

翁源县“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政” 三项工程领导小组办公室

关于印发《2024年翁源县“兰香杯”粤菜师傅技能工匠竞赛实施方案》的通知

各镇政府、有关单位：

2024年翁源县“兰香杯”粤菜师傅技能工匠竞赛定于9月28日在我县举行，本次赛事由翁源县人民政府主办，翁源县人力资源和社会保障局、翁源县总工会、翁源县中等职业技术学校、翁源县餐旅烹饪协会联合承办。现将《2024年翁源县“兰香杯”粤菜师傅技能工匠竞赛实施方案》印发给你们，请做好相关工作。工作过程如有疑问，请与2024年翁源县“兰香杯”粤菜师傅技能工匠竞赛组织委员会（以下简称“组委会”）联系。

联系人：组委会办公室（翁源县人力资源和社会保障局就业促进股）刘国华 联系电话：2877223。

翁源县“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”
三项工程领导小组办公室（代章）

2024年8月31日

40229004551

2024年翁源县“兰香杯”粤菜师傅 技能工匠竞赛实施方案

为贯彻落实省、市、县“百县千镇万村高质量发展工程”战略部署，推动“粤菜师傅”工程见新成效，根据《韶关市人力资源和社会保障局关于印发〈韶关市职业技能竞赛管理办法〉的通告》（韶人社规〔2023〕1号）和《关于做好2024年韶关市职业技能竞赛工作的通知》要求，为做好2024年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛（以下简称竞赛）有关工作，结合我县实际，制定本实施方案。

一、竞赛目的

以“情聚滄江，兰韵飘香”为主题，推动翁源县“粤菜师傅”工程高质量发展，进一步提升翁源美食文化品牌，培养烹饪技能人才队伍，提高行业服务品质，为实现翁源高质量发展提供技能人才保障。

二、组织机构

主办单位：翁源县人民政府

承办单位：翁源县人力资源和社会保障局

翁源县总工会

翁源县中等职业技术学校

翁源县餐旅烹饪协会

协办单位：翁源县财政局、翁源县农业农村局、翁源县教育

局、翁源县工业和信息化局、翁源县市场监督管理局、翁源县文化广电旅游体育局、翁源县融媒体中心、翁源县餐旅烹饪协会、翁源县乡村振兴人才驿站、各镇政府。

评价机构：韶关市餐旅烹饪协会

指导单位：韶关市职业技能服务中心

（一）组委会

主任：廖 剑 翁源县人民政府副县长

副主任：陈再启 翁源县政府办系统党委专职副书记

黄恩联 翁源县人力资源和社会保障局局长

万晓鸣 翁源县总工会常务副主席

汤寿光 翁源县中等职业技术学校党支部书记

陈智浩 翁源县餐旅烹饪协会会长

成员：田 斌 韶关市技能服务中心三项工程办公室主任

杨 坚 翁源县人力资源和社会保障局副局长

钟燕梅 翁源县总工会副主席

刘胜添 翁源县财政局副局长

黄伟和 翁源县农业农村局副局长

许秉华 翁源县教育局副局长

蓝长胜 翁源县工业和信息化局副局长

刘小宁 翁源县市场监督管理局党组成员

曾 媛 翁源县文广旅体局党组成员

吴建昌 翁源县融媒体中心副台长

许秀玲 翁源县中等职业技术学校副校长

吕卫安 翁源县餐旅烹饪协会秘书长

组委会负责大赛和系列活动的组织领导、总体规划、统筹协调和综合管理工作。

（二）组委会办公室

主任：杨 坚 翁源县人力资源和社会保障局副局长

副主任：钟燕梅 翁源县总工会副主席

成员：徐佩欣 廖艺萱

组委会办公室负责大赛和系列活动的综合协调、组织实施和日常管理工作。办公室设在县人社局。

（三）赛务工作组

组长：刘国华 翁源县就业服务管理局副局长

成员：李恒周、李红通、吕卫安

负责大赛总体策划、经费使用、组织协调、赛务安排、赛事筹备等实施工作，下设赛务组织、后勤保障、宣传报道、场地布置和接待服务等工作小组。

（四）技术工作组

组长：刘海英 翁源县就业服务管理局副局长

成员：刘新林 陈聪

由社会评价机构负责选聘专家开发技术命题、组织编制技术文件和评分标准；组织选手技术说明会学习；遴选裁判和审查选手资格，按照竞赛标准要求，做好考务工作，复核比赛场地布置、

