

中国技能大赛
第 44 届世界技能大赛
烘焙项目广东选拔赛组委会文件

关于印发 2016 年中国技能大赛
第 44 届世界技能大赛
烘焙项目
广东省选拔赛实施方案的通知

各地级以上市人力资源和保障（人力资源）局，顺德区民政和人力资源社会保障局、各有关单位：

2017 年 10 月，第 44 届世界技能大赛将在阿联酋阿布扎比举行，为全力备战第 44 届世界技能大赛，选拔出优秀的参赛选手，根据人社职司便函[2016]9 号《关于做好第 44 届世界技能大赛全国选拔赛准备工作的通知》，制订《2016 年中国技能大赛第 44 届世界技能大赛烘焙项目广东选拔赛实施方案》，现印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

为更好地完成大赛组织工作，设立烘焙选拔赛组委会，组委会办公室设在东莞市技师学院。各地级以上市和省属部门在实施过程中，如有疑问请咨询组委会办公室。

本实施方案可登陆：<http://www.dgjx.net/>下载。

选拔赛主办单位：广东省人力资源和社会保障厅

联系人：王建平

联系电话：020-83329249,83352242 (传真)

选拔赛技术指导单位：广东省职业技能鉴定指导中心

联系人：吴权、黄伟白

联系电话：020-83185010 , 020-83185954

选拔赛承办单位：东莞市技师学院、东莞市高技能公共实训中心

联系人：刘惠强

联系电话：0769-82920611

电子邮箱：dgjsjsb@126.com

传真：0769 - 22251299

地址：东莞市横沥镇职教城东莞市技师学院

邮编：523460

2016 年中国技能大赛

第 44 届世界技能大赛

烘焙项目广东选拔赛组委会

(东莞市技师学院代章)

2016 年 5 月 5 日

2016 年中国技能大赛
第 44 届世界技能大赛
烘焙项目广东选拔赛实施方案

一、 竞赛宗旨

为贯彻落实人社职司便函[2016]9号《关于做好第44届世界技能大赛全国选拔赛准备工作的通知》的精神，做好2016年广东省职业技能竞赛工作，紧密围绕第44届世界技能大赛广东省选拔赛，通过公平公开的原则进行选拔，发掘烘焙人才，展示烘焙技能，发扬工匠精神。

二、 组织机构

2016年中国技能大赛第44届世界技能大赛广东省选拔赛烘焙项目由广东省人力资源和社会保障厅主办，东莞市技师学院承办。根据《国家职业技能竞赛技术规程》规定，竞赛成立竞赛组委会，在广东省职业技能大赛组委会的统一领导下负责管理和协调本项目竞赛的各项工作。选拔赛组委会下设竞赛组委会办公室（包括赛务组、秘书组和后勤组）、竞赛技术工作组（包括专家组、裁判组和仲裁组等）。

（一）烘焙竞赛组委会

主任：李宝新（广东省人社厅职建处处长）

刘海光（东莞市技师学院院长）

副主任：叶磊（广东省职业技能鉴定指导中心副主任）

袁庆南（东莞市技师学院副院长）

朱作友（东莞市技师学院副院长）

李伟锋（东莞市高技能公共实训中心主任）

成 员：吴 权（广东省职业技能鉴定指导中心科长）

冯推柏（东莞市技师学院副院长）

陈 杰（东莞市技师学院院务委员）

李建红（东莞市技师学院副院长）

陈建平（东莞市高技能公共实训中心综合科副科长）

吴光明（东莞市高技能公共实训中心实训科副科长）

（二）烘焙竞赛组委会办公室

竞赛组委会办公室设在东莞市技师学院。具体负责贯彻执行选拔赛组委会工作方针、方案及要求，策划和安排选拔赛的开展，审定技术文件，指导和协调各工作组的竞赛组织工作。

主 任：朱作友（东莞市技师学院副院长）

副主任：刘惠强（东莞市技师学院技能竞赛办公室主任）

江燕英（东莞市技师学院现代服务系主任）

成 员：徐 标（东莞市技师学院办公室主任）

王成勇（东莞市技师学院办公室副主任）

陈伟龙（东莞市技师学院总务处主任）

陈 标 (东莞市技师学院学生处主任)

