

2023年东莞市职业院校技能大赛酒店烹饪类

“酒店服务”赛项规程

一、赛项名称

赛项名称：酒店服务

赛项组别：中职组

赛项归属产业：旅游服务类

二、竞赛目的

本赛项旨在检验选手在酒店服务业中专业操作技能的规范性和熟练程度，酒店服务意识、现场分析处理问题的能力，语言沟通表达能力和卫生安全操作意识及心理素质等全方面综合素质，充分反映东莞市职业教育旅游服务类教学水平，引导职业院校关注现代酒店服务业发展趋势及对酒店人才培养的新需求，促进高星级饭店运营与管理专业群更好地开展基于酒店实际工作过程导向的教学改革，深化产教融合、校企合作，实现通过赛事推动职业教育的专业改革和实现与产业需求对接、课程内容设置与职业标准对接、专业教学过程与实际生产过程零距离对接的旅游服务人才培养目标，提高酒店行业所需高素质技能型人才的培养质量。

三、竞赛内容

（一）竞赛内容的组成与比重

具体内容组成及赋分比重如下：

一级指标	二级指标	分值	比例
现场操作	中餐宴会摆台与服务仪容仪表展示	10	5%
	中餐宴会摆台与服务实操	70	35%
	客房中式铺床与开夜床服务仪容仪表展示	10	5%
	客房中式铺床与开夜床服务实操	70	35%
专业理论和专 业英语口语试	专业理论	20	10%
	专业英语	20	10%
总 计		200	100%

（二）竞赛的内容与时长

1. 仪容仪表：主要考察选手的仪容仪表是否符合旅游酒店行业的基本要求及岗位要求。在每个现场操作项目比赛之前进行仪容仪表展示，展示时间不超过 1 分钟。

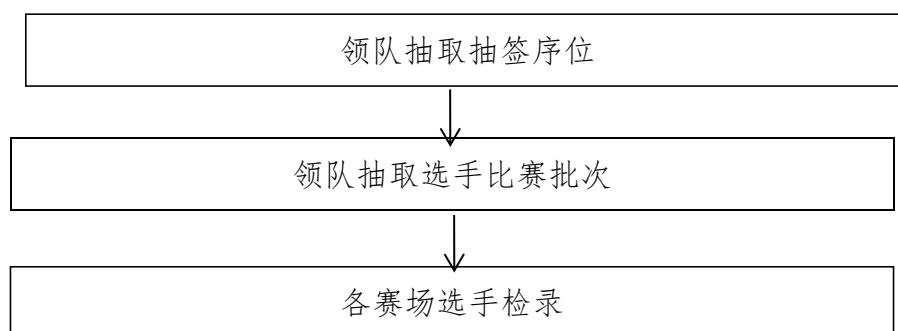
2. 现场操作：中餐宴会摆台与服务、客房中式铺床与开夜床服务两个现场操作分别比赛。主要考查选手操作的熟练性、规范性、实用性、观赏性。中餐宴会摆台与服务现场操作比赛时间 20分钟，专业理论与英语问答测试比赛时间为 3 分钟，回答专业理论 2 道题，英语问答 2 道题；客房中式铺床比赛时间为 6 分 30 秒；开夜床比赛时间为 1 分 30 秒；专业理论与英语问答测试比赛时间为 5 分钟，回答专业理论 3 道题，英语问答 3 道题。

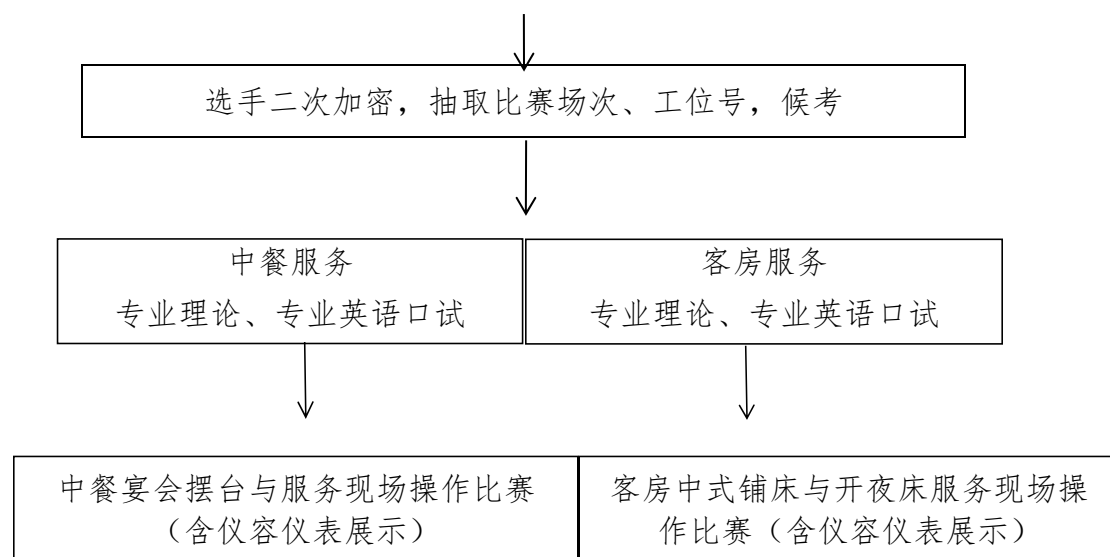
四、竞赛方式

本赛项为团体赛。每队由 2 名选手组成。每校限报 3 支队，承办校限报 4 支队，指导教师须为本校专兼职教师。每校由中等职业学校全日制在籍学生组成，每名参赛选手抽签完成相应的竞赛内容，抽签“中餐宴会摆台与服务”的选手，则分别完成中餐宴会摆台与服务仪容仪表展示、中餐宴会摆台与服务实操、中餐宴会摆台与服务专业理论和专业英语的竞赛内容，其中，完成中餐宴会摆台与服务专业理论 1 道简答题、1 道应变题，完成中餐宴会摆台与服务专业英语完成 2 道题，完成时间为 3 分钟；团队的另一名选手则完成客房中式铺床与开夜床服务仪容仪表展示、客房中式铺床与开夜床服务实操、客房中式铺床与开夜床服务专业理论和专业英语的竞赛内容，其中，完成客房中式铺床与开夜床服务专业理论 1 道简答题、2 道应变题，完成客房中式铺床与开夜床服务专业英语 3 道题，完成时间为 5 分钟。专业理论和专业英语均采用问答的形式。不得跨校组队。

五、竞赛流程

（一）比赛流程





注：具体比赛流程详见“比赛场次安排”表

（二）比赛日程安排

日期	时间	事项	参加人员	地点
报到日	14:30-15:30	参赛选手及领队、指导教师报到	参赛选手及领队、指导教师	
	16:00-16:30	领队会议（含抽签）	领队	
	16:30-17:00	开幕式	参赛选手及领队、指导教师	
竞赛日	08:00-11:30	现场实操、口试	参赛选手	
	13:00-15:30	现场实操、口试	参赛选手	
	16:30-17:00	比赛总结会	参赛选手及领队、指导教师	