程序编排抽签，做好试卷保密、安排监考、承担阅卷、评分和竞赛结果核实，承担比赛的检录、计时、统分等考务工作。

（五）监督仲裁组

组长：黄炳才 翁源县就业服务管理局局长

成员：丘艾芳 蔡卫英

负责大赛质量监督、现场公证工作，主要处理竞赛过程中争议、投诉和违纪的裁定。

三、大赛项目及相关安排

（一）大赛项目及标准

1. 大赛项目：中式烹调师

2. 大赛标准：参照人力资源和社会保障部颁布的国家职业技能标准进行考核，以国家职业技能标准四级/中级工为参照，并适当增加新知识、新技术、新设备、新技能。

（二）大赛规模：决赛 60 人。

（三）大赛赛制：比赛采取技能操作考核，不单独设置理论知识考试，理论知识部分融入操作技能考核。

操作技能的竞赛内容和要求见竞赛技术文件（附件 8）。

（四）比赛时间：实操竞赛定于 2024 年 9 月 28 日（全天）。

（五）比赛地点：翁源县中等职业技术学校，地址：翁源县龙仙镇县城西区，比赛将采取集中开放办赛模式。

（六）技术说明会时间：为提高参赛选手竞技水平，更好掌握竞赛规则，技术说明会时间定于 2024 年 9 月 20 日（全天）。

(联系人: 吕卫安 13927862688)。

四、参赛资格与大赛报名

(一) 参赛资格

1. 参赛对象

翁源县所辖餐饮企业、酒店、宾馆、院校、灵活就业人员、个体户、农村劳动者等。

2. 参赛选手

凡 16 周岁以上、法定退休年龄以内, 具有翁源县户籍或在翁源县累计工作满 1 年(从事本职业或相关职业不低于 1 年), 遵守国家有关法律法规, 职业道德良好, 身体健康, 无投诉和违规记录, 具有初中及以上文化程度, 不含全日制在校生、机关事业单位在编人员、已超出法定劳动年龄、已退休或享受养老保险待遇人员。

3. 报名条件

按户籍属地原则(或工作所在地)报名参赛, 并具有以下条件之一者:

(1) 累计从事本职业或相关职业工作 1 年(含)以上。

(2) 具有高等学校、职业院校、技工院校本专业或相关专业毕业证书。

(3) 取得本职业或相关职业(中式面点师)国家职业资格证书(技能等级证书)。

(二) 竞赛报名提交资料

1. 竞赛报名时间：该通知发布之日起至 9 月 12 日 17:30 截止。

2. 报名材料

(1) 选手报名表 1 份，选手如实填写《韶关市县级职业技能竞赛选手报名表》（附件 2）；

(2) 有效期内的身份证正反面复印件 1 份；

(3) 2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛菜品登记表（附件 3）；

(4) 2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛作品说明表（附件 4）；

(5) 相片，近半年 2 寸白底彩照。相片必须是近半年来的正面免冠白色背景彩色证件电子相片 1 张；相片大小为 40KB 以内，390 像素（宽）× 567 像素（高），分辨率不低于 300dpi，jpg 格式，24 位 RGB 真彩色；相片文件类型为 jpg 格式；请尽量到照相馆拍摄符合规格的电子相片，若提供相片不清晰或不能反映考生本人特征，对考试或证书使用造成影响的，由考生本人负责；

(6) 学历证明复印件 1 份，包括学历证书、学位证书；

(7) 工作年限证明材料（1 份），按报名条件中从事本职业或相关职业的，须在《工作年限证明》对工作经历的真实性进行盖章确认（附件 5）；

(8) 职业资格证书（技能等级证书）复印件（1 份），

按报名条件中要求具备职业资格证书（技能等级证书）的，应提供相应证书；

（9）韶关市县级职业技能竞赛竞赛行为规范承诺书（附件6）；

（10）2024年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛参赛选手安全、健康承诺书（附件7）。

各镇根据名额分配表（附件1）推荐选手参加竞赛，并组织报名选手进行制作菜品初审。参赛选手由个人直接或单位推荐报名，按指定参加选拔比赛；获得竞赛资格的选手在竞赛期间的食宿由选手自理。竞赛选手的资格审核由竞赛组委会负责，竞赛安排由竞赛组委会组织实施，具体赛程将在竞赛前发布《竞赛指南》给予指引。

五、竞赛激励

（一）颁发证书。对获得项目前6名选手，由大赛组委会颁发一、二、三等奖（项目排名原则上不并列，具体见技术文件），并向其他排名在参赛项目实到人数前50%选手颁发优胜奖，若决赛人数未达60人，获奖人数据实核减。