黄汉昌 (东莞市技师学院教务处主任)

吴文良 (东莞市技师学院教育技术中心主任)

联系人及电话 :

赵睿清:qq: 694124918

麦秋映:qq: 48012459

刘晓君:qq: 549351739

邮箱 : 48012459@qq.com

1、赛务组

负责起草并下发选拔赛通知 , 负责制定竞赛日程安排 , 负责比赛期间各种会议的安排和落实 ; 负责选手报名、资格审查和竞赛奖励计分 ; 负责制发选手、工作人员、裁判员胸卡 ; 负责赛务组织、协调工作。

组 长 : 朱作友 (东莞市技师学院副院长)

副组长 : 刘惠强 (东莞市技师学院技能竞赛办公室主任)

成 员 : 黄汉昌 (东莞市技师学院教务处主任)

江燕英 (东莞市技师学院现代服务系主任)

余 超 (东莞市技师学院现代服务系副主任)

王笑函 (东莞市技师学院现代服务系副主任)

薛 明 (东莞市技师学院技能竞赛办公室教师)

赵睿清（东莞市技师学院技能竞赛办公室教师）

麦秋映（东莞市技师学院现代服务系主任助理）

刘晓君（东莞市技师学院现代服务系综合干事）

张彩霞（东莞市技师学院现代服务系教务干事）

2、秘书组

主要负责接待、宣传、信息的发布、资料整理；安排竞赛有关人员的报到和食宿等后勤保障工作；以及场地的布置。

组 长：刘惠强（东莞市技师学院技能竞赛办公室主任）

副组长：黄汉昌（东莞市技师学院教务处主任）

余 超（东莞市技师学院现代服务系副主任）

吴文良（东莞市技师学院教育技术中心主任）

成 员：薛 明（东莞市技师学院技能竞赛办公室教师）

赵睿清（东莞市技师学院技能竞赛办公室教师）

麦秋映（东莞市技师学院现代服务系主任助理）

刘晓君（东莞市技师学院现代服务系综合干事）

张彩霞（东莞市技师学院现代服务系教务干事）

3、后勤组

主要负责安全用电、用气、防火、用餐及医护、交通、赛场秩序和大赛期间的财务工作。

组 长：陈 杰（东莞市技师学院院务委员）

成 员：陈伟龙（东莞市技师学院总务处主任）

陈 标（东莞市技师学院学生处主任）

陈建平（东莞市高技能公共实训中心综合科副科长）

王笑函（东莞市技师学院现代服务系副主任）

叶伟忠（东莞市技师学院车队队长）

张 雷（东莞市技师学院现代服务系德育干事）

（三）竞赛技术工作组

竞赛技术工作组的具体工作由专家组组长负责和指导，根据工作需要
下设专家组、裁判组、设备组和仲裁组。

1、专家组

负责制定竞赛规则；负责命制试题、评分标准及相关技术文件；负责
比赛场地、比赛设备及配套设施的确认等工作；负责整个竞赛的裁判监督
工作。

组 长：周发茂（广东省技师协会常务副会长）

副组长：许映花（广东省贸易职业技术学校华美培训中心主任）

组 员：陈伟波（东莞高技能公共实训中心烹饪专业负责人）

王晨钟（东莞天母蓝鸟餐饮管理有限公司副总经理）

陈锡泉（东莞宾馆行政总厨）

温剑锋（东莞宾馆面点行政总厨）

2、裁判组

负责整个竞赛的评判工作。全程参与命题、投票、竞赛现场执裁、评分、成绩汇总登记、竞赛结果的核实、发布等工作。

3、设备组

由东莞高技能公共实训中心人员主要负责大赛设备保养，解决大赛期间的设备故障。

4、仲裁组

负责接受参赛代表队书面申诉，提出处理意见，报组委会审批，做出争议的最终处理意见。

组 长：叶 磊（省职业技能鉴定指导中心副主任）

副组长：朱作友（东莞市技师学院副院长）

（四）主办、承办单位

主办单位：广东省人力资源和社会保障厅

技术指导单位：广东省职业技能鉴定指导中心

承办单位：东莞市技师学院、东莞市高技能公共实训中心