(三) 比赛场次安排 (按报名19支代表队38名选手设计)

1. 中餐宴会摆台与服务

日 期	场次	比赛时间	选手	赛场检录时间	赛项进程地点
第一天 上午	1	8:30-9:30	C1—C4	8:00	
	2	9:30-10:30	C5—C8	9:00	
	3	10:30-11:30	C9—C12	10:00	
第一天 下午	4	13:30-14:30	C13—C16	13:00	
	5	14:30-15:30	C17—C19	14:00	

2. 客房中式铺床与开夜床服务

日 期	场次	比赛时间	选手	赛场检录时间	赛项进程地点
第一天 上午	1	8:30-9:00	K1—K3	8:00	
	2	9:00-9:30	K4—K6	8:30	
	3	9:30-10:00	K7—K9	9:00	
	4	10:00-10:30	K10—K12	9:30	
	5	10:30-11:00	K13—K15	10:30	
第一天 下午	7	13:30-14:10	K16—K17	13:00	
	8	14:10-14:50	K18—K19	13:40	

3. 专业理论、专业英语口语

日期	场次	比赛时间	选手	赛场检录时间	赛项进程地点
第一天 上午	1	8:30-9:00	K10—K15	8:00	
	2	9:00-9:30	K16—K19	8:30	
	3	9:30-10:00	C13—C19	9:00	
第一天 下午	4	13:30-14:30	C1—C12	13:00	
	5	14:30-15:30	K1—K9	14:00	

参赛选手的赛程总表

(按报名19支代表队 38名选手设计)

六、赛卷说明

(一) 公开竞赛题库及试卷结构

本赛项的竞赛试题内容由专业理论和专业英语两部分组成，全部竞赛试题分别建立试题库，可组合成符合市赛公开题库规定数量的竞赛赛卷（重复率不超过 50%），按全国旅游职业教育教学指导委员会编制的高星级饭店运营与管理专业教学标准的教学要求、参照行业有关餐厅服务员、客房服务员职业资格标准进行开发，于赛前1个月公开。

(二) 专业理论口试

样题1. 简答题

简述接受点菜的要点。

答：①首先了解客人有无特别要求；

②点菜时应主动介绍菜式的特点，帮助宾客挑选本餐厅的

特色菜，特别是厨师当天推荐的创新菜、时令菜、特价菜，点菜完毕后，应复述给宾客听，并询问是否有错漏，并告知第一道菜的出菜时间；

③主动向宾客推销酒品、饮料；

④入厨单应迅速准确，遇到特殊宾客要求要加以注明，必要时与具体生产部门交代沟通。

2. 应变题

上菜时发现桌面不够摆放怎么办？

答：①及时撤掉空盘；

②整理台面，留出空间；

③征得客人同意后合并同类菜或帮助分派；

④或将剩的不多的菜换小盘；

⑤切忌菜盘重叠摆放；

⑥及时与厨房沟通控制出菜速度。

（三）英语口语

样题情境应答

Q: What will you do when the guest tells you that there's something wrong with the bill?

A: I will check it with the guest carefully. If there is a mistake, I should make an apology to the guest and then bring the bill back to the cashier's desk to correct it.

七、竞赛规则

（一）报名资格

1. 团体赛，每队由 2 名选手组成。指导教师须为本校专兼职教师。

2. 赛选手须为全市中、高职院校和技工院校的全日制在籍学生（在往届全国职业院校技能大赛中获一等奖的学生除外）。高职原则上选派高职一年级的学生参赛。五年一贯制试点专业一至三年级（含三年级）学生可以参加比赛。参赛选手年龄一般不超过21周岁，年龄计算的截止时间为2021年8月31日。竞赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换。

3. 选手专业为中职高星级饭店运营与管理专业、旅游服务与管理专业、旅游外语专业等。

（二）中餐宴会摆台与服务现场操作规则

1. 按中餐正式宴会摆台与服务（10 人位），根据组委会统一提供设备物品进行操作与服务。

2. 中餐宴会摆台与服务操作时间 20 分钟（比赛结束前 3 分钟两遍提醒选手“离比赛结束还有 3 分钟”；提前完成不加分，每超过 30秒扣总分 2 分，不足 30 秒按 30 秒计算，以此类推；超时 2 分钟不予继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分）。

3. 选手必须佩带参赛证提前接受检录，然后佩戴参赛号牌进入比赛场地，在指定区域按组别向裁判进行仪容仪表展示，

时间 1 分钟。

4. 裁判员统一口令“开始准备”进行中餐宴会摆台与服务准备，准备时间 3 分钟。准备就绪后，选手面向裁判员，站在工作台前、主人位后侧，举手示意。

5. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

6. 比赛开始时，选手站在主人位后侧。比赛中所有操作与服务必须按顺时针方向进行。

7. 所有操作与服务结束后，选手应回到工作台前，举手示意并说“比赛完毕”。

8. 除台布、装饰布、花盆和桌号牌可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。

9. 餐巾准备无任何折痕；餐巾折花花型不限，但须突出正、副主人位花型，整体挺括、和谐、美观。

10. 比赛中允许使用托盘垫。

11. 在拉椅让座之前（铺装饰布、台布时除外），餐椅保持“三三二二”对称摆放，椅面 1/2 塞进桌面。铺装饰布、台布时，拉开主人位餐椅。铺完装饰布、台布后将餐椅归位。

12. 物品落地每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分。逆时针操作扣 1 分/次。

13. 中餐宴会摆台与服务标准

（1）摆台的基本要求：餐具图案对正，距离均匀、整齐、美观、清洁大方，为宾客提供一个舒适的就餐位置、一套必需

的就餐餐具及恰到好处的服务体验。

（2）摆台与服务的顺序和标准

①铺装饰布、台布：拉开主人位餐椅，在主人位铺装饰布、台布；装饰布平铺在餐桌上，正面朝上，台面平整，下垂均等；台布铺在装饰布上，正面朝上；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。

②餐碟定位：从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟边沿距桌边 1.5 厘米；每个餐碟之间的间隔要相等；相对的餐碟与餐桌中心点三点成一直线；操作要轻松、规范、手法卫生。

③摆放汤碗、汤勺和味碟。汤碗摆放在餐碟左上方 1 厘米处，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行，味碟摆放在餐碟右上方。汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗分别与味碟、餐碟间相距 1 厘米。

④摆放筷架、席面更、牙签、筷子：筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上；筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。席面更、筷子搁摆在筷架上，筷子与对座餐碟中心线平行，筷尾的右下角距桌沿 1.5 厘米，筷套正面朝上；牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。

