

第四届晋城市职业技能大赛

糖艺/西点制作赛项

技 术 文 件

2024 年 3 月

目 录

一、技术描述	2
(一) 项目概要	2
(二) 基本知识与能力要求	2
二、试题与评判标准	9
(一) 竞赛试题内容	9
(二) 赛题变化	10
(三) 竞赛评判标准	10
1、竞赛试题配分	7
2、成绩计算方式	12
3、评判方法	12
3.1 测量分(客观)	13
3.2 评价分(主观)	13
4、成绩并列	13
三、竞赛细则	16
(一) 竞赛时间安排	16
(二) 裁判员分组和职责	17
(三) 竞赛实施细则	17
1、赛前准备	15
2、竞赛实施	15
3、技术违规处理	16
4、问题或争议处理	17
四、竞赛场地、设施设备等安排	21
(一) 赛场规格要求	21
(二) 场地布局要求	22
(三) 基础设施设备清单	22
1、场地设施设备	18
2、材料	20
3、裁判使用的设备和工具	21
4、选手自备的设备和工具	22
5、禁止自带使用的设备、工具和材料	22
五、健康、安全和环保要求	27
(一) 选手安全防护要求	27
(二) 赛事安全要求	27
(三) 赛场要求	27
(四) 绿色环保要求	28
(五) 疫情防控	28

一、技术描述

（一）项目概要

糖艺/西点制作项目介绍：糖艺是指糖类经过熬煮、加热成型、艺术组合等手法加工而成的艺术造型。糖艺技能能够充分体现烘焙技术人员和艺术造型能力；西点技能是巧妙地将砂糖、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，借助烘焙设备，制作出具备色香味形和美好质感的甜食。选手要经过辅导、配方设计、实际操作等实践活动，独立操作、安全制作和艺术性出品。

本文件按照西式面点师职业国家职业技能标准（三级）及以上要求，适当吸收世界技能大赛相关技术要求编制，含项目技术描述、试题与评判标准、场地设施设备安排、健康安全要求等内容。未尽事宜，将在补充通知或赛前项目技术说明时予以说明。

（二）基本知识与能力要求

部分		类别
1	工作组织与管理	
	<p>个人须知道并理解：</p> <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。•西点和糖艺工作中使用的材料的季节、可使用性、价格、储存和使用。	理论

	<ul style="list-style-type: none"> •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 	
	<p>个人应能够：</p> <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。 •制作作业书给顾客，包括产品图像、制作过程和成品展示，如（顾客）需要还包括详细的视觉呈现。 •专业、有效地应对突发情况和要求。 •能够用可替代的食材来克服无法预见的食材短缺。 	实操
2	食品卫生、健康（包括饮食规定）、安全与环境	
	<p>个人须知道并理解：</p> <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 	理论

	<p>生以及与产品制作、展示和售卖相关的立法。</p> <ul style="list-style-type: none"> •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。 •食品腐坏的原因。 •新鲜食品、腌制类食品和干货的质量指数。 	
	<p>个人应能够：</p> <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。 	实操
3	沟通技巧	

	<p>个人须知道并理解：</p> <ul style="list-style-type: none"> •糖艺西点产品如何陈列有利于销售。 •陈列、标牌对销售与传播的重要性。 •促销品必须在法规范围内。 •在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性。 •与跨团队、同事、承包商和其他专业人员的有效沟通的重要性。 •需要与客户有效沟通。 	理论
	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> •与顾客进行专业对话。 •根据客户的特殊要求，制定合适的产品。 •与同事和其他专业人士合作高效。 •成为有效率的团队成员。 •通过产品陈列最大幅度地提高销售额。 •始终注意自身外表清洁。 •与同事、团队和客户有效沟通。 •特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导。 •就事论事，以解决问题为方向开展讨论。 •促销活动的计划和实施。 •遵循详细的书面和口头指示。 	实操
4	蛋糕	
	<p>个人须知道并理解：</p>	理论