三、竞赛项目、竞赛标准、名额分配

（一）竞赛项目

烘焙（Bakery）

（二）竞赛标准

本次竞赛以第 43 届世界技能竞赛烘焙技术文件（WSC2015_TD02）为主要依据，并以《糕点、面包烘焙工国家职业技能标准》（高级工、技师）为依据。适当增加新知识、新技术、新设备、新技能的相关内容，结合世界技能大赛技术要求统一组织命题，具体要求见技术文件。

（四）名额分配

广州市、深圳市赛区通过组织初赛各选拔出 6 名选手参加省选拔赛决赛，其他各地市赛区通过组织初赛各选拔出 2 名选手参加省选拔赛决赛，省直属院校和企业各选拔 1 名选手参加省选拔赛决赛。

承办单位可以多推荐 1 名选手，专家组长可推荐 1 名选手。

四、参赛选手资格条件

1、1995 年 1 月 1 日以后，各级各类职业院校、技校全日制在校生（含应届毕业生）及各行业从事本工种或相关工种工作的从业人员均可报名。

2、思想品质优秀、身心健康、具备相应职业（专业）扎实基本功和技能水平，具有较强学习能力以及身体素质、心理素质和应变能力良好的人员，均可报名参加选拔。

五、选拔赛决赛时间、地点

1、选拔赛决赛时间：2016 年 6 月 12 日至 2016 年 6 月 15 日。

2、竞赛地点：东莞市技师学院职教城校区。

3、具体竞赛安排时间根据报名情况另行通知。

六、集训入围

优胜选手将参加由广东省组织的集训，具体名单由省竞赛组委会办公室公布。

七、参赛程序

(一) 报名办法

1、报名方式：各参赛单位于 2016 年 6 月 1 日前，填写《第 44 届世界技能大赛烘焙项目广东省选拔赛选手报名表》(附件 1) 和《第 44 届世界技能大赛烘焙项目广东省选拔赛选手报名汇总表》(附件 2)，将电子稿一并发送到 48012459@qq.com。(注意：请以单位命名，将附件 1、2 打包发送，如：东莞市技师学院-烘焙项目-世赛报名表，未按要求报名的拒收文件)

2、各赛区代表队 2016 年 6 月 12 日报到时请携带选手纸质报名资料交组委会，包括：附件 1、附件 2 各打印件 1 份(加盖单位公章)、身份证复印件 1 份、近期大 1 寸免冠彩色白底相片 4 张(并注明已核实，并加盖单位公章)。

3、本次竞赛不收取报名费，所有人员食宿统一安排、费用自理。

(二) 资格审核

1、参赛选手年龄必须是：由 1995 年 1 月 1 日后出生，凡符合报名条

件的选手均有资格参加竞赛。初赛和各地选拔赛资格审核由各市执行，决赛资格审核由大赛组委会执行。

2、决赛参赛选手资格的审核由各选送单位初审，并在复印件上加盖“与原件相符”印章以及经办人签章，连同相关身份证明文件备案存档，邮寄或送达组委会办公室复核、备查以及办理参赛证件。

3、决赛参赛选手资格审核通过后其参赛资格才正式生效。《参赛资格审核通过通知书》将在 2016 年 6 月 5 日前在东莞市技师学院官网 (<http://www.dgjx.net/>)“技能竞赛”专栏公布。

（三）制发参赛证

参赛证由 2016 年中国技能大赛第 44 届世界技能大赛烘焙项目广东选拔赛组委会统一印制，于决赛报到日下发给领队。

（四）选拔赛决赛安排

决赛时间 2016 年 6 月 12 日-15 日，具体日程安排详见表 2。

表 2 决赛日程安排表

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	08:30—9:30	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