⑤摆放葡萄酒杯、白酒杯、水杯：葡萄酒杯摆放在餐碟正上方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）；白酒杯摆在葡萄酒杯

的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔 1 厘米，三杯杯底中点连线成一直线，该直线与相对两个餐碟的中点连线垂直；水杯待餐巾花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过 2/3 处，水杯肚距离汤碗边 1 厘米；摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。

⑥折餐巾花：折十种不同造型杯花，每种餐巾花三种以上技法；花型突出正、副主人位；有头尾的动物造型应头朝右，主人位除外；巾花观赏面向客人，主人位除外；巾花挺拔、造型美观、款式新颖；操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿；手不触及杯口及杯的上部。

⑦摆放公用餐具：公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯肚下沿切点 3 厘米，公勺、公筷置于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。

⑧上花盆、桌号牌和菜单（2 个）：花盆摆在台面正中；桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位；菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边 1.5 厘米。

⑨拉椅让座：先拉第一主宾（主人位右侧第 1 位）、第二主宾（主人位左侧第 1 位）、主人位，然后按顺时针方向逐一定位，示意让座；座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分 1 厘米；让座手势正确，体现礼貌。

⑩托盘斟酒：将斟倒酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒，先葡萄酒后白酒共十杯；左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口；斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒；服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。

⑪上菜：站在副主人位右侧上菜，上菜时姿势、动作正确、自然；菜名或菜肴介绍准确，音量适中，上菜过程讲究卫生、礼貌。

⑫分菜：从副主人位右侧将菜盘撤回备餐车（或工作台），用分菜叉、勺分菜，分 5 人分量，剩余 1 人分量，分量均匀；从第一主宾位开始，连续五个餐位，为客人上菜；分菜、上菜姿势、动作正确、自然，干净利落，讲究卫生、礼貌。

（1）台布、装饰布的折叠方法：反面朝里，沿凸线长边对折两次，再沿短边对折两次。

（2）酒水准备：比赛斟酒所用葡萄酒为食用葡萄汁和水兑制而成，比赛斟酒所用白酒用水代替。葡萄酒杯和白酒杯每批次撤换一套；每位选手配一瓶比赛用葡萄酒和一瓶比赛用白酒。

（3）菜品及分菜用具准备：比赛分菜用菜品为盐水泡后的凉拌双椒土豆丝。菜品及分菜用具（备餐盘、分菜叉、分菜勺、菜盘、餐盘）每位选手配备一套，每批次撤换。

14. 所有比赛用品均由承办方提供，选手不得自带比赛

用品参加比赛。

（四）客房中式铺床与开夜床服务现场操作规则

1. 按客房中式铺床与开夜床服务流程，根据组委会统一提供设备物品进行操作。

2. 客房中式铺床与开夜床服务操作时间 8 分 钟，包括连续中式铺床 2 张共 6 分 30 秒（提前完成不加分，每超过 10 秒扣 2 分，不足10 秒按 10 秒计算，超过 1 分钟不予继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分），开夜床服务 1 分 30 秒（提前完成不加分，每超过5 秒扣 1 分，不足 5 秒按 5 秒计算，超过 30 秒不予继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分），每个项目独立计时。

3. 选手必须佩带参赛证提前接受检录，然后佩戴参赛号牌进入比赛场地，在指定区域按组别向裁判进行仪容仪表展示，时间 1 分钟。

4. 裁判员统一口令“开始准备”后进行中式铺床、开夜床物品准备，准备时间 2 分钟。准备就绪后，选手站在工作台前、床尾后侧， 举手示意。

5. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

6. 操作结束后，选手立于工作台前，举手示意“比赛完毕”。

7. 比赛用床架不带床头板，在两张床之间放置床头柜。

8. 操作过程中，选手不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑

床，每违例一次扣 2 分。

9. 选手完成两张床操作后，裁判抽签决定开夜床的床号，进行开夜床服务准备，准备时间 1 分钟。选手在裁判员宣布“比赛开始”后立即进行开夜床服务。

10. 中式铺床程序和标准

(1) 整理床垫（准备工作时）：位置正确、平整，四边平齐，床垫无污迹、无毛发、无破损，床垫拉正对齐。

(2) 抛铺床单：开单、抛单、打单定位一次成功；床单中线居中，不偏离中线；床单正面朝上，表面平整光滑；包角紧密垂直且平整，式样统一；四边掖边紧密且平整。

(3) 套被套：站在床尾，一次性抛开被套，平铺于床上；被套口向床尾打开；羽绒被芯放置于床尾，被芯长宽方向与被套一致；将被芯两角一次性套入被套内，被芯头部塞入被套顶部并填实，抖开被芯，四角定位，被芯与被套两边的空隙均匀；抛开羽绒被，被头拉到与床垫的床头部位齐平，一次定位成功；被头朝床尾方向反折 45 厘米。被套中线居中，不偏离床中线；羽绒被在被套内四角到位，饱满、平展，羽绒被在被套内两侧两头平整，被套表面平整光滑，被套口平整且要收口，被芯、绑绳不外露。

(4) 套枕套：将枕芯平放在工作台上，撑开枕套口，将枕芯往里套；抓住枕套口，边提边抖动，使枕芯全部进入枕套里面；将超出枕芯部分的枕套掖好，枕套开口包好不外

露，并把枕套口封好；套好的枕头须四角饱满、平整，且枕芯不外露。

(5) 放枕头：枕头放置于床头中央，枕头边与床头边平行，枕头开口朝下并反向床头柜，放好的枕头距床两侧距离均等，整个枕头表面平整、光滑、无皱折，枕套中线与床单中线在一条线上。

(6) 外观：床铺整齐美观，整张床面挺括，三线对齐。

(7) 总体印象：竞赛中，选手操作规范、自如，轻松紧凑，动作优美，技术娴熟，不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，不重复。

11. 开夜床服务程序和标准

(1) 整理床铺、准备物品（准备工作时）：位置正确，操作规范。

(2) 被子折角：将被子翻折于床上一侧的直角边与被子中线重合；折角平整，下垂自然。

(3) 铺地巾、放拖鞋：将地巾摆放于折角一侧，地巾靠床头边与被子翻折 45 厘米（靠近床头一侧）齐平；地巾靠床体边被子、拖鞋与被子下垂边沿垂直齐平；拖鞋摆放于地巾之上，鞋头朝外。

(4) 摆放晚安卡（环保卡）、矿泉水及水杯：在床头柜上摆放晚安卡（环保卡）、矿泉水及水杯（含杯垫、杯盖）；物品摆放位置符合要求，方便客人使用，卫生。

(5) 整体效果：三线对齐，床品清洁，平整美观，方便使用； 操作过程动作规范、娴熟、敏捷。

12. 其他相关说明

(1) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再单边朝里沿宽边对折两次。被芯折叠法：沿长边 S 型折叠，再两头向中间折， 然后对折。