	<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、保存和展示的方法。 •在蛋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。 •国际上在习俗和惯例以及饮食倾向的差异。 	
	<p>个人应该能够：</p> <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，加入海绵饼底、饼干底、奶油、奶油冻、甘纳许、果冻、慕斯、水果等。 •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，浪费最小化。 •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。 	实操
5	糖果和巧克力	
	<p>个人须知道并理解：</p> <ul style="list-style-type: none"> •巧克力和糖果产品的范围。 •巧克力考维曲的手工调温方法。 •各种巧克力考维曲和巧克力产品的种类、质量和使用。 	理论

	<ul style="list-style-type: none"> •生产一系列以糖为基础的产品, 如果冻、棉花糖、牛轧糖、巧克力牛轧糖, 或任何其他种类的糖和针对某些饮食需求的糖替代食品。 •巧克力来源的可持续性和道德要求。 •处理热糖产品时的安全须知。 •制作糖果和巧克力所用原材料的饮食和过敏原信息以及有效的替代可能性。 	
	<p>个人应能够:</p> <ul style="list-style-type: none"> •给巧克力考维曲调温, 使得制作出的产品有光泽, 不要使可可脂和可可分离, 也不要使其结霜。 •使用黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力考维曲进行制作。 •用手持巧克力挂浆专用叉对相同尺寸和特点的巧克力和糖果进行裱挤、填馅、分层、挂浆, 包裹等手法的操作。 •有效地制作和使用甘纳许。 •以销售或者食用的方式呈现糖果和巧克力。 •高质、长久地保存糖果、巧克力及其材料和产品。 •合理地制作和使用装饰, 包括焦糖类和蜜饯类水果、坚果、香料和巧克力造型。 •准确地制作特定重量和尺寸的巧克力和糖果。 •使用多种技能和材料并考虑到所有饮食关键因素来制作和展示一系列糖果产品。 •适应意外的要求, 并相应地安排工作。 	实操

	<ul style="list-style-type: none"> •使用热材料时系统、安全地进行操作。 	
6	造型展示作品	
	<p>个人须知道并理解：</p> <ul style="list-style-type: none"> •展示作品的效果。 •可能使用展示作品的场合。 •环境（热、光和湿度）对于造型产品的影响。 •可用于制作造型产品的材料、工具和技巧的范畴。 •有关糖类制作和专业设备操作的安全细则。 •不依靠专业制造的模具而达到艺术性和纯熟技巧的效果。 	理论
	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> •体现个人或者指定风格的创意设计，制作优美和整洁、完工的作品。 •设计的展示作品能体现艺术才华和创新的同时考虑客户的需求和任何与赛场或环境相关限制。 •运用如浇注、成型、切割、裱挤、抛光、造型巧克力等技巧，制作一款巧克力造型作品。 •使用如倒糖、拉糖、吹糖、模压糖、糖膏、巧克力牛轧糖等技巧，制作一款拉糖造型作品。 •给糖和巧克力造型作品上色。 	实操
7	用各种材质进行制作	
	<p>个人须知道并理解：</p> <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 	理论

	<p>而获得展示的视觉冲击。</p> <ul style="list-style-type: none"> •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。 	
	<p>个人应能够：</p> <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。 	实操

二、赛题与评判标准

（一）竞赛试题内容

模块编号	模块名称	竞赛时长	分数		
			测量分	评价分	合计
A	作业书	竞赛报道时	5	——	5
B	竞赛过程	竞赛全过程	10	——	10

C	巧克力糖果	竞赛开始后 2 个小时	2	8	10
D	杏仁膏捏塑	竞赛开始后3 个小时	3	12	15
E	巧克力造型	竞赛开始前	2	8	10
F	糖艺造型	竞赛开始前	2	18	20
G	整形蛋糕	竞赛开始后5 个小时	2	13	15
H	摆台	竞赛开始后5 个小时	——	15	15
总分			26	74	100