（二）颁发奖金。对获得项目前6名和优胜奖的选手，由大赛组委会颁发奖金，其中，一等奖1名2000元、二等奖2名1500元、三等奖3名1000元、优胜奖500元。

（三）颁发职业技能等级证书

对大赛获得优胜奖及以上的选手，符合相关规定的，由韶关

市餐旅烹饪协会按规定颁发中级工/四级技能等级证书。

已取得同一职业（工种）同一等级及以上职业资格或技能等级证书者不重复发证。

符合技能提升补贴条件的，可持证书申领补贴。

六、实施步骤

（一）报名时间：该通知发布之日起至9月12日17:30截止。

报名地点：翁源县龙仙镇环城北路64号翁源县市场监督管理局二楼（翁源县餐旅烹饪协会）。

联系人：吕卫安 13927862688（微信同步）

（二）2024年9月12日前，收集整理好所有参赛选手的资料，汇总并报送参赛选手名单到组委会办公室进行核验。

（三）2024年9月20日召开技术说明会。地点：翁源县中等职业技术学校，地址：翁源县龙仙镇县城西区翁源中等职业技术学校6号楼三楼。

（四）2024年9月28日全天开展实操竞赛，地点：翁源县中等职业技术学校，地址：翁源县龙仙镇县城西区翁源中等职业技术学校6号楼三楼。

七、申诉、仲裁与监督

（一）申诉

1. 参赛选手对不符合竞赛规定的工具和设备，有失公正的评审、计分，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

2. 选手申诉均须在规定时限（竞赛结束后 2 小时内）用书面形式向监督仲裁组提出。监督仲裁组要认真负责地受理选手申诉，并将处理意见尽快反馈当事人。

（二）仲裁

1. 为保证比赛顺利进行，保证比赛结果公平公正，组委会委托监督仲裁组负责受理竞赛中出现的所有申诉并进行仲裁。

2. 监督仲裁组裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止比赛，否则视弃权处理。

（三）监督

裁判长以及全体裁判员均应严格执行回避制度，负责竞赛评判工作。为保证竞赛全程的公平、公正、公开，主办单位将委派专人对赛事进行全程监督。

八、竞赛相关要求

（一）入选选手技术说明会地点：翁源县中等职业技术学校 6 号楼三楼，具体入选名单由竞赛组委会办公室组织专家进行评选确定。

（二）竞赛公布指定菜食材的主料均由竞赛组委会提供，自选菜食材的主料和其余辅料由选手自行准备。

（三）竞赛所有菜品食材均为翁源特色食材，选出参赛的选手制作的菜品，必须要填写菜品登记表，并描述作品特点和主辅料。

(四) 选出的竞赛选手厨师工服由组委会统一提供, 并自带所有菜品辅料和器皿。

(五) 组委会组织选手进行烹饪实训, 届时聘请五星级名厨现场传授烹饪技能和制作指导。

九、竞赛规则

(一) 竞赛选手须知

1. 必须持本人身份证并(携)佩戴竞赛组委会签发的选手证参加比赛。

2. 必须按比赛时间, 提前 30 分钟检录进入赛场, 并按照指定的工位号参加比赛。迟到 15 分钟者不得参加比赛, 开考 30 分钟后方可交卷, 离开赛场后不得在赛场周围高声谈论、逗留。

3. 应严格遵守赛场纪律, 不得将相关技术资料 and 工具书带入赛场, 所有的通讯工具和摄像工具不得带入比赛现场。

4. 在比赛过程中不得擅自离开赛场, 如有特殊情况, 需经现场裁判同意后作特殊处理。

5. 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. 当听到竞赛结束命令时参赛选手应立即停止操作, 不得以任何理由拖延竞赛时间。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, 如有违规, 取消比赛资格。

(二) 赛场规则

1. 考务人员必须统一佩戴由竞赛组委会签发的相关证件，着装整齐。

2. 赛场除现场评委、安全巡视和赛场配备的工作人员外，其他人员未经允许不得进入赛场。

3. 新闻媒体等进入赛场必须经过组委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不得影响竞赛进行。

4. 参赛选手的陪同人员一律不得进入赛场。

十、裁判组织

由竞赛技术委员会推荐 7 名中式烹调师考评员，组成竞赛裁判组，负责命题，制定评判标准及规则；对竞赛进行评分、成绩汇总登记和竞赛结果核实等工作。由社会培训评价组织组织专家命题、审核并负责组卷制卷工作，按照竞赛标准要求实施考核。