(2) 选手不可在床头操作，其余位置不限。

(3) 床架（含脚）+床垫高度为 49 厘米（误差 1 厘米）。

(4) 床头柜置于两张床之间，柜头与床头平齐，与床相距 30 厘米。

(5) 所有比赛用品均由承办方提供，选手不得自带比赛用品参加比赛。

（五）仪容仪表要求

精神面貌佳，着装、发型等符合职业要求。

A. 头发要求

男士：后不盖领，侧不盖耳；干净、整齐，着色自然，发型美观大方。

女士：后不过肩，前不盖眼；干净、整齐，着色自然，发型美观大方。

B. 面部要求

男士：不留胡须及长鬓

角。女士：淡妆。

C. 手及指甲要求：干净；指甲修剪整齐，不涂有色指甲油。

D. 服装要求：符合岗位要求，整齐干净；无破损、无丢扣；熨烫挺刮。

E. 鞋要求：符合岗位要求的黑颜色皮鞋（中式铺床选手可为布鞋）；干净整洁，擦试光亮，无破损。

F. 袜子要求：男深色，女浅色；干净，无褶皱，无破损。

G. 首饰及徽章要求：选手号牌佩戴规范，不佩戴过于醒目的饰物。举止自然、大方、优雅。注重礼节礼貌，面带微笑。

（六）成绩公布

赛项由裁判员现场评分，将成绩登陆在竞赛成绩单上并签字，经裁判长审核并签字确认，在成绩公布区发布成绩。参赛代表队若对赛事有异议，可由领队按规程向大赛仲裁工作组提出申请复核。

八、竞赛环境

（一）中餐宴会摆台与服务操作区

根据中餐宴会摆台与服务流程要求，将宴会厅布置为赛场，在足够的空间设 4个赛位。按照直线形布置比赛设备，包括圆餐桌、餐椅、工作台、备餐车等，工作台、备餐车与餐桌沿相距 1.4 米，并与其他比赛区域隔离；仪容仪表展示区设在距裁判席约 2 米的指定区域；现场保证良好的采光、照明和通风，必要时设置抽风装置；地板需铺地毯或为防滑地板；提供稳定水、

电供应和供电应急设备；配备多媒体设备（含投影仪）一套；为每位参赛选手提供一整套专业用具与用品。比赛现场设置专门的观摩区，供各参赛队领队、教练现场观摩。

竞赛软件平台：自动计时系统 1 个。

（二）客房中式铺床与开夜床操作区

根据客房中式铺床流程要求，将宴会厅布置为赛场，在足够的空间共设 3 个赛位。按照直线形布置比赛设备，包括床及床垫、床头柜、工作台等，工作台与床相距 1.4 米，并与其他比赛区域隔离；仪容仪表展示区设在距裁判席约 2 米的指定区域；现场保证良好的采光、照明和通风，必要时设置抽风装置；地板需铺地毯或为防滑地板；提供稳定水、电供应和供电应急设备；配备多媒体设备（含投影仪）一套；为每位参赛选手提供全套铺床用品。比赛现场设置专门的观摩区，供各参赛队领队、教练现场观摩。

竞赛软件平台：自动计时系统 1 个。

（三）专业理论和专业英语测试区

根据专业理论和专业英语测试要求，设置专业理论和专业英语口语试室；现场保证良好的采光、照明和通风，必要时设置抽风装置；提供稳定水、电供应和供电应急设备；配备多媒体设备（含投影仪）一套。

（四）裁判区域

指定裁判工作场地，酒店服务赛项向每个裁判位提供一台计算器供裁判使用。另设成绩统计区。

（五）其他功能区域

在指定场地，设观摩展示区、媒体区、休息区、服务保障区、咨询区、申诉区、成绩公布区等区域。

九、技术规范

执行教育部颁布《高星级饭店运营与管理专业教学标准》及《旅游饭店星级的划分与评定》（国家标准 GB/T14308-2010）中高星级旅游饭店服务相关标准，要求中职学生必须掌握中餐厅基本服务技能，包括托盘、铺台布、宴会摆台、餐巾折花、迎宾入座、斟酒服务、上菜服务、分菜服务对客服务、中英文表达等技能及餐饮服务理论知识；掌握客房服务与管理中客房中式铺床技能、开夜床服务技能、对客服务英语表达等技能及客房服务、前厅服务及本专业其他理论知识。

十、技术平台

（一）酒店服务（中餐宴会摆台与服务）

1. 应用软件（自动计时系统）：1 套
2. 电脑：1 台
3. 投影仪：1 台
4. 液晶计时器：1 台
5. 摄录设备：6 台
6. 选手操作设施设备清单（以 1 名选手计）

序号	名 称	规 格	质地	数量
----	-----	-----	----	----

1	中餐圆形餐台	高度为 75 厘米、直径 180 厘米		1 张
2	工作台	100 厘米×200 厘米		1 张
3	餐椅			10 把
4	防滑圆托盘 (含托盘垫)	外径 35.5 厘米, 内径 32 厘米, 误差 0.5 厘米		2 个

5	台布及装饰布	台布: 正方形, 240×240 厘米, 70%棉、30%化纤, 1000 克 装饰布: 圆形, 直径 320 厘米, 材质约 30%的棉, 70%的化纤, 1550 克		1 套
6	餐巾(口布)	56 厘米×56 厘米; 70 克	纯棉	10 块
7	花盆	外径 17.5 厘米, 内径 16.5 厘米, 底径 13.5 厘米, 盆高 7.5 厘米	瓷器	1 个
8	餐碟(骨碟)	外径 20.3 厘米, 内径 12.5 厘米	瓷器	10 个
9	汤碗(翅碗)	碗口直径 11.3 厘米, 底部直径 5 厘米, 高 4 厘米	瓷	10 个
10	味碟	碟口 7.3 厘米, 底部 4 厘米, 高 1.8 厘米	瓷器	10 个
11	汤勺	长 13.7 厘米, 宽 3.8 厘米	瓷器	10 个
12	筷架	长 7.3 厘米, 底部长 7.7 厘米; 宽 2.8 厘米; 底部宽 3.1 厘米; 高 1.3 厘米; 勺子位长 5 厘米, 圆形凹口位 3 厘米; 筷子位顶部 2.2 厘米, 凹位 1.3 厘米, 高度 1.6 厘米	瓷器	10 个
13	筷子	长 24.5 厘米, 筷子头直径 0.4 厘米; 带筷套: 长 29.5 厘米, 宽 3 厘米		10 双

