备的安全工作法规；</li> <li>14、食物腐坏的原因；</li> <li>15、新鲜食品与熟食的质量指标；</li> <li>16、营业原则。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 准备并正确地使用工具和设备；</li> <li>2. 在给定时间内安排工作优先次序有效工作；</li> <li>3. 严格遵守与食品健康安全卫生相关的法律法规；</li> <li>4. 对原料表示充分的尊重；</li> <li>5. 经济有效地使用原料并最大程度上减少浪费；</li> <li>6. 在既定成本基础上准备产品；</li> <li>7. 为工作预先订购准备好食材和材料；</li> <li>8. 有效整洁地工作，关注工作场合和伙伴；</li> <li>9. 展示良好的工作程序技巧；</li> <li>10. 表现出在工作设计和手法的灵感、创新与改革；</li> <li>11. 在给定主题下工作；</li> <li>12. 遵照细致的书面和口头说明；</li> <li>13. 保持持续性的高水准生产出大批量的烘焙产品；</li> <li>14. 在产品的尺寸与重量上始终保持一致，以提高客户满意度和自身的边际利润；</li> <li>15. 适当使用预调品和浓缩剂；</li> <li>16. 专业有效地应对突发情况；</li> <li>17. 按时完成工作</li> </ol>

职业内容	工作内容	技能要求：理解	技能要求：掌握
	食品卫生和健康安全要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 与采购、储存、准备、烘焙以及服务相关的法规和实践；</li> <li>2. 在厨房使用商业餐饮设备时关于安全工作的相关法律法规和实践；</li> <li>3. 食物腐坏的原因；</li> <li>4. 新鲜食品与熟食的质量指标。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 与食品储存、准备、烘焙以及服务（HACCP）相关的卫生工作法规要求；</li> <li>2. 安全卫生地储存食品；</li> <li>3. 保证所有的工作区域高度清洁；</li> <li>4. 按照供应商的说明使用所有的工具设备；</li> <li>5. 在工作环境之下不断提示健康安全卫生工作的重要性。</li> </ol>
	人际交往与沟通技能	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食物陈列与说明作为销售与沟通手段的重要性；</li> <li>2. 促销手段与材料上的法律法规限制；</li> <li>3. 在公众场合出现以及与顾客交谈时保持个人形象的重要性；</li> <li>4. 与团队、同事、合约方以及其他专业人士保持有效沟通的重要性；</li> <li>5. 与顾客有效交流的必要性</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 与顾客进行专业的谈话；</li> <li>2. 与同事及相关专业人士有效合作；</li> <li>3. 进行团队有效合作；</li> <li>4. 适当陈列摆盘以提高销售业绩；</li> <li>5. 始终关注食品外观和卫生状况；</li> <li>6. 与同事、组员和顾客有效沟通；</li> <li>7. 在特殊事务上为经理、同事和顾客提供建议和指导；</li> <li>8. 提供问题的解决方案并抱着完成目标的态度共同讨论以达成一致意见；</li> <li>9. 定期计划实施促销</li> </ol>
技能操作	咸面包	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 影响酵母质量的种种因素；</li> <li>2. 在不同面包产品中酵母的使用；</li> <li>3. 面包发酵过程中的不同阶段；</li> <li>4. 大小面包产品的种类；</li> <li>5. 世界上不同的面包种类及特点；</li> <li>6. 外观、质感和口味的重要性；</li> <li>7. 如何适当将产品摆放以利于销售；</li> <li>8. 如何适当储存面包产品</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 将原料干湿混合揉和成面团；</li> <li>2. 揉捏面团以保证面筋的力道和延展性；</li> <li>3. 适当增加面团的透气性和纹理；</li> <li>4. 敲打揉捏面团增加弹力创造良好的质感；</li> <li>5. 持续为面团塑形以做成一定的面包形状。</li> </ol>
	甜面包	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 影响酵母质量的种种因素；</li> <li>2. 在不同形态中酵母的使用；</li> <li>3. 甜品和丰富的酵母产品的种类；</li> <li>4. 如何使用以下原料包括糖、鸡蛋、黄油和牛奶制作出丰富的面团；</li> <li>5. 丰富的原料对于发酵过程的影响；</li> <li>6. 如何摆放甜品和丰富的酵母产品便于销售；</li> <li>7. 如何储存甜品和丰富的酵母产品。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 制作出一系列甜品和丰富的酵母面团；</li> <li>2. 使用甜品和丰富的酵母面团制作一系列烘焙产品；</li> <li>3. 批量制作出相同尺寸、形状、外观、口味和标准的产品；</li> <li>4. 有效率地适当使用调味剂；</li> <li>5. 适当装饰成品；</li> <li>6. 陈列摆放产品便于销售。</li> </ol>