（二）赛题变化

如果正式比赛超过 30%的变化，由全体裁判组商定，在赛前技术说明会予以说明；有不超过 30%的变化，变化部分由裁判长独立完成修改，并在赛前裁判员集中培训和选手赛前技术说明会予以说明。

（三）竞赛评判标准

1. 竞赛试题配分

竞赛分为 8 个模块，模块A，作业书, 满分 5 分，占比5%；模块B，竞赛过程，满分 10 分，占比 10%；模块C，巧克力糖果，满分 10 分，占比 10%；模块D，巧克力捏塑，满分 15 分，占比 15%；模块E，巧克力造型，满分 10 分，占比 10%；模块F，糖艺造型，满分 20 分，占比20%；模块G，整形蛋糕，满分 15 分，占比 15%；模块H，摆台，满分 15 分，占比 15%。

所有的产品应该贯穿“山西特色”的主题。主题必须直观体现在所有模块的所有产品中。

模块A：作业书

竞赛任务及要求：所有选手在竞赛报道需要按照裁判长指令提交 6 本作业

书。

作业书中必须包含以下内容：

A. 产品的设计描述。

B. 产品配方（必须准确、真实）及制作过程。

C. 产品图片（彩图、外部及内部层次），要求产品的呈现和作业书中的图片一致。

D. 自备原材料和自备工具必须在作业书中体现，并经由裁判检录方可带入。

模块B：竞赛过程

竞赛总时长5小时。

竞赛任务及要求：

工具、设备的准备：按需合理准备工具和调试设备。

材料处理：按需合理准备材料。

工作流程：工作流程顺畅，安排合理，在特定的时间内有效的安排和计划工作。

半成品的制作：工作过程中，根据材料的特性，完成半成品的制作，合理运用材料，发挥材料的可塑性，合理存储。

卫生/节俭：高效清洁完成工作计划，注重工作场所卫生，节俭，不能浪费。遵守赛场规定及秩序。合理规划制作流程。

模块C：模具巧克力糖果

竞赛任务及要求：

根据主题制作1款模具巧克力糖果，制作20颗。

巧克力糖果的重量均要求在8~12g之间。

模具巧克力糖果须包含至少两层质地对比明显的层次。

选手可以自行选择使用已调温的黑巧克力、牛奶巧克力或白巧克力。

不允许使用成品的巧克力转印纸（如需使用，可现场制作）。

不得使用砂糖、艾素糖或杏仁膏制作的作品来作为巧克力糖果的装饰。

装饰品可以是果脯、草本类、坚果、巧克力和彩色可可脂等各种可食用材料。

品尝：5颗巧克力糖果用于裁判品尝打分，摆放在赛场提供的白色陶瓷平盘上。

展示：15颗巧克力糖果摆放在赛场提供的白色陶瓷平盘上展示。

实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

模块D：杏仁膏捏塑

竞赛任务及要求：

根据主题制作杏仁膏塑形作品1款，共2件，每件重量在60~90g之间。

每款造型的两件成品必须在重量、外形及着色上一致。

材料选用杏仁膏，允许使用可食用色素，不允许使用不可食用材料。

每件作品要形成一体，不得分开（分体），作品能易于在展盘上移动。

可以使用喷绘、涂色和绘画着色技艺。

禁止在塑形成品表面喷涂可可脂、巧克力和光亮剂。

塑形作品必须纯手工制作，严禁使用一次成型模具。

粘接不可以使用糖粉膏、巧克力以及食用胶水。

作品放置在白色陶瓷平盘（赛场提供）上，出品时需摆放到指定的展示台上方可被评分。

实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

模块E：巧克力造型

竞赛任务及要求：

根据主题制作巧克力造型1件，高度为70~100cm，宽度不超过60cm。

必须至少使用3种以上技巧（不含3种），使用的技巧包括灌注，成型，刷涂，抛光，雕塑，注模巧克力，雕刻，挤裱，切割和其他现代技术。

仅能使用纯脂巧克力来设计和制作巧克力造型（不得使用代可可脂巧克力），以展示调温技巧，造型中必须同时用到调温的黑巧克力、牛奶巧克力以及白巧克力。

允许使用模具、色素和喷枪。

不允许使用任何外部或内部支撑物，如有必要，裁判可以折断或刺穿造型来确定。

不允许造型中出现任何不可食用材料。

巧克力造型的成品图片必须在作业书中以图片形式呈现，实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