14	席面更（长柄勺）	全长 20.4 厘米，勺子长 6.4 厘米，直径 4.3 厘米	不 锈 钢	10 个
15	水杯（414ML）	杯口外径 6.5 厘米，杯口内径 6.1 厘米，内高 13.5 厘米，外高 18.7 厘米，杯底直径 6.7 厘米，厚 0.4 厘米	玻 璃 器	10 个
16	葡萄酒杯（14CL）	杯口外径 5.8 厘米，杯口内径 5.5 厘米，内高 6.9 厘米，外高 14 厘米，杯底直径 5.7 厘米，厚 0.2 厘米	玻 璃 器	10 个
17	白酒杯（2.6CL）	杯口外径 3.7 厘米，杯口内径 3.4 厘米，内高 3.3 厘米，外高 8.9 厘米，杯底直径 4.1 厘米，厚 0.2 厘米	玻 璃 器	10 个
18	牙签	长 8.3 厘米，宽 1.5 厘米		10 套
19	菜单	长 18.5 厘米，外宽 12.5 厘米，内宽 10.5 厘米，厚 1.7 厘米		2 个
20	桌号牌	底座长 10 厘米，宽 4.5 厘米，高 8.1 厘米，底座厚度 0.8 厘米		1 个
21	公用餐具（公筷架、筷子、公勺）	公筷架全长 9.5 厘米，底座长 5.9 厘米，宽 1.2 厘米，勺座直径 2.5 厘米，筷座长 3.5 厘米，宽 1.2 厘米		2 套
22	折叠餐巾花专用大盘	直径 40 厘米	瓷器	1 个
23	服务巾（斟酒用）	边长 50 厘米	棉质	2 块
24	净手小毛巾	边长 30 厘米	棉质	1 块

25	酒瓶	葡萄酒瓶：墨绿色 750ml 高：32 厘米 瓶身直径：7.3 厘米 口径（外）：2.7 厘米 口径（内）：1.9 厘米 白酒瓶：透明色 500ml 高：26.5 厘米 瓶身直径：6.6 厘米 口径（外）：2.75 厘米 口径（内）：1.75 厘米	玻璃	2 个
	酒瓶样例图片	 葡萄酒 白酒瓶		
26	备餐车（或工作台）	长 95 厘米，宽 50 厘米，高 95 厘米	不 锈 钢	1 辆
27	备餐盘	外径 20.3 厘米，内径 12.5 厘米	瓷器	1 个
28	分菜叉	长度 24 厘米，叉面长 6.5 厘米，宽 2.5 厘米，叉柄宽 1 厘米	不 锈 钢	1 个
29	分菜勺	长度 25 厘米，叉面长 6.5 厘米，宽 4.2 厘米，叉柄宽 1 厘米	不 锈 钢	1 个
30	菜盘	直径 29 厘米，误差 1 厘米	瓷器	1 个
31	餐盘	直径 17.5 厘米，误差 1 厘米	瓷器	5 个
32	凉拌双椒土豆丝	盐水泡后土豆丝 250 克、红辣椒丝 25 克、青辣椒丝 25 克	实物	1 份

7. 裁判用具清单

序号	量具名称	数量
1	米直尺	2 把
2	软卷尺 3 米	2 个
3	小套尺（测量 1 厘米、1.5 厘米、3 厘米）	2 把

（二）酒店服务（客房中式铺床与开夜床）

1. 应用软件（自动计时系统）：1 套

2. 电脑：1 台

3. 投影仪：1 台

4. 液晶计时器：1 台

5. 摄录设备：3 台

6. 选手操作用设施设备清单（以 1 名选手计）

序号	名称	规格	质地	数量	备注
1	床垫	200 厘米×120 厘米，高 22 厘米		2 张	误差0.5 厘米
2	床架	床架高20+床脚7厘米		2 个	误差0.5 厘米
3	工作台	100 厘米×200 厘米×75 厘米		3 个	
4	床单	280 厘米×200 厘米（缩水前：288 厘米×206 厘米）	100% 精梳棉， 80 支纱/400 针	2 张	

5	被套	235 厘米×185 厘米×5 厘米（缩水前： 242 厘米×190 厘米× 5 厘米）	100%精梳棉， 80 支纱/400 针，三边 5 厘米法式飞边。	2 张	底部中半开口， 系带方式， 2 组，距两端 45 厘米
6	被芯	230 厘米×180 厘米		2 床	内充1.5 千克羽绒棉，含填充物总重量 2.6 千克
7	枕芯	75 厘米×45 厘米		4 个	内充羽绒棉，含填充物总重量 1.35 千克
8	枕套	48 厘米×78 厘米+15×5 厘米（含 5 厘米法式飞边）	100% 精梳棉， 80 支纱/400 针	4 个	
9	床头柜	长 45 厘米× 宽 45 厘米， 高 55 厘米		1 张	误差0.5 厘米
10	防滑圆托盘（含托盘垫）	外径 35.5 厘米，内径 32 厘米，误差 0.5 厘米		1 个	
11	古典水杯	杯口直径 8.5 厘米	玻璃	1 个	
12	瓶装矿泉水	高 17.5 厘米，底部直径 5.5 厘米	塑料瓶	1 瓶	水量348 毫升

	水				
13	杯垫	直径 8.5 厘米	纸质	1 个	
14	杯盖	最大直径 9.5 厘米	纸质	1 个	
15	地巾 提篮			1 个	藤制
16	地巾	长 80 厘米, 宽 50 厘米	100%纯棉	1 条	重量 ≥ 0.45 千克
17	拖鞋	饭店常用	一次性	1 双	
18	环保 卡及 晚安 卡	长 12 厘米, 宽 9 厘米	纸质	1 个	帐篷立式

7. 裁判用具清单

序号	量具名称	数量
1	米直尺	2 把
2	软卷尺 3 米	2 把
3	1.2 米丁字尺	2 把

(三) 专业理论和专业英语口语

1. 应用软件（自动抽题系统）：各 1 套
2. 电脑：各 1 台
3. 投影仪：各 1 台
4. 摄录设备：各 1 台

以上设备设施及用品由承办校统一提供。

十一、成绩评定

(一) 评分标准

1. 中餐宴会摆台与服务现场操作评分标准（70 分）

项目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
台布及装饰布 (6 分)	可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设装饰布、台布，要求一次完成，两次扣 0.5 分，三次及以上不得分。	2		
	拉开主人位餐椅，在主人位铺装饰布、台布。	1		
	装饰布平铺在餐桌上，正面朝上，台面平整，下垂均等。	1		
	台布正面朝上，铺在装饰布上；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。	2		
餐碟定位 (7 分)	从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟间距离均等，与相对餐碟、餐桌中心点三点一线。	5		
	餐碟边距桌沿 1.5 厘米。	1		
	拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞	1		
汤碗、	汤碗摆放在餐碟左上方 1 厘米处，味碟摆放在餐碟	2		