十一、其他

本实施方案条款的解释权归 2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛组委会。

- 附件：1. 2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛选手名额分配表
2. 韶关市县级职业技能竞赛选手报名表
3. 2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛菜品登记表
4. 2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛作品说明表
5. 工作年限证明
6. 韶关市县级职业技能竞赛竞赛行为规范承诺书
7. 2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛参赛选手安全、健康承诺书
8. 2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛中式烹调师技术文件

附件1

2024年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛选手名额分配表

| 序号 | 镇（协会） | 参赛人数 |
|----|---------|------|
| 1 | 龙仙镇 | 6 |
| 2 | 翁城镇 | 3 |
| 3 | 新江镇 | 3 |
| 4 | 官渡镇 | 3 |
| 5 | 周陂镇 | 3 |
| 6 | 江尾镇 | 3 |
| 7 | 坝仔镇 | 3 |
| 8 | 铁龙镇 | 1 |
| 9 | 县餐旅烹饪协会 | 35 |
| 合计 | | 60 |

附件 3

2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛菜品登记表

| | | | | | |
|--------|----------------------------|----|------|---------|--|
| 选手姓名 | | 性别 | | 联系电话 | |
| 传真号码 | | 邮箱 | | 是否有职业资格 | |
| 单位名称 | | | 单位地址 | | |
| 参赛作品内容 | 规定菜肴名称 | | | | |
| | 采用烹调方法 | | 味型 | | |
| | 作品特色: | | | | |
| | 主要原料: | | | | |
| | 自选作品名称 | | | | |
| | 采用烹调方法 | | 味型 | | |
| | 作品特色: | | | | |
| | 主要原料: | | | | |
| 审核意见 | 大赛组委会指定机构（代章） 年 月 日 | | | | |

2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛组委会制表

附件 4

| | | | |
|------|--|------|--|
| 选手姓名 | | 选手编号 | |
|------|--|------|--|

送评时由送评登记员对折密封

2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛 作品说明表

| | | | | |
|---|--------|---|------|--|
| 此 栏 由 选 手 填 写 | 作品名称 | | | |
| | 作品类型 | <input type="checkbox"/> 规定菜肴 <input type="checkbox"/> 指定主料菜肴 <input type="checkbox"/> 自选菜肴 <input type="checkbox"/> 风味小吃 | | |
| | 主料 | | | |
| | 辅料 | | | |
| | 特殊调料 | | | |
| | 其他原料 | | | |
| | 作品质量说明 | | | |
| | 烹调方法 | | 作品味型 | |
| | 设计理念 | | | |
| | 制作流程 | | | |
| 风味特点 | | | | |
| 备 注：1. 应详细填写主料和辅料的食材名称及数量(重量), 以作为报到检录时核对的依据。 2. 作品送评时, 必须连同该说明表一并送评, 否则不予评分。 | | | | |
| 作品编号(此栏由作品送评密码裁判员填写) | | | | |

2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛组委会制表

附件5

工作年限证明

兹有我单位_____（同志）于_____部门，从事_____工作，累计从事本职业工作____年，现申请参加中式烹调师（职业/工种）四级职业技能竞赛，特此证明。
备注：此证明仅作报名参加职业技能竞赛凭据，不作其他用途。本单位对此证明真实性负责。

| 工作履历明细 | | | | |
|----------|------|--------|-------|--------|
| 工作起止时间 | 单位名称 | 职务(岗位) | 部门联系人 | 部门办公电话 |
| 年 月至 年 月 | | | | |
| 年 月至 年 月 | | | | |
| 年 月至 年 月 | | | | |

(公章盖章处)

年 月 日

附件6

韶关市县级职业技能竞赛 竞赛行为规范承诺书

遵章守纪、诚实守信、公平公正、公开透明是参与职业技能竞赛相关人员必须遵守的行为规范。

一、遵章守纪

遵守各项竞赛纪律，自觉维护竞赛秩序，不干扰比赛正常进行。履职尽责，忠于职守，按时、保质、保量完成各项工作。严守各项安全工作规范，确保人身、设备安全。发扬团队合作精神，服从工作分工，做好本职工作。不因任何机构和个人而影响本人履职尽责，不擅自传播未经核查证实的言论、信息，不无故退赛。

二、诚实守信

诚实办赛、诚实评判、诚实参赛，客观、实事求是通过正当渠道反映竞赛过程中的问题。信守承诺，保守秘密。不擅自为任何机构或个人提供与竞赛有关的培训和信息咨询，不向任何机构或个人透露影响竞赛公平、公正的信息。廉洁自律，不徇私舞弊，维护竞赛声誉和形象。