注：本模块内容选手可提前准备完成，在所属场次开赛前摆放至展示

区制定位置。

模块F：糖艺造型

竞赛任务及要求：

根据主题制作拉糖工艺造型1件，高度50～70cm，宽度不超过40×60cm。

制作糖艺彩带作品 1 件，糖艺牡丹花 1 朵。

糖支架可使用熬糖或艾素糖的任何技术，必需包含三种以上的技法，如：拉糖、吹糖、铸糖等。

作品的主体部分用砂糖/艾素糖制作而成，可以适当应用可食用色素、食用珠光粉等可食用上色材料。

作品可以使用模具，模具可以提前制作带入赛场。

糖艺造型放置在赛场提供的亚克力底托上。

糖艺造型的成品图片必须在作业书中以图片形式呈现，实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

注：本模块主体造型选手可提前准备完成，在所属场次开赛前摆放至展示区制定位置，糖艺彩带作品和牡丹花现场制作。

模块G：整形蛋糕

竞赛任务及要求：

制作整形蛋糕 1 款 2 件，重量 600～800 克/件（不含装饰重量）

两件整形蛋糕外形和内部层次需一致，一件呈现在模块F糖艺造型上，在出品摆台时糖艺造型融为一体，另一件呈现在赛场提供的白色陶瓷平盘上（供品尝无需糖艺装饰）。

两件整形蛋糕都要淋面，须包含至少两层不同风味的层次，配方及技术自由选择，但不能喷面。

两个蛋糕在呈现时切记需解冻好，在展示的时候评委将测量并且记录下蛋糕的中心温度（4-12℃）。

不允许使用冰镇元素（含冰、冰淇淋、液氮），不得使用预拌粉。

整形蛋糕的成品图片必须在作业书中以图片形式呈现，实际制作的作业和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

模块 H，摆台

除品尝西点外，其余西点进行摆台展示。

除可使用台布外，摆台不使用任何装饰物。

布台不得出现地域名、企业名称、品牌名称及个人姓名等。

2. 成绩计算方式

整个项目都采用 100 分制。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）。

3. 评判方法

比赛采用客观评分和主观评分两种方式进行评分。客观分占比26%，主观分占比 74%。

3.1 客观分

按模块设置若干个评分组，每组由2 名裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

客观分评分准则样例表：

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	捏塑的重量	1	1 或者 0	0.5
从满分中扣除	--	--	--	--
从零分开始加	--	--	--	--

3.2 主观分

3 名裁判为一组，采用回避所在参赛队选手的原则，3 名裁判成绩计算出平均权重分，除以 3 后再乘以该子项的分值计算出实际得分。裁判相互间分差必须小于等于 1 分，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行调分。每个模块的评价评分必须先于客观分评分进行。

主观分评分准则样例表：

权重分值	要求描述
0 分	各方面均低于行业标准，包括“未做尝试”。
1 分	作品符合行业标准。
2 分	作品符合行业标准，且在某些方面高于行业标准。
3 分	作品全方位超过行业标准，接近完美。

4. 成绩并列

成绩并列：如果选手成绩出现同分的情况，按照模块 D 得分高低的顺序计算排名，如总成绩、模块 G 成绩均相同，按照模块 G 所用时间少的名次在前。

三、竞赛细则

（一）竞赛时间安排

本项目一共比赛 2 天，每场比赛 5 个小时。模块 A 在竞赛检录时按照裁判长的要求提交，模块 B 涉及竞赛全过程，模块 C 在竞赛当天开始 2 小时出品；模块 D 在竞赛当天开始后 3 小时出品；模块 E 在所属竞赛场次开赛前摆放；模块 F 主体造型在所属竞赛场次开赛前摆放，现场制作部分在竞赛当天开始后 4.5 小时出品；模块 G 在竞赛当天开始后 5 小时出品；H 模块在竞赛当天开始后 5 小时出品。