汤勺、 味碟 (4 分)	右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行，汤碗、味碟的横向直径和汤勺柄成一条直线。			
	汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗分别与味碟、餐碟间相距均为 1 厘米。	2		
筷 架、 席面 子、 牙签 (4 分)	筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上。筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。	1		
	席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿 1.5 厘米。	1		
	筷套正面朝上。	1		
	牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。	1		
葡萄 酒杯、 白酒 杯、水 杯 (6 分)	葡萄酒杯在餐碟正前方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。	1		
	白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔 1 厘米，三杯杯底中点成一水平直线。水杯待杯花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过 2/3 处。	3		
	摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。	2		
公用 餐具 (2 分)	公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯杯肚下沿切点 3 厘米。先摆放杯花，再摆放公用餐具。	1		
	先勺后筷顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。	1		
餐巾	花型突出正、副主人位，整体协调；	1		
	有头、尾的动物造型应头朝右（主人位除外）；	1		
	巾花观赏面向客人（主人位除外）；	1		
	巾花种类丰富、款式新颖；	3		

折花 (14分)	巾花挺拔、造型美观、花型逼真；	3		
	操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿。	1		
	折叠手法正确、一次性成形。杯花折好后放于水杯 中一起摆上桌。	3		
	手不触及杯口及杯的上部。	1		
菜单、 花盆 和桌 号牌 (2分)	花盆摆在台面正中。桌号牌摆放在花盆正前方、面 对副主人位。	1		
	菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜 单右尾端距离桌边 1.5 厘米。	1		
拉椅 让座 (2分)	拉椅：从第一主宾位开始，座位中心与餐碟中心对 齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂 部分 1 厘米。	1		
	让座：手势正确，体现礼貌。	1		
托盘 斟酒 (9分)	将酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位， 每个餐位换瓶斟酒。顺时针方向前行，在客人右侧 斟酒，先斟葡萄酒后斟白酒，共十杯。	2		
	左手托盘，右手持瓶斟酒，在客人右侧斟酒，酒标 朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口。	2		
	斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯， 斟倒时做到不滴不洒（每滴一滴扣 0.3 分，每滴一 滩扣 1 分）。	3		
	服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置 合理。	2		
上菜 (2分)	站在副主人位右侧上菜，上菜时姿势、动作正确、 自然。	1		
	报菜名或菜肴介绍准确，音量适中，上菜过程讲究 卫生、礼貌。	1		

分菜 (4分)	将菜盘撤回，在备餐车（或工作台）上用分菜叉、勺分菜，分 5 人分量，剩余 1 人分量，分量均匀。分菜姿势、动作正确、自然、讲究卫生、礼貌。	2		
	从第一主宾位开始，连续五个餐位，为客人上菜，上菜姿势、动作正确、自然，讲究卫生、礼貌。	2		
托盘 (2分)	用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。	1		
	托送自如、灵活。	1		
综合 印象 (6分)	台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感。	2		
	操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。	4		
合计		70		
操作时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分				
物品落地、物品碰倒、物品遗漏： 件 逆时针： 次 扣分： 分				
菜品落在餐车上： 次 扣分： 分				
操作过程发出声响： 次 扣分： 分				
托盘从客人头上跨过： 次 扣分： 分				
实 际 得 分				

2. 客房中式铺床现场操作比赛评分标准（70 分）

项目	操作程序及标准（单床）	分值	扣分		得分
			床 1	床 2	
	开单一次成功（两次扣 0.5 分，三次及以上不得分）。	2			

床单 (15分)	抛单一次成功（两次及以上不得分）。	1			
	打单定位一次成功（两次扣 0.5 分，三次及以上不得分）。	2			
	床单中线居中，不偏离床中线（偏离床中线 1 厘米以内不扣分，1-2 厘米扣 0.5 分，2-3 厘米扣 1 分，3 厘米以上不得分）。	2			
	床单正反面准确（毛边向下，抛反不得分）。	1			
	床单表面平整光滑（每条水波纹扣 0.5 分）。	3			
	包角紧密垂直且平整，式样统一（90 度）。	2			
	四边掖边紧密且平整（每条水波纹扣 0.5 分）。	2			
被套 (6分)	一次抛开（两次扣 1 分，三次及以上不得分）、平整光滑。	4			
	被套正反面准确（抛反不得分）。	1			
	被套开口在床尾（方向错不得分）。	1			
羽绒被 (23分)	羽绒被放于床尾，羽绒被长宽方向与被套一致。	1			
	抓住羽绒被两角一次性套入被套内，抖开被芯，操作规范、利落（两次扣 1 分，三次及以上不得分）。	3			
	抓住床尾两角抖开羽绒被并一次抛开定位（两次扣 1 分，三次及以上不得分）。	2			
	被子与床头平齐。（以羽绒被翻折处至床头距离45厘米为评判标准，相差 1 厘米之内不扣分，1-2 厘米扣 0.5 分，2-3 厘米扣 1 分，3 厘米以上不得分）。	3			
	被套中线居中，不偏离床中线（偏离床中线 1 厘米以内不扣分，1-2 厘米扣 0.5 分，2-3 厘米扣 1 分，3 厘米以上不得分）。	3			
	羽绒被在被套内四角到位，饱满、平展。	2			

	羽绒被在被套内两侧两头平整（一侧一头不平整扣 0.5 分）。	2			
	被套口平整且要收口，羽绒被不外露，两角一致（未收口扣 0.5 分）。	2			
	被套表面平整光滑（每条水波纹扣 0.5 分）。	2			
	羽绒被在床头翻折 45 厘米（每相差 2 厘米扣 0.5 分，不足 2 厘米不扣分）。	3			
枕头 (2 个) (9 分)	四角到位，饱满挺括。	2			
	枕头开口朝下并反向床头柜。	2			
	枕头中线与床中线对齐。（偏离床中线 1 厘米以内不扣分，1-2 厘米扣 0.5 分，2 厘米以上不得分）。	2			
	枕套沿无折皱，表面平整，自然下垂。	3			
综合 印象 (7 分)	总体效果：三线居中，床品清洁，平整美观。	4			
	操作过程规范，动作娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质和礼节礼貌。	3			
开夜 床 (10 分)	整体效果：三线居中，床品清洁，平整美观。	3			
	将被子翻折于床上一侧的直角边于被子中线重合（偏 2 厘米及以内不扣分，2-3 厘米扣 1 分，3 厘米及以上不得分）	2			
	在床头柜上摆放晚安卡（环保卡）、矿泉水及水杯，物品摆放位置符合要求，方便客人使用，卫生。	2			
	将地巾摆放于折角一侧，地巾靠床头边与被子翻折 45 厘米（靠近床头一侧）齐平，超过不得分；地巾靠床体边被子一侧、与被子下垂边沿垂直齐平，超过不得分；拖鞋摆放于地巾之上，	3			