（五）各地选拔赛安排

各地级市、省属单位（或行业）组织选拔赛，可根据组委会有关竞赛项目、标准等规定要求自行决定时间和组织命题进行竞赛，选出优秀选手参加全省选拔赛决赛。

八、竞赛规则

（一）选手须知

1、参赛选手必须持本人身份证并携（佩）戴大赛组委会签发的选手证参加比赛。

2、参赛选手必须按比赛时间，提前30分钟检录进入赛场。并按照指定的编号就位。迟到15分钟者不得参加竞赛。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赛场纪律，不得将相关技术资料、工具书、所有类型的通讯工具和摄像工具带入赛场。

4、参赛选手在比赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经评审人员同意后作特殊处理。

5、参赛选手在比赛过程中，如遇问题需举手向裁判人员提问，选手之间互相询问按作弊处理。

6、当听到大赛结束命令时参赛选手应立即停止操作或答题，不得以任何理由拖延比赛时间。离开比赛场地时不得将草稿纸等与比赛有关的物品带离现场。

（二）赛场规则

1、竞赛赛场为开放式，所有参观人员的活动必须在参观通道内，不得进入竞赛区域；

2、现场保持安静，不得大声喧哗；

3、现场允许拍照，但禁止使用闪光灯；

4、竞赛现场任何位置禁止吸烟；

5、各参赛单位领队、教练和指导老师在竞赛过程中禁止与任何选手交谈及发出任何提示行为，如被发现将取消当事人所在单位的参赛成绩；

6、禁止在竞赛过程中向场地内传递任何物品，如有需要必须经过现场

裁判确认后由裁判转交；

7、竞赛过程中除记者外，禁止定点长期拍摄及逗留；

8、比赛结束或中途休息时，参观人员必须离场，方便裁判评判及设备准备；

9、各类赛务人员必须统一佩戴由大赛组委会签发的相关证件，着装整齐

10、如有未尽事宜，请参照世界技能竞赛相关要求。

九、裁判组织（执行回避制度）

由大赛组委会聘请省、国内行业专家组成竞赛考评委员会，负责竞赛评判工作。

十、申诉与仲裁

（一）比赛期间及成绩公布前，参赛选手或裁判员对不符合竞赛规定的设备，有失公正的评审、计分，以及对工作人员的违规行为等，均可及时以书面形式向裁判长提出申诉。裁判长应尽快组织全体裁判员按照裁判员当时的原始记录资料进行全面复查，确定并答复审查处理的意见。

（二）裁判员或选手认为处理结果不合理的，可通过本代表队负责人，向赛项监督仲裁工作组反映。赛项监督仲裁工作组经调查认为是技术问题的，可依据所反映的具体问题，要求裁判长

组织裁判员对成绩复核、确认。如属于违背公平、公正方面的问题，赛项监督仲裁工作组可直接处理。

(三) 裁判员或选手认为赛项监督仲裁工作组的处理结果不合理的，可由代表队负责人在比赛结束前，向省选拔赛组委会举报或投诉，由省选拔赛组委会做出最终处理。

十一、 报到时间及要求

1、 报到时间：2016年6月12日 8:00--14:00

地址：东莞市横沥镇职教城东莞市技师学院

联系人及电话：

赵睿清:qq: 694124918

麦秋映:qq: 48012459

刘晓君:qq: 549351739

邮箱：48012459@qq.com

2、 参赛选手带身份证原件。

十二、 本实施方案条款的解释权

本实施方案条款的解释权归第44届世界技能竞赛烘焙项目广东省选拔赛组委会所有。

附件：

一、 第44届世界技能大赛烘焙项目广东省选拔赛选手报名表

二、第 44 届世界技能大赛烘焙项目广东省选拔赛选手报名汇总表

三、第 44 届世界技能大赛烘焙项目广东省选拔赛技术指导文件

四、东莞市技师学院职教城校区交通图

附件一

**2016 年中国技能大赛
第 44 届世界技能大赛
烘焙项目广东选拔赛
选手报名表**

_____市

领队/教练：

手机：

QQ：

姓 名		性 别		相 片
出生年月		学 历		
身份证号码		邮 编		
单位名称		职业技能等级		
手 机		Q Q		
电子邮箱				
联系地址				
个人简历				
单位意见	单位（盖章）： 201 年 月 日			