（二）裁判员分组和职责

本次竞赛设立裁判组，由 1 名裁判长，若干裁判员组成。

1. 裁判长

裁判长按照本项目技术文件，对裁判员进行培训和工作分工，带领裁判员对本项目比赛设备设施和现场布置情况进行检验；组织选手进行安全培训并熟悉赛场及设备，保障所有选手在比赛前掌握必备的安全知识和安全操作规范；比赛期间组织裁判员执裁，并按照相关要求和程序，处理项目内出现的问题；组织统计、汇总并及时录入大赛成绩等工作；赛后组织开展技术点评。裁判长应公平公正组织执裁工作，不参与评分。

2. 裁判员

裁判员应服从本项目裁判长的工作安排，诚实、客观和公正执裁。

根据裁判员的相关工作经验以及赛前培训的情况，裁判员分成多个小组。

（三）竞赛实施细则

1. 赛前准备

（1）根据实际需要，裁判长与协办单位于赛前 2-3 天对场地设备设施等准备工作进行最终确认；裁判长与裁判员于赛前 1 至 2 天进行集中培训、技术

对接和设备设施、耗材确认。

(2) 参赛选手报到时需领取参赛证卡、参赛资料、参赛物料，报到完毕后提前前往赛场，熟悉场地。

(3) 赛前 30 分钟，到指定检录口进行检录，由检录人员核实编号，开赛后迟到 15 分钟的选手视为自动放弃参赛。

(4) 检录完毕，每位选手按照选手抽签工工位号到指定位置。可携带竞赛规定必备的工具、用具（如笔、草稿纸等）等。所有通讯、照相、摄像、磁盘等工具一律不得带入比赛现场。

(5) 参加竞赛的选手统一穿大赛组委会提供的工衣围裙套装，黑长裤，黑皮鞋，按照职业技能要求佩戴食品口罩、厨师帽（不得有任何厂家标志与名字），未按要求穿着的不允许进入赛场参赛。

2. 竞赛实施

(1) 在竞赛过程中，选手应遵守安全操作规程，接受裁判员的监督和警示，确保参赛选手人身安全及设备安全。

(2) 竞赛过程中严禁交头接耳，也不能相互借用工具、仪器仪表。各参赛选手间不能走动、交谈。

(3) 由裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，裁判长宣布比赛正式开始并计时。比赛过程中，选手若需休息、饮水或去洗手间，一律计算在操作时间内。

(4) 选手进入赛场后，不得擅自离开赛场，因病或其他原因离开赛场或终止比赛，应向裁判示意，须经赛场裁判长同意，并在赛场记录表上签字确认后，方可离开赛场并在赛场工作人员指引下到达指定地点。

(5) 因参赛选手个人误操作造成人身安全事故或设备故障时，裁判长有权中止选手竞赛。如非参赛选手个人因素出现的设备或工具故障而无法继续竞赛时，参赛选手可提出更换设备或工具的要求，裁判长同意并更换后，参赛选手可继续参加竞赛，并给参赛选手补足所耽误的竞赛时间。选手自带设备和工具，赛场不负责更换。

(6) 参赛选手如提前结束竞赛，应举手向裁判员报告，竞赛结束时间由裁判员进行记录。参赛选手结束竞赛后不得再进行任何操作，离场后也不得再进入赛场。

(7) 裁判长在竞赛结束前 30 分钟、10 分钟进行竞赛剩余时间提醒。裁判长发布竞赛结束指令后，未完成任务的参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延竞赛时间，并按要求清理赛位。