	便于使用。			
合 计		70		
操作时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分				
选手跑动、跪床、撑床、绕床		次	扣分：	分
物品（第一张床单除外）掉地		次	扣分：	分
实 际 得 分				

3. 仪容仪表评分标准（10 分）

项 目	细节要求	分 值	扣 分	得 分
头 发 (1.5 分)	男士			
	1. 后不盖领	0.5		
	2. 侧不盖耳	0.5		
	3. 干净、整齐，着色自然，发型美观大方	0.5		
	女士			
	1. 后不过肩	0.5		
	2. 前不盖眼	0.5		
	3. 干净、整齐，着色自然，发型美观大方	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 (1.5 分)	1. 符合岗位要求，整齐干净	0.5		
	2. 无破损、无丢扣	0.5		
	3. 熨烫挺括	0.5		
鞋	1. 符合岗位要求的黑颜色皮鞋（中式铺床选手可为布鞋）	0.5		

(1.0 分)	2. 干净，擦拭光亮、无破损	0.5		
袜子	1. 男深色、女浅色	0.5		
(1.0 分)	2. 干净、无褶皱、无破损	0.5		
首饰及徽章 (0.5 分)	选手号牌佩戴规范，不佩戴过于醒目的饰物	0.5		
总体印象 (3.0 分)	1. 走姿自然，大方，优雅	0.5		
	2. 站姿自然，大方，优雅	0.5		
	3. 手势自然，大方，优雅	0.5		
	4. 蹲姿自然，大方，优雅	0.5		
	5. 礼貌：注重礼节礼貌，面带微笑	1.0		
合 计		10		

4. 客房专业理论评分标准（10 分）

专业理论	项目	分值	答案要点	清楚流利	反应敏捷	语音语调	标准时间	实际用时	扣分合计	得分合计
	简答、问答	10	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5 分钟			
	合计（满分 10 分）									

5. 客房专业英语问答评分标准（10 分）

专业英语	项目	分值	语法词汇	反应敏捷	语音语调	语境应变	标准时间	实际用时	扣分合计	得分合计
	情景对话	10	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5 分钟			
	合计（满分 10 分）									

6. 中餐宴会服务专业理论评分标准（10 分）

专	项目	分值	答案要点	清楚流利	反应敏捷	语音语调	标准时间	实际用时	扣分合计	得分合计
---	----	----	------	------	------	------	------	------	------	------

业 理 论	简答、 问答	10	2.5	2.5	2.5	2.5	1.5 分 钟			
	合计（满分 10分）									

7. 中餐宴会专业英语问答评分标准（10 分）

专 业 英 语	项目	分值	语法 词汇	反应 敏捷	语音 语调	语境 应变	标准 时间	实际 用时	扣分 合计	得分 合计
	情景 对话	10	2.5	2.5	2.5	2.5	1.5 分 钟			
	合计（满分 10分）									

（二）评分方法

1. 成绩产生方法

（1）赛项总分为 200 分，其中中餐宴会摆台与服务现场操作（含仪容仪表展示）、客房中式铺床与开夜床服务现场操作（含仪容仪表展示）各 80 分，专业理论和专业英语口试各 20 分（各队两位选手专业理论和专业英语口试的平均分组成）。比赛采用团体赛，选手比赛当天抽取分赛项进行比试。

（2）中餐宴会摆台与服务的宴会摆台现场操作部分（含仪容仪表展示）由五位评委组成，去掉一个最高分和一个最低分，算出每位选手的最后平均分（小数点后保留两位）。客房中式铺床与开夜床服务的现场操作部分（含仪容仪表展示）由五位评委组成，去掉一个最高分和一个最低分，算出每位选手的最后平均分（小数点后保留两位）。专业理论和专业英语口试各由三位评

委组成，直接算出每位选手的平均分（小数点后保留两位）。

（3）每支参赛队的最终成绩为中餐宴会摆台与服务现场操作（含仪容仪表）得分+客房中式铺床与开夜床服务现场操作（含仪容仪表）得分+专业理论+专业英语口语得分的总和。

2. 成绩审核

选手分组进行比赛，每组选手单项成绩出来以后，由裁判长审核并签名。竞赛名次按照得分高低进行排序。

为保障成绩评判的准确性，监督组将对赛项总成绩排名前30%的所有参赛队的成绩进行复核；对其余成绩进行抽检复核，抽检覆盖率不得低于 15%。如发现成绩错误以书面方式及时告知裁判长，由裁判长更正成绩并签字确认。复核、抽检错误率超过5%的，裁判组将对所有成绩进行复核。赛项最终成绩经复核无误，由裁判长、监督人员和仲裁人员签字确认后公布。

十二、奖项设定

当总分相等时，按照现场操作得分（含仪容仪表得分）→专业理论口试→专业英语口语得分高低排序；当现场操作得分、口试得分均一致时，操作用时最短者为优。比赛只公布每队团体成绩。

以实际比赛参赛队数量为基数，按团队成绩评奖，本赛项设团体一、二、三等奖。按最终成绩由高到低排序，以实际参赛队总数为基数，一等奖占比 10%，二等奖占比 20%，三等奖占

比 30%，小数点后四舍五入。

十三、赛项安全

赛事安全是技能竞赛一切工作顺利开展的先决条件，是赛事筹备和运行工作必须考虑的核心问题。赛项执委会采取切实有效措施保证大赛期间参赛选手、指导教师、裁判员、工作人员及观众的人身安全，保障比赛顺利进行。

（一）比赛环境

1. 赛项执委会须在赛前组织专人对比赛现场、食宿场所和交通保障进行考察，并对安全工作提出明确要求。赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。如有必要，也可进行赛场仿真模拟测试，以发现可能出现的问题。承办院校赛前须按照执委会要求排除安全隐患。

2. 赛场周围要设立警戒线，防止无关人员进入，发生意外事件。比赛现场内应参照相关职业岗位要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

3. 承办校应提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及涉及高空作业、坠物、用电量大、易发生火灾情况的赛项，必须明确制度和预案，并配备急救人员与抢救设施。

4. 赛项执委会须会同承办院校制定开放赛场和体验区的人员疏导方案。赛场环境中存在人员密集、车流与人流交错的区域，除了设置齐全的指示标志外，须增加引导人员，

并开辟备用通道。

5. 大赛期间，承办校须在赛场设置医疗医护工作站。在管理的关键岗位，增加力量，建立安全管理日志。

6. 参赛选手进入赛位、赛项裁判、工作人员严禁携带通讯、摄录设备和未经许可的记录用具进入比赛区域；如确有需要，由赛项承办单位统一配置，统一管理。

（二）参赛队职责

1. 各参赛单位在组织代表队时，须为参赛选手购买大赛期间的人身意外伤害保险。

2. 各参赛单位参赛队组成后，须制定相关管理制度，落实安全责任制，确定安全责任人，签订安全承诺书，与赛项责任单位一起共同确保参赛期间参赛人员的人身财产安全。

3. 各参赛单位须加强对参赛人员的安全管理及教育，并与赛场安全管理对接。

（三）应急处理

1. 比赛期间发生意外事故时，发现者应第一时间报告执委会，同时采取措施，避免事态扩大。赛项执委会应立即启动预案予以解决并向赛区执委会报告。出现重大安全问题的赛项可以停赛，是否停赛由赛区组委会决定。