附件二

2016 年中国技能大赛 第 44 届世界技能大赛烘焙项目广东省选拔赛选手报名汇总表

领队姓名： 性别： 职务 (岗位)： 手机：

组别	序号	姓 名	性别	文化程度	身份证号码	职业资格等级	所在单位	联系电话	教练
学 生 组	1								
	2								
	3								

参赛单位 (代章)：

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 技术文件

第 44 届世界技能大赛烘焙项目

广东省选拔赛组委会

二〇一六年五月

一、竞赛项目及内容

(一) 竞赛项目

竞赛项目:烘焙

(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

(1) 比赛项目:甜面团面包的制作。

(2) 具体要求为:

①要求选手制作两款甜面团面包,其中一款为甜味馅料,一款为咸味馅料,成品数量为 20 个,其中甜味馅料的成品 10 个,咸味馅料的成品 10 个,其中 2 个成品供评委品尝,剩余成品用于展示,要求每个成品的重量 ≤ 100 克。

②成品要求:每一款成品样式大小一致,造型要求美观大方并需注重操作细节、实用性和产品的品质符合要求,加工原料皆需能够

食用。

③选手赛前一周需向组委会用电子版提交一份对甜味和咸味馅料的配方、使用材料和口味说明，字数要求不超过 100 字。

第二类：层酥类面包

(1) 比赛项目为层酥面包的制作。

(2) 具体要求为：

①要求选手制作两种口味的层酥面包，其中一种为原味牛角包(不加馅料)，另一种为巧克力丹麦酥，每种提交 10 个成品，其中 2 个供评委品尝，剩余成品用于展示，要求每个成品的重量 ≤ 100 克。

②成品要求：成品应能体现选手的基本功和手法技巧，成品造型美观大方，样式大小一致，并需注重操作细节、实用性和产品的品质符合要求、加工原料的皆需能够食用。

第三类：欧式面包

(1) 比赛内容：法棍和花式欧式面包。

(2) 具体要求：

①法棍：选手需制作一款传统法棍，成品数量需提交 3 条，每条成品要求重量 250 ± 5 克，长度为 55-60 公分，其中 1 个供评委品尝，另 2 条用于展示；

②花式欧式面包：选手需制作并提交 3 种不同造型的产品，成品的造型款式尺寸、成品的重量由选手自由发挥。成品重量 ≤ 200 克/个的，要求提交成品数量 4 个/种；成品重量 > 200 克的，要求提交成品数量 3 个/种。

②选手在成品上应能体现选手的基本功和手法技巧，展示选手的

创造力和设计能力，注重实用，有一定的创新意识，造型要求美观大方、搭配性要合理、创意要独特并需注重操作细节、实用性和产品的品质要符合要求、加工原料的皆需能够食用。

第四类：艺术面包

(1) 比赛项目为主题性艺术面包的组装。

(2) 具体要求为：

① 选手需独立完成一个有主题性及用面包制作的艺术面包作品的组装，艺术面包的配件在场外加工成熟，现场完成作品的组装，要求作品的长、宽、高不超过 60cm×60cm×60cm。

② 艺术面包的组装原材料和工具由选手自带（自带材料皆需通过裁判组检查合格后方可使用），赛场提供展示用的桌子和白色台布。

③ 选手赛前一周需向组委会用电子版提交一份对艺术面包作品主题的介绍，说明该作品的主题、创意、技艺特点等，字数要求不超过 150 字。

④ 成品应能体现选手的基本功和手法技巧，造型美观大方、搭配合理、创意独特，并需注重操作细节、产品的品质要符合要求、加工原料的皆需能够食用。

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《世界技能标准说明》的要求（后附说

明), 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。

面试时间：10 分钟

(三) 赛程安排表

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	08:30—9:30	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

(四) 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。

二、竞赛场地、提供原料、用具与设备

1. 现场面试在指定场地进行。

2. 操作技能竞赛在指定场地进行。

3. 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。

4. 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 1.2×0.8 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、围裙、帽子由组委会统一提供。