职业内容	工作内容	技能要求：理解	技能要求：掌握
	开胃品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 烘焙师制作的开胃品的种类；</li> <li>2. 用于制作开胃品的生面团和面皮的种类和使用；</li> <li>3. 用于制作开胃品的原料包括：肉，鱼，奶制品，蔬菜和草本香料</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 制作出用于开胃烘焙产品的面团或面皮；</li> <li>2. 做出一系列不同的开胃品；</li> <li>3. 利用想象力和创造力做出不同产品；</li> <li>4. 批量制作出相同尺寸、形状、外观、口味和标准的产品；</li> <li>5. 适当有效使用配料与调味品；</li> <li>6. 适当装饰成品；</li> <li>7. 陈列摆放产品便于销售；</li> <li>8. 销售时安全卫生地存放好冷热产品。</li> </ol>
	分层品（层酥类）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 作为面皮的一种，分层的制作原则；</li> <li>2. 在烘焙品中使用的分层面皮的类型；</li> <li>3. 使用多层面皮烘焙的方法。</li> <li>4. 作为面皮的一种，分层的制作原则；</li> <li>5. 在烘焙品中使用的分层面皮的类型；</li> <li>6. 使用多层面皮烘焙的方法。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 制作出高水准的分层面皮；</li> <li>2. 使用分层面皮做出烘焙品，包括丹麦面包、法式可颂、巧克力面包和泡芙点心等；</li> <li>3. 批量生产并保证质量、大小和成品保持一致；</li> <li>4. 适当装饰成品；</li> <li>5. 陈列摆放产品便于销售；</li> <li>6. 销售时安全卫生地存放好产品。</li> </ol>
	陈列品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 陈列品的目的和功能；</li> <li>2. 设计和创造力的重要性；</li> <li>3. 制作陈列品的不同方法；</li> <li>4. 陈列可食用品的卫生要求。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根据顾客要求概要设计陈列品；</li> <li>2. 在考虑陈列品目的以及它们所处环境的前提下设计；</li> <li>3. 创造设计陈列品满足细节期望。</li> </ol>