2. 出现安全事故，首先追究赛项相关责任人的责任。赛项工作人员违规的，按照相应的制度追究责任。情节严重并造成重大安全事故的，报相关部门按相关政策法规追究相应责

任。

3. 在赛项执委会的统一领导与组织下，编制赛项各项应急预案，应急预案列为赛项指南的内容，在赛前公布。

十四、竞赛须知

（一）参赛领队须知

1. 本赛项为团体赛，每校限报 3 支参赛队，承办校限报4 支队，每校设领队 1 人。
2. 熟悉竞赛规程，负责做好本参赛队大赛期间的管理工作。
3. 贯彻执行大赛各项规定，竞赛期间不私自接触裁判。
4. 准时参加赛前领队会议，并认真传达落实会议精神，确保参赛选手准时参加各项比赛及活动。
5. 领队在比赛时需密切留意参赛选手的比赛时间，安排充足人员进行调度，避免出现因迟到而被取消比赛资格的现象。
6. 对不符合竞赛规定的设备、软件、工具，有失公正的评判、奖励以及工作人员的违规行为等，均可提出申诉。申诉须在专项竞赛结束后 2 小时内提出，否则不予受理。
7. 领队应负责赛事活动期间本队所有选手的人身及财产安全，必要时为参赛学生购买保险。如发现意外事故，应及时向组委会报告。

（二）指导教师须知

1. 熟悉竞赛规程，指导选手做好各项参赛准备。

2. 比赛过程中，指导教师不得操作任何工具和设备，不得现场书写、传递任何资料给参赛选手。

3. 贯彻执行大赛各项规定，竞赛期间不私自接触裁判。

（三）参赛选手

须知

1. 总要求：

（1）严格遵守大赛组委会制定的各项竞赛规则和技术要求。

（2）坚决服从大赛组委会和裁判员的指挥、管理。

（3）尊重裁判和赛场工作人员，自觉遵守赛场纪律和秩序，文明参赛。

2. 准备阶段

（1）参赛队领队负责本参赛队的参赛组织以及大赛联络工作。

（2）参赛选手须认真填写报名表各项内容，提供个人真实身份证明，凡弄虚作假者，一经发现立即取消其比赛资格。

（3）参赛队按照大赛赛程安排和具体时间前往指定地点，各参赛选手凭大赛组委会颁发的参赛证和有效身份证件参加比赛及相关活动。

（4）参赛选手进行操作比赛前须检录。检录时应出示本人身份证及参赛证，检录合格后方可参赛。凡未按时检录或检录不合格者取消参赛资格。

(5) 参赛选手仪表规范，着装干净整洁，举止大方得体，女选手可适度化妆以符合岗位要求。

(6) 参赛选手应自觉遵守赛场纪律，服从裁判、听从指挥。

3. 比赛阶段

(1) 专业理论和专业英语口语试选手依次按抽签顺序完成。

(2) 中餐宴会摆台与服务现场操作比赛：每组 4 名选手同时进行比赛，内容包括仪容仪表展示、中餐宴会摆台、餐巾折花、拉椅让座、托盘斟酒和上菜分菜。仪容仪表展示 1 分钟，实操比赛操作时间 20 分钟。每组比赛结束后裁判评分。比赛顺序采取抽签的方式确定。

(3) 客房中式铺床与开夜床服务现场操作比赛：每组 3 名选手同时进行比赛，内容包括仪容仪表展示、客房中式铺床（2 张）和开夜床服务。客房中式铺床比赛仪容仪表展示 1 分钟，中式铺床实操比赛操作时间 6 分 30 秒，开夜床服务比赛操作时间 1 分 30 秒。每组每项目比赛结束后裁判评分。比赛顺序采取抽签的方式确定。

(4) 参赛选手必须佩带参赛证，按照参赛时段提前 15 分钟检录进入比赛场地进行仪容仪表展示。当裁判员发出“开始准备”口令后，选手进行赛前准备，中餐宴会摆台准备时间

3 分钟，客房中式铺床准备时间 2 分钟，开夜床服务准备时间 1 分钟。准备就绪后，举手示意。

(5) 参赛选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

(6) 操作结束后，选手立于工作台前，举手示意“比赛完毕”。

(7) 参赛选手在比赛中，除回答裁判的提问外，不得对裁判透露自己的姓名和学校以及对操作过程作任何解释。

4. 结束阶段

(1) 参赛选手操作完毕后应立即离开比赛现场，不得以任何借口在赛场逗留。

(2) 参赛选手在竞赛期间未经组委会的批准，不得接受其他单位和个人进行的与竞赛内容相关的采访，不得私自公开竞赛的相关情况和资料。

(3) 参赛选手在竞赛过程中须主动配合裁判的工作，服从裁判安排；若对竞赛的裁决有异议，须通过领队以书面形式向仲裁工作组提出申诉

(4) 本竞赛项目的最终解释权归大赛组委会。

(四) 工作人员须知

1. 树立服务观念，一切为选手着想，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风，积极完成本职工作。

2. 注意文明礼貌，保持良好形象，熟悉大赛指南。

3. 严守大赛秘密。

4. 于赛前 1 小时到达赛场，严守工作岗位，不迟到，不早退，不无故离岗，特殊情况需向大赛组委会请假。

5. 熟悉竞赛规程，严格按照工作程序和有关规定办事，快速准确完成设备、货物复位工作，保证比赛顺利进行。

6. 如遇突发事件，按照安全工作预案，组织指挥人员疏散，确保人员安全。

7. 不得携带通讯工具，服从统一领导，严格遵守竞赛纪律，加强协作配合，提高工作效率。

8. 服从统一领导，严格遵守竞赛纪律，加强协作配合。

9. 负责各自赛区的工作人员不得随意进入其它赛区。

十五、申诉与仲裁

本赛项在竞赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，参赛队领队可在比赛结束后2小时之内向仲裁组提出书面申诉。

书面申诉应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述，并由领队亲笔签名。非书面申诉不予受理。

赛项仲裁工作组在接到申诉报告后的2小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。仲裁结果由申诉人签收，不能代收，如在约定时间和地点申诉人离开，视为自行放弃申诉。

申诉方可随时提出放弃申诉。申诉方不得以任何理由采取

过激行为扰乱赛场秩序。

东莞市职业院校技能大赛执委会

2023年09月06日