三、成绩评定方法

(一)参赛选手的成绩评定由大赛技术工作委员会的裁判组具体负责。

(二)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) 本次大赛的评分，参赛者的每一款作品均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) 竞赛成绩统计公式：

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

第 44 届世界技能大赛（烘焙）广东省选拔赛 （甜面团面包、层酥类面包、欧式面包）作品评分表

类型	规定作品		编号	作品名称			实得成绩	
评分内容	标准分	扣分幅度	扣 分 原 因					实扣分
外观	20 分	1-15 分	形态不佳 扣 1~10 分	规格不一 扣 1~10 分	色泽不正 扣 1~10 分	装盘不当 扣 1~10 分	其 他	
内部组织	20 分	1-15 分	颗粒不匀 扣 1~15 分		制作工艺 不当 扣 1~15 分	质感欠佳 扣 1~10 分	其 他	
口感	25 分	1-20 分	口味不对 扣 1~20 分		有异味 扣 1~20 分		其 他	
创意	20 分	1-15 分	创意不够 扣 1~15 分		创意不符合实际 扣 1~15 分		其 他	
现场操作	15 分	1-10 分	操作手法错误 扣 1~10 分		添加剂运 用不当 扣 1~5 分	餐具和盘 饰不卫生 扣 1~5 分	其 他	
其他	成品少于规定数量，每少 1 人量扣 1 分				成品不能食用的，不予评分			
备注	*每个作品满分为 100 分。由裁判员独立按评分内容逐一评分，不达标者按规定扣分。							

评委签名:

2016 年 月 日

第 44 届世界技能大赛（烘焙）广东省选拔赛 （艺术面包）作品评分表

类型	规定作品		编号	作品名称			实得成绩
评分内容	标准分	扣分幅度	扣 分 原 因				实扣分
外观	20 分	1-15 分	形态不佳 扣 1~10 分	规格不一 扣 1~10 分	色泽不正 扣 1~10 分	装盘不当 扣 1~10 分	其 他
主题	15 分	1-10 分	主题不明 扣 1~10 分		主题与实际不符 扣 1~10 分		其 他
技艺	30 分	1-25 分	技艺不熟 扣 1~20 分		操作错误 扣 1~20 分		其 他
创意	20 分	1-15 分	创意不够 扣 1~15 分		创意不符合实际 扣 1~15 分		其 他
现场操作	15 分	1-10 分	操作手法错误 扣 1~10 分		添加剂运用不当 扣 1~5 分	餐具和盘饰不卫生 扣 1~5 分	其 他
其他	成品少于规定数量，每少 1 人量扣 1 分			成品不符合要求的，不予评分			
备注	*每个作品满分为 100 分。由裁判员独立按评分内容逐一评分，不达标者按规定扣分。						

评委签名：

2016 年 月 日

第 44 届世界技能大赛（烘焙）广东省选拔赛 （技能实操部分）赛场违例登记表

日期：

竞赛项目：

工位号	违例情况说明	扣分	备注
F01			
F02			
F03			
F04			
F05			
F06			
F07			
F08			
F09			
F10			
F11			
F12			
F13			
F14			

裁判签名：

第 44 届世界技能大赛（烘焙）广东省选拔赛 （现场面试部分）评分表

面试问题 xx		选手编号		实得成绩	
评分项目	评分细则		分值	扣分	得分
个人阐述	现场展示自己成品并解说成品的创意和技艺特点、难点		40		
回答问题	根据评委问题进行回答		40		
综合素质	举止端庄大方、自然、优雅，注重礼节礼貌，面带微笑，表达流畅，思维清晰敏捷，语调标准		20		