(8) 选手须按照程序提交比赛结果，配合裁判做好赛场情况记录，并签字确认，裁判提出签名要求时，不得无故拒绝。

3. 技术违规处理

有以下情形的，经过裁判长判定将从总分中扣除相应分数：

- 使用不可食用材料扣 10 分。
- 使用不符合食品安全规定的材料扣 10 分。
- 使用原料数量未进行科学计算，造成规定废弃物面团双倍以上的较大浪费扣 10 分。
- 不按规定使用设备器具，造成安全隐患扣 10 分。
- 比赛过程中不听裁判指令，刻意顶撞者扣 10 分。
- 比赛结束时间已到，不听裁判劝阻继续操作者扣 10 分。

- 带入半成品的扣除半成品对应模块的总分（制作整形蛋糕和巧克力的特色夹馅与巧克力造型蛋糕的配件半成品除外）。

4. 问题或争议处理

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见需比赛现场全体裁判员表决的，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写《问题或争议处理记录表》。

情况类别	处理流程	负责人	协助	说明
设备异常	选手举手，裁判长及相关人员进行核查，确认是否异常	裁判长	裁判人员技术负责人及其助理	若异常，裁判长及相关人员根据核查结果，确认是否补时
选手迟到	经裁判长同意其竞赛可正常进行	裁判长	赛务人员	参照参赛有关规定执行
选手缺席	选手签到时记录，裁判长记录	裁判长	赛务人员	参照参赛有关规定执行
选手弃权	选手书面签字确认，裁判长做好记录	裁判长	赛务人员	视情况看是部分模块弃权还是所有都弃权

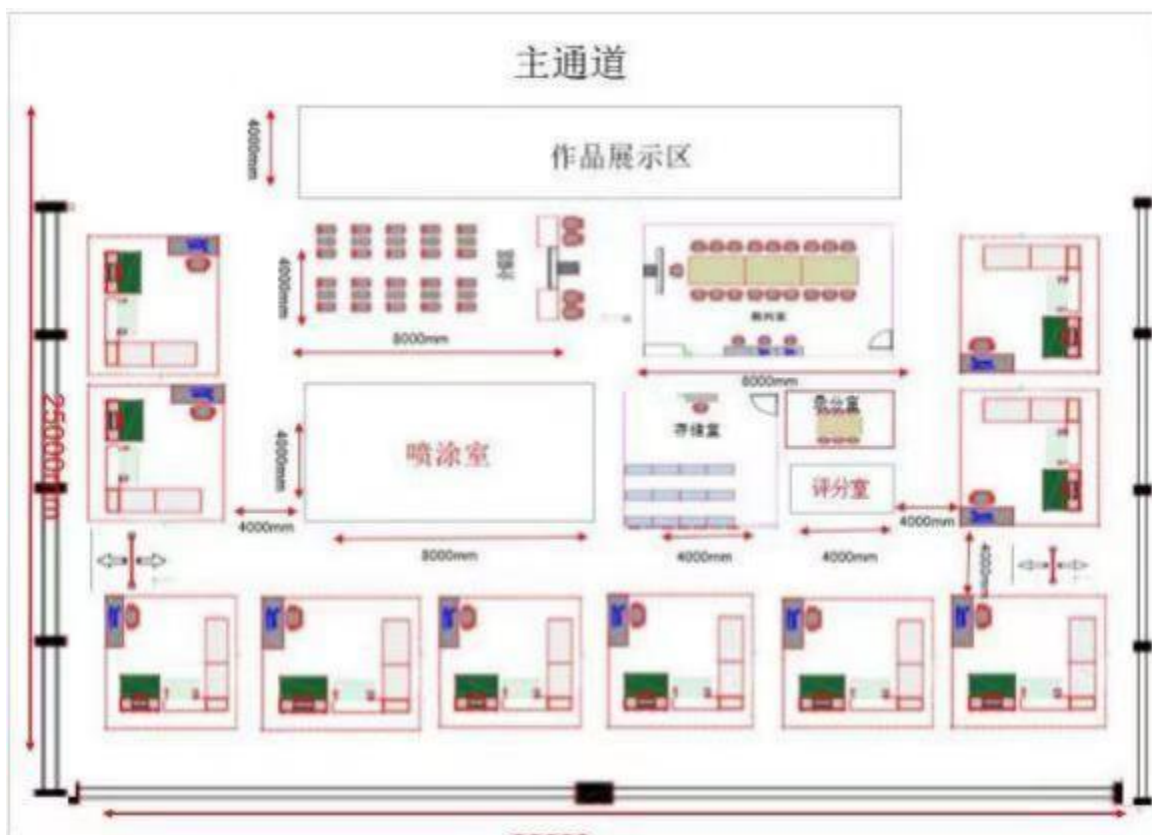
中途离场	经裁判长同意选手可中途上厕所或自由休息、吃饭	裁判长	裁判人员	不补时
选手违纪	经现场工位裁判报裁判长确认	裁判长	裁判人员	由裁判长决定取消部分模块或所有模块的成绩
安全事故	裁判长会同技术负责人现场处理	裁判长、技术负责人	--	--
安全隐患	涉及隐患的工位的裁判向裁判长提出	裁判长	裁判人员技术负责人工作人员	视情况决定是否暂时中止选手比赛
外围干扰	裁判长向干扰者提出警告	裁判长	赛务负责人	视情况决定是否将干扰者驱逐出赛场