三、公平公正

裁判人员应依据竞赛规则开展技术准备和评判等工作，公平公正对待每个参赛队和每位参赛选手。技术保障和赛务保障

人员应公平公正做好相关保障工作。各有关人员在组织实施竞赛和处理争议时，应确保公平公正。任何人在任何情况下都不干预正常的评判工作。

四、公开透明

充分保证各参与方的知情权。各项目裁判组做出的各项技术方面的决定，应征求相关参赛方意见，在规定时间内按程序向各方公布。在竞赛过程中的争议处理，在广泛听取各方意见，全面了解、掌握信息的基础上做出处理，处理程序和结果公开透明。

本人承诺遵守以上竞赛行为规范。

签署人：

人员类别：

签署日期：

注：人员类别分为专家组长（裁判长）、专家组成员、裁判员、选手、录分员、技术及赛务保障工作人员

附件 8

2024 年翁源县“粤菜师傅”技能 工匠竞赛中式烹调师技术文件

2024 年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛
中式烹调师组委会
2024 年 9 月 日

一、技术描述

项目概要

本次中式烹调师竞赛以中式烹调师的粤菜系列作为竞赛主题，要求参赛选手具备中式粤菜菜品的生产研发制作与厨房行政管理（如水台、打荷、候镬、砧板、上杂、冷菜间、烧卤等）工作，胜任粤菜经典名菜工艺制作（广府菜、潮汕菜、客家菜）、粤式筵席菜烹饪、厨政管理与培训、粤菜改良创新菜品开发等工作任务，具有独立分析与解决复杂问题，进行菜品创新和名菜工艺制作传承，开发教学课程并有效开展线上线下培训工作的能力，具备统筹协调、厨房管理、总结反思、持续改进等职业素养，同时具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神，通过以赛促学、以赛促训、以赛促评、以赛促建，加快技能人才队伍建设，为推进翁源高质量发展，提供烹饪技能人才支撑。达到中式烹调师中级职业技能等级（国家职业技能等级四级）技能要求的技术人才。

二、试题与评判标准

（一）竞赛内容

本次竞赛为技能实操竞赛，技能实操竞赛时间为 150 分钟，要求参赛选手在规定时间内独立完成 4 道作品，分别是：①规定菜肴，②指定主料菜肴，③自选热荤菜肴，④地方风味小吃（以糯米粉或粘米粉为主料的客家糍粑）。

参赛选手必须按要求认真分别填写所有参赛作品的《作品说明表》（见附件 1），赛前分别打印一式三份，一份选

手报到时交工作人员备案，一份进入赛场工位检录时交现场裁判作为核对自带食材用品的依据，一份随完成的作品一同送评，否则作品不予评分。

(二) 竞赛安排表

| 竞赛日第一天 | | | | | |
|------------------------|----------------|-------------|--------------|--------------|---|
| 第一场比赛（7:00-10:00） | | | | | |
| 时间 | 主要事项 | 参与人员 | 负责人 | 地点 | 备注 |
| 07:00-07:10 (10分钟) | 选手领取工具 食材 | 第一场参赛 选手 | 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | |
| 07:10-07:20 (10分钟) | 选手工位号抽 签、检录 | 第一场参赛 选手 | 现场裁判组 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | 1. 查核选手身份证、选手证； 2. 抽取工位；签名确认；粘贴标识；手机保管等； 3. 检录。 |
| 07:20-07:30 (10分钟) | 岗位准备 | 第一场参赛 选手 | 现场裁判组 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | 工具准备、不得进行原料加工及相关烹调预处理等 |
| 07:30-10:00 (150分钟) | 技能竞赛 | 第一场参赛 选手 | 裁判组赛务 组 | 中式烹调 师实训室 | 第一场参赛选手 |
| 第二场比赛（10:00-13:00） | | | | | |
| 10:00-10:10 (10分钟) | 选手领取工具 食材 | 第二场参赛 选手 | 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | |

| | | | | | |
|------------------------|----------------|-------------|--------------|--------------|--|
| 10:10-10:20 (10分钟) | 选手工位号 抽签、检录 | 第二场参赛 选手 | 现场裁判组 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | 1. 查核选手身份证、选手 证 2. 抽取工位; 签名确 认; 粘贴标识; 手机保管 等; 3. 检录 |
| 10:20-10:30 (10分钟) | 岗位准备 | 第二场参赛 选手 | 现场裁判组 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | 工具准备、不得进行原料 加工及相关烹调预处理 等 |
| 10:30-13:00 (150分钟) | 技能竞赛 | 第二场参赛 选手 | 裁判组 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | 第二场参赛选手 |
| 第三场比赛 (12:30-15:30) | | | | | |
| 12:30-12:40 (10分钟) | 选手领取工具 食材 | 第三场参赛 选手 | 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | |
| 12:40-12:50 (10分钟) | 选手工位号抽 签、检录 | 第三场参赛 选手 | 现场裁判组 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | 1. 查核选手身份证、选手 证 2. 抽取工位; 签名确 认; 粘贴标识; 手机保管 等; 3. 检录 |
| 12:50-13:00 (10分钟) | 岗位准备 | 第三场参赛 选手 | 现场裁判组 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | 工具准备、不得进行原料 加工及相关烹调预处理 等 |
| 13:00-15:30 (150分钟) | 技能竞赛 | 第三场参赛 选手 | 裁判组 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | 第三场参赛选手 |