评委签名：

2016 年 月 日

四、技能操作标准

技能操作部分按《世界技能标准说明》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
基本素质	工作组织和管理	<ol style="list-style-type: none"> 1、原料搭配出品的基本原则； 2、制作过程中对于原料的处理； 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； 4、不同的面粉和原料对于出品的影响； 5、用于烘焙的预调品和浓缩物种类； 6、烘焙过程中烘焙产品的物理变化； 7、烘焙当中使用的工具和设备； 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； 9、色彩应用、混合口味以及搭配的纹理质感； 10、艺术应用和外观； 11、最小化废弃物和最大化可持续发展的重要性； 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； 13、在烘焙坊或厨房使用相关设备的安全工作法规； 14、食物腐坏的原因； 15、新鲜食品与熟食的质量指标； 16、营业原则。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 准备并正确地使用工具和设备； 2. 在给定时间内安排工作优先次序有效工作； 3. 严格遵守与食品健康安全卫生相关的法律法规； 4. 对原料表示充分的尊重； 5. 经济有效地使用原料并最大程度上减少浪费； 6. 在既定成本基础上准备产品； 7. 为工作预先订购准备好食材和材料； 8. 有效整洁地工作，关注工作场合和伙伴； 9. 展示良好的工作程序技巧； 10. 表现出在工作设计和手法的灵感、创新与改革的灵感、创新与改革； 11. 在给定主题下工作； 12. 遵照细致的书面和口头说明； 13. 保持持续性的高水准生产出大批量的烘焙产品； 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； 15. 适当使用预调品和浓缩剂； 16. 专业有效地应对突发情况； 17. 按时完成工作

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"> 1. 与采购、储存、准备、烘焙以及服务相关的法规和实践； 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； 3. 食物腐坏的原因； 4. 新鲜食品与熟食的质量指标。 	<ol style="list-style-type: none"> 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； 2. 安全卫生地储存食品； 3. 保证所有的工作区域高度清洁； 4. 按照供应商的说明使用所有的工具设备； 5. 在工作环境之下不断提示健康安全卫生工作的重要性。
	人际交往与沟通技能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食物陈列与说明作为销售与沟通手段的重要性； 2. 促销手段与材料上的法律法规限制； 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； 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； 5. 与顾客有效交流的必要性 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 与顾客进行专业的谈话； 2. 与同事及相关专业人士有效合作； 3. 进行团队有效合作； 4. 适当陈列摆盘以提高销售业绩； 5. 始终关注食品外观和卫生状况； 6. 与同事、组员和顾客有效沟通； 7. 在特殊事务上为经理、同事和顾客提供建议和指导； 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； 9. 定期计划实施促销
技能操作	咸面包	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影响酵母质量的种种因素； 2. 在不同面包产品中酵母的使用； 3. 面包发酵过程中的不同阶段； 4. 大小面包产品的种类； 5. 世界上不同的面包种类及特点； 6. 外观、质感和口味的重要性； 7. 如何适当将产品摆放以利于销售； 8. 如何适当储存面包产品 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将原料干湿混合揉和成面团； 2. 揉捏面团以保证面筋的力道和延展性； 3. 适当增加面团的透气性和纹理； 4. 敲打揉捏面团增加弹力创造良好的质感； 5. 持续为面团塑形以做成一定的面包形状。
	甜面包	<ol style="list-style-type: none"> 1. 影响酵母质量的种种因素； 2. 在不同形态中酵母的使用； 3. 甜品和丰富的酵母产品的种类； 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； 5. 丰富的原料对于发酵过程的影响； 6. 如何摆放甜品和丰富的酵母产品便于销售； 7. 如何储存甜品和丰富的酵母产品。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 制作出一系列甜品和丰富的酵母面团； 2. 使用甜品和丰富的酵母面团制作一系列烘焙产品； 3. 批量制作出相同尺寸、形状、外观、口味和标准的产品； 4. 有效率地适当使用调味剂； 5. 适当装饰成品； 6. 陈列摆放产品便于销售。

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

五、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。

附件四

东莞市技师学院职教城校区地理位置





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"

C-2	C-1	C1	C2
1	2	3	4
11.06.16	12.06.16	13.06.16	14.06.16
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
	后勤准备- 统计参赛单位、领导、专家, 制定接送、酒店、餐饮计划	ST	
8000-1800	场地准备- 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	
特定项目事件			
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	
特定项目事件			
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	
特定项目事件			
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		