四、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格要求

根据本项目的特点，比赛场地集中，共 770 平方米，操作区设置 10 个标准工位，每个工位 24 平方米。整个场地除 10 个比赛工位外，还设置裁判工作区、技术保障区、候赛区、检录区、男女更衣室、原料储藏室、工具储藏室、作品展示区、品尝区。

（二）场地布局要求



（三）基础设施设备清单

1. 场地设施设备（赛场为每一个工位必须配备的设施、设备和工具）

表格为：

序号	设备名称	型号（备注）	单位	数量
1	双门冷藏冷冻柜	共用	台	共用: 1
2	速冻风冷柜	6 盘	台	共用: 1
3	速冻柜	6 盘（共用）	台	共用: 4
4	微波炉	共用	台	共用: 4
5	不锈钢操作台	1.5M*0.8M	张	1
6	水池	0.6M*0.7M	个	1
7	方形亚克力板	50cm*50cm(每位选手)	台	2

8	电动打蛋器	电动	台	1
9	烤盘车	/	台	1
10	网架	40CM*60CM	张	1
11	烤盘	40CM*60CM	张	12
12	电子秤	5kg	台	1
13	不锈钢盆（大）	直径28cm	个	3
14	不锈钢盆（中）	直径26cm	个	3
15	不锈钢盆（小）	直径20cm	个	3
16	量杯	1 升	个	2
17	锯齿刀	10 寸	把	1
18	塑料刮刀	8 寸	把	1
19	厨房剪刀	每个工位	把	1
20	打蛋器	8 寸	把	1
21	耐热手套	棉制	副	1
22	羊毛刷	每个工位	把	2
23	电磁炉	/	个	1
24	钢尺	/	把	1
25	打蛋机	共用	台	共用: 3
26	保鲜膜	每个工位	卷	1
27	垃圾桶（干湿）	每个工位	个	1
28	洗剂精	每个工位	桶	1
29	医药箱	共用	个	共用: 1

30	高温布	60CM*40CM（每位选手）	张	3
31	厨房用纸	/	卷	1
32	白色陶瓷平盘	20cm*20cm	张	2
33	白色陶瓷平盘	25cm*25cm	张	2
34	垃圾袋	每个工位	卷	1
35	扫把簸箕套装	每个工位	套	1
36	烘焙纸	每个工位	张	10
37	温度计	每个工位	个	1
38	喷雾壶	每个工位	个	1
39	成品展示台	1.5M*0.8M（每位选手）	张	1
40	双色抹布	每个工位	条	4
41	糖艺灯	每个工位	台	1
42	耐高温烤垫	60cm*40cm	张	1
43	长柄勺	每个工位	把	1
44	均质机	共用	台	5