## 十一、竞赛细则

### （一）竞赛规则

#### 1. 技能操作部分竞赛

- (1) 技能操作竞赛以现场操作的方式。
- (2) 选手在参加技能操作竞赛前，须按组委会指定时间熟悉竞赛



场地及设备情况。

(3) 竞赛过程中，选手若需休息、饮水或去洗手间，一律计算在操作时间内。赛场食品和饮水由赛场统一准备。

(4) 如果选手提前结束竞赛，应举手向裁判员示意提前结束加工。竞赛终止时间由裁判员记录在案，选手提前结束比赛后不得再进行任何加工。

## 2. 现场面试部分竞赛

(1) 面试用的稿纸由现场工作人员统一发给，选手不得自带任何资料进入赛场。

(2) 选手在着装和面试过程不得有任何提示选手身份的记号或说明，否则取消成绩。

### (二) 技能操作比赛现场违例扣分办法

参赛者必须自觉遵守大赛规则，凡有下列行为者，均作扣分处理：

(1) 参赛者不遵守个人饮食卫生条例要求，衣着不整洁，不戴发帽，操作时吸烟等违例行为的，酌情扣减 3—5 分；

(2) 比赛食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生等，酌情扣减 3—5 分；

(3) 比赛过程中失误重做或挪用他人已加工的原料、面团、成品的，该作品不予评分。

(4) 操作过程中如发现违规夹带原料，每种酌情扣减 3—5 分，直至取消参赛资格。

上述现场违例行为，由现场监考人员负责记录，报现场监理长按有关规定予以扣分，最后送裁判长核准，在该参赛选手的成绩上直接减分。

### (三) 赛场规则

(1) 赛场内除必要的赛务人员外，其他人员未经允许不得进入赛场。

(2) 新闻媒体等进入赛场必须经大赛组委会允许，并听从现场工作人员安排和管理，不能影响竞赛进行。

(3) 各参赛队的领队和随从人员一律不得进入赛场，否则视为作弊处理。

本大赛实施细则由大赛组委会负责解释。

## 十二、竞赛详细地点



### 十三、东莞市技师学院职教城校区地理位置



## 十四、参赛报到地理位置

6 月 12 日报到地点：东莞市横沥镇东长酒店





# 技能项目管理计划

2016 年中国技能大赛—

第 44 届世界技能大赛广东省选拔赛

D2 烘焙 roast

技能项目管理计划是世界技能组织高质量系统中必须的组成部分，技能项目管理计划是保障每个项目成功运作和高效管理的“路线图”（包括任务、时间、职责等），技能项目管理团队负责制作并且提交到广东省职业技能大赛主委会办公室，技能项目管理计划是确保大赛期间的过程按照必要的任务或管理计划进行。

\* C -1 = "比赛前第 1 天"

<b>C-2</b>	<b>C-1</b>	<b>C1</b>	<b>C2</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>11.06.16</b>	<b>12.06.16</b>	<b>13.06.16</b>	<b>14.06.16</b>
星期六	星期日	星期一	星期二
准备阶段		比赛阶段、张榜阶段	

## Day C-2

星期六 16/06/11 (准备第 1 天/共 2 天)

时间	活动安排	人员	备注
	<b>后勤准备-</b> 统计参赛单位、领导、专家, 制定接送、酒店、餐饮计划	ST	
8000-1800	<b>场地准备-</b> 设备、材料、配件检查、功能测试、工具检查、现场卫生	ST, WM	



## Day C-1

星期日 16/06/12 (准备第 2 天/共 2 天)

时间	活动安排	人员	备注
	抵达- 领导 (LD)、专家 (E)、裁判 (J)、选手 (C)、领队 (TL)、教练 (CO)、技术观摩员 (TO)	ST	
0900-1400	参赛单位及选手报道	ST	
1400-1430	领队会议	TL	
1430-1500	裁判、专家会议	E, J	
1500-1530	选手熟悉场地	C, E, J, CO	
1530-1730	选手赛前准备- 资格审查、选手工位抽签、相互认识、安全培训、工具及设备检查	C,E,J	
<b>特定项目事件</b>			
1530	资格审查	C,J	
1545	选手工位抽签	TL	
1600	选手互相介绍及认识	C, E, J	
1615	安全培训	C, E, J	
1630	赛程介绍	E,TL,CO	
	规则介绍	E,TL,CO	
	技术文件解读	E,TL,CO	
1730	工具及设备检查	C	
	评分方案导入 CIS		

## Day C1

星期一 16/06/13 (比赛第 1 天/共 2 天)

时间	活动安排	人员	备注
0830-0930	开幕式	All	
1030-1630	比赛- 甜面团面包的制作、层酥类面包的制作、艺术面包的制作	C	
1700-1900	现场面试	C, E	
2000-2100	第二天赛前准备	C,CO	
<b>特定项目事件</b>			
1000	选手入场		
	题目介绍 (Briefing)	E	讨论区
	与本单位裁判公开交流	C, J	
1030	比赛开始	C	
	HSE 评估	J	
1700	现场面试	C,E	
	结果评估	E	
2000	成绩录入 CIS	CE、DCE	
2100	当日成绩确认	J	
2100	选手工作结束		

## Day C2

星期二 16/06/14 (比赛第 2 天/共 2 天)

时间	活动安排	人员	备注
0800-1400	比赛-欧式面包	C	
1400-1600	现场面试	C,J	
1730-1800	公布成绩	ALL	
<b>特定项目事件</b>			
0730	选手入场		
0740	题目介绍 (Briefing)	E	讨论区
	与本单位裁判公开交流	C, J	
0800	比赛开始	C	
	HSE 评估	J	
1400	现场面试	C, J	
1600	结果评估	E	
1630	成绩录入 CIS	CE、DCE	
1700	当日成绩确认	J	
1730	公布成绩	All	
1600	选手工作结束		