2. 材料（赛场为每一个工位必须配备的材料）

表格为：

序号	设备名称	型号（备注）	单位	数量
1	30%白巧克力		kg	4
2	44%牛奶巧克力		kg	4
3	58%黑巧克力		kg	4
4	艾素糖		kg	10

5	冷凝剂		瓶	4
6	杏仁膏		kg	4
7	淡奶油		kg	8
8	幼砂糖		Kg	2
9	纯牛奶		kg	4
10	无盐黄油		g	100
11	鸡蛋		颗	40
12	芒果果茸	共用	盒	10
13	树莓果茸	共用	盒	10
14	覆盆子果茸	共用	盒	10
15	草莓果茸	共用	盒	10
16	椰子果茸	共用	盒	10
17	凤梨果茸	共用	盒	10
18	樱桃果茸	共用	盒	10
19	奶油芝士		kg	2.4
20	食用色粉套盒	共用	盒	2
21	巴氏消毒全蛋液		g	800
22	巴氏消毒蛋黄液		g	800
23	巴氏消毒蛋白液		g	800
24	吉利丁片		片	50
25	吉利丁粉	共用	kg	2
26	玉米淀粉		kg	2

27	葡糖糖浆	共用	桶	16
28	纯可可脂		g	200
29	草莓果酱	共用	袋	10
30	芒果果酱	共用	袋	10
31	蓝莓果酱	共用	袋	10

3. 裁判使用设备和工具

序号	设备名称	型号（备注）	单位	数量
1	一次性勺子	100 个/包	包	1
2	一次性盘子	100 个/包	包	1
3	哨子		个	1
4	计算器		个	3
5	探针温度计		支	2
6	卷尺		把	1
7	A4 纸		包	1
8	铅笔		支	7
9	中性笔		支	7
10	垫纸板		个	7
11	橡皮		块	7
12	钟表		个	5

4. 选手自备的设备和工具（需在作业书中体现）

序号	设备名称	型号（备注）	单位	数量
----	------	--------	----	----

注：若选手自带设备工具少于表中所列项目，赛场不负责提供。

5. 禁止自带使用的设备、工具和材料

赛场提供的设备、工具以及原材料不允许因品牌不同而自带，竞赛报到时提交作业书给裁判组审核自带物品，经裁判长签字的物品在正式比赛时可带入现场。

五、健康、安全和环保要求

（一）选手安全防护要求

1. 参赛选手应遵从安全规范操作。
2. 参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。

（二）赛事安全要求

1. 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。所有人员须注意人身防护、防火、防爆。

2. 设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间安全、健康。主要包括负责检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及周围环境的安全防卫，制定紧急应对方案，监督与会人员食品安全与卫生，分析和处理安全事故和突发事件等。

3. 赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。根据国家相关法规要求，结合本项目实际，提出安全、健康、要求及职业操作规范要求，并明确违反后的处理规定。

（三）赛场要求

1. 赛场内除指定的裁判、技术支持、选手、工作人员外，其他人员不得进入赛场。

2. 组委会允许进入赛场的人员，只可在观摩区内观摩竞赛。

3. 组委会允许进入赛场的人员，应遵守赛场规则，不得与选手交谈，不得妨碍、干扰选手竞赛。

4. 组委会允许进入赛场的人员不得在赛场喧哗、抽烟。

5. 赛场所场地周围保证没有人员妨碍，干扰选手竞赛，不得有任何影响竞赛公平、公正的行为。

（四）绿色环保要求

1. 赛场严格遵守我国环境保护法。

2. 每场竞赛结束后，选手要做到工完场清，垃圾集中存放。赛场保洁人员要保障赛场整体的环境卫生，体现安全、整洁、有序，赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能回收利用。

3. 竞赛相关人员，要注意保持环境整洁卫生，垃圾集中存放。

（五）疫情防控

执行国家相关防控规定。