| 第四场比赛（15:00-18:00） | | | | | |
|------------------------|----------------|-------------|------------------------|--------------|---|
| 15:00-15:10 (10分钟) | 选手领取工具 食材 | 第四场参赛 选手 | 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | |
| 15:10-15:20 (10分钟) | 选手工位号抽 签、检录 | 第四场参赛 选手 | 现场裁判组 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | 1. 查核选手身份证、选手 证 2. 抽取工位；签名确 认；粘贴标识；手机保管 等； 3. 检录 |
| 15:20-15:30 (10分钟) | 岗位准备 | 第四场参赛 选手 | 现场裁判组 赛务组 | 中式烹调 师实训室 | 工具准备、不得进行原料 加工及相关烹调预处理 等 |
| 15:30-18:00 (150分钟) | 技能竞赛 | 第四场参赛 选手 | 裁判组赛务 组 | 中式烹调 师实训室 | 第四场参赛选手 |
| 18:00-18:30 (30分钟) | 裁判评分 | 裁判、专家 | 专家组裁判 组竞赛技术 组第三方 | 中式烹调 师实训室 | |

三、竞赛作品要求与标准

参赛选手必须按要求认真分别填写《2024年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛菜品登记表》《2024年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛作品说明表》（详见实施方案附件3、附件4），分别打印一式三份，一份选手报到时交工作人员备案，一份进入赛场工位检录时交现场裁判作为核对自带食材用品的依据，一份随完成的作品一同送评，否则作品不予评分。

四、竞赛作品要求

技能实操竞赛作品分别是：①规定菜肴，②指定主料菜肴，③自选热荤菜肴，④地方风味小吃。竞赛时间规定为 150 分钟，4 道作品的制作顺序要求是：开赛后首先完成规定菜肴制作并送评，余下时间完成指定主料菜肴，自选热荤菜肴、地方风味小吃的制作和送评，制作先后不作限定，但必须完成菜肴的制作送评后，最后才送评地方风味小吃。4 道作品的原材料，除“规定菜肴”，“指定主料菜肴”的主料食材统一由赛场提供外，其余的一切食材原料均由选手选择当地优质农产品自备携带进场参赛（含：指定主料菜肴的配料（辅料）、自选热荤菜肴、地方风味小吃的原料）。4 道作品盛装的餐具除“规定菜肴”统一由赛场提供的 12 寸白色圆盘盛装外，其它 3 道（含：展示主盘和尝试盘）均由参赛选手自备携带进场参赛。各作品具体的要求和标准如下：

（一）规定菜肴

参赛选手开赛后，首先完成**红葱蒸肉圆**制作并送评，作品可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用，符合食品卫生安全要求；可在场外加工携带进场，但须在赛场内摆放装盘。

1. 作品要求：

（1）**红葱蒸肉圆**的主辅料食材由赛场提供，统一使用赛场提供的 14 寸白色圆盘盛装。详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的重要依据，不提交《作品说明表》的不予评分。

(2) 菜肴的材料应做到物尽其用，不浪费原料，剩余的材料（除不可食用的废料外）必须清理收拾干净带出赛场外。凡主料利用率不合理、浪费原料，随处乱放的，酌情扣分。

(3) 菜肴的烹调技法和味型按该菜肴的规格要求操作，应体现中级技能等级的技术水平和地方风味菜特色。

(4) 作品送评时应提交成品主盘 1 份 10 颗（300 克或以上/份）以供展示交流；另备 1 份 3 颗（重约 90—100 克）的尝试盘供裁判品鉴评分。

(5) 菜肴可作适当点缀装饰，装饰物必须可直接食用，符合食品卫生安全要求；装饰物可在场外加工携带进场，但须在赛场内摆放装盘。

(6) 严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食品添加剂，不得使用人造色素，违例者不予评分。

2. 作品标准:

(1) 作品必须是粤式热荤菜肴，主副料搭配合理，芡色鲜明，烹制火候适度，具有粤菜烹饪技术，体现翁源地方风味特点，应在《作品说明表》上作清晰说明，否则将酌情扣分。

(2) 作品调味合理，味道可口，成品形态整齐美观，色彩自然，长短大小划一，刀工均匀。

(3) 冷盘原料火候恰到好处，熟度好，口感香、软入味，不柴不韧，符合冷盘菜肴的特定质量要求。

(4) 符合该菜肴的特定质量要求，注重饮食营养健康，荤素配搭，摆盘整洁卫生，不过度渲染装饰。

(5) 在食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有较高造诣，符合餐饮规范要求。

(二) 指定主料菜肴

参赛选手必须运用赛场统一提供的**翁源麻鸡(光鸡)**1只(约重1250g)，自拟设计并烹制一道以鸡为主料的粤式热荤菜菜肴。

1. 作品要求:

(1) 菜肴的配料(辅料)、特殊调味料，以及盛装的主盘和尝试盘均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的重要依据，不提交《作品说明表》的不予评分。

(2) 菜肴必须以鸡为主题，不得做鸡茸类的作品。主料应做到物尽其用，不浪费原料，如有剩余副料(除不可食用的废料外)必须用码兜盛装，随同完成的菜肴作品一起送评。凡主料利用率不合理、浪费原料或不送交副料的，酌情扣分。

(3) 菜肴的烹调技法和味型不作限定，应体现本地区优质农产品与饮食风味特色。

(4) 菜肴配料(辅料)的洗涤治净、涨发可在场外预加工，但刀工成型、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

(5) 作品送评时应提交成品主盘1份(8人量/份，每人

量的食物净料为 $100\text{g} \pm 20\%$) 或位上菜提交 5 份, 其中 3 份 (每份食物净料量为 $125\text{g} \pm 15\%$), 以供展示交流; 另备 2 人量的尝试盘或位上菜 2 份供裁判品鉴判分。

(6) 菜肴可作适当的点缀装饰, 装饰物必须是可直接食用, 符合食品卫生安全要求; 可在场外加工携带进场, 但须在赛场内摆放装盘。

(7) 严禁使用国家明令禁止的动、植物原料, 严格按国家规定范围内控制使用食品添加剂, 不得使用人造色素, 违例者不予评分。

2. 作品标准:

(1) 菜肴必须是粤式热菜, 鸡占主体, 主题鲜明, 具有地方烹饪技艺特色, 体现地方风味特点, 应在《作品说明表》上作清晰说明, 违例者酌情扣分。

(2) 菜肴原料搭配合理, 形态自然美观, 色调明快, 色泽鲜明, 芡汁匀滑、明亮, 刀工精巧、均匀划一。

(3) 菜肴火候恰到好处, 质感鲜明, 味道鲜美, 符合该菜肴设计的特定质量要求。

(4) 菜肴注重饮食营养健康, 摆盘整洁卫生, 不过度渲染装饰, 便于传送。

(5) 菜肴制作工艺水平高, 食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意, 符合餐饮规范要求。

(三) 自选热荤菜肴

参赛选手选择**本地优质农产品**自拟设计烹制一道具有地方风味特点的粤式热荤菜菜肴。

1. 作品要求：

(1) 自选热荤菜肴一切食材原料、特殊调味料和盛装餐具（含主盘和尝试盘）等均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的重要依据。不提交《作品说明表》的不予评分。

(2) 自选热荤菜肴不得重复使用上述菜肴已用过（烟肉、土鸡）的食材原料、烹调技法和味型，不得使用高档食材原料，如：干鲍鱼、鱼翅、燕窝等，违例者酌情扣分。

(3) 原料的宰杀、洗涤治净、制茸（泥）、涨发等初加工可在场外进行，但原料的刀工成型、打胶、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

(4) 菜肴应体现中餐烹饪的工艺性、时代性、创新性或传统精品的传承性，具有现代餐饮市场推广价值。

(5) 作品送评时应提交成品主盘 1 份（8 人量/份，每人量的食物净料为 $100\text{g} \pm 20\%$ ）或位上菜提交 5 份，其中 3 份（每份食物净料为 $125\text{g} \pm 15\%$ ），以供展示交流；另备 2 人量的尝试盘或位上菜 2 份供裁判品鉴评分。

(6) 菜肴可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用，符合食品卫生安全要求；可在场外加工携带进场，但须在赛场内摆放装盘。

(7) 严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，不得使用人造色素，违例者不予评分。

2. 作品标准:

(1) 菜肴设计符合热菜常规，用料绿色环保，符合食品安全要求。

(2) 主、配料搭配合理，刀工精巧、均匀划一，造型美观，色泽鲜明，色调和谐，芡汁匀滑、明亮。

(3) 火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该作品设计的特定要求。

(4) 菜肴注重饮食营养健康，摆盘整洁，不过度渲染装饰，便于传送。

(5) 作品在食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意，符合餐饮规范要求。

(四)地方风味小吃(以粘米粉或糯米粉为主料的客家糍粑)

(1) 地方风味小吃所用的食材、馅料、调料，盛装餐具（含主盘和尝试盘）等均由参赛选手自备携带进场参赛。

(2) 地方风味小吃的品种、制作方法、成品规格、加温方法、盛装器皿不限。

(3) 地方风味小吃馅料、调制面坯（皮）可场外加工，包馅、成型、加温成熟必须现场完成。

(4) 地方风味小吃作品送评时应提交成品主盘 1 份（8 人

量/份，必须是可直接食用，每份重量为 400 克）供展示交流，另备 1 份，重量为 100 克，装尝试盘供裁判品鉴分。

（5）地方风味小吃作品可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用，符合食品卫生安全要求，可在场外加工携带进场，但须在赛场内装盘。

（6）严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食品添加剂，不得使用人造色素，违反者不予评分。

五、实操考核菜肴质量评分标准及评分细则

规定菜肴（红葱蒸肉圆）、指定主料（翁源麻鸡）菜肴、自选热荤菜肴和地方风味小吃每道作品按口味、质感、形态、色泽、装盘与卫生、工艺水平等六部分评分，满分为 100 分。

1. 口味（25 分）：符合该菜肴设定的口味要求，调味适口，口味纯正，主味突出，味道鲜美。由于调味失当的，酌情扣分。由于原料变质，有腥膻异味等恶味不可食用的，整菜不予判分。

2. 质感（25 分）：符合该菜肴设定的质感要求，选料精细，运用火候得当，质感鲜明，符合该菜肴应有的嫩、滑、爽、脆、软、酥等个性特点。不符合要求的，酌情扣分。由于烹饪造成生、焦糊等现象不能食用的，整菜不予评分。

3. 形态（15 分）：用料搭配合理，成品数量（重量）符合要求，刀工细腻，刀面光洁，大小合理匀称，造型自然美观。不符合要求的，酌情扣分。

4. 色泽（15分）：色泽鲜明悦目，色调明快自然，汁芡适度。不符合要求的，酌情扣分；使用人造色素的，整菜不予判分。

5. 装盘与卫生（10分）：讲究用料绿色环保，食品营养健康，装盘整洁，餐具与菜肴相得益彰，注重餐具器皿卫生。不符合要求的，装饰过度渲染的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整菜不予判分。

6. 工艺水平（10分）：制作工艺水平高，菜品有创新，使用食材原料或菜肴风味有显著特点，符合该菜品的设计理念，有市场推广价值。不符合要求的，酌情扣分。

（三）实操考核现场扣分细则

实操现场评分满分为100分，占总分值10分。由现场裁判员根据选手的现场表现予以评分。参赛选手必须自觉遵守竞赛规则，安全、有序、熟练进行操作。

凡有下列违规行为者，均作扣分处理：

1. 参赛选手进入赛场时没有穿着厨师服、戴好厨师帽穿着厨师鞋的，或携带的物品、食材凌乱堆放，没有规范整理的，酌情扣1~5分。

2. 参赛选手携带超出规定范围内的原材料进场参赛，不服从裁判员规劝的，视情节按每种原材料酌情扣2~10分。

3. 参赛选手夹带已成型的原材料进场的，按每种原材料酌情扣10分，严重者没收有关原材料。

4. 参赛选手操作时不遵守个人饮食卫生条例规范，衣着不整

洁，吸烟等违例行为的，酌情扣 1~8 分。

5. 参赛选手操作过程中食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生，不按规定处理垃圾的，酌情扣 1~10 分。

6. 烹饪比赛失任重做或挪用他人的原材料、汤汁、成品的，该作品不予评分。

7. 参赛选手出现不服从安排、违反安全操作、浪费现象等行
为，均酌情扣 1~20 分；严重者直至取消比赛资格。

8. 超时扣分：烹饪比赛超过时限的，每超时 3 分钟内扣减 1 分，按此类推扣分，超过 20 分钟的则取消该作品的比赛成绩。

上述现场违例行为，最高可扣减 100 分，由现场裁判员负责记录，按有关规定予以扣分，最后经项目裁判长核准。

六、竞赛场地、设施设备安排

（（一）赛场规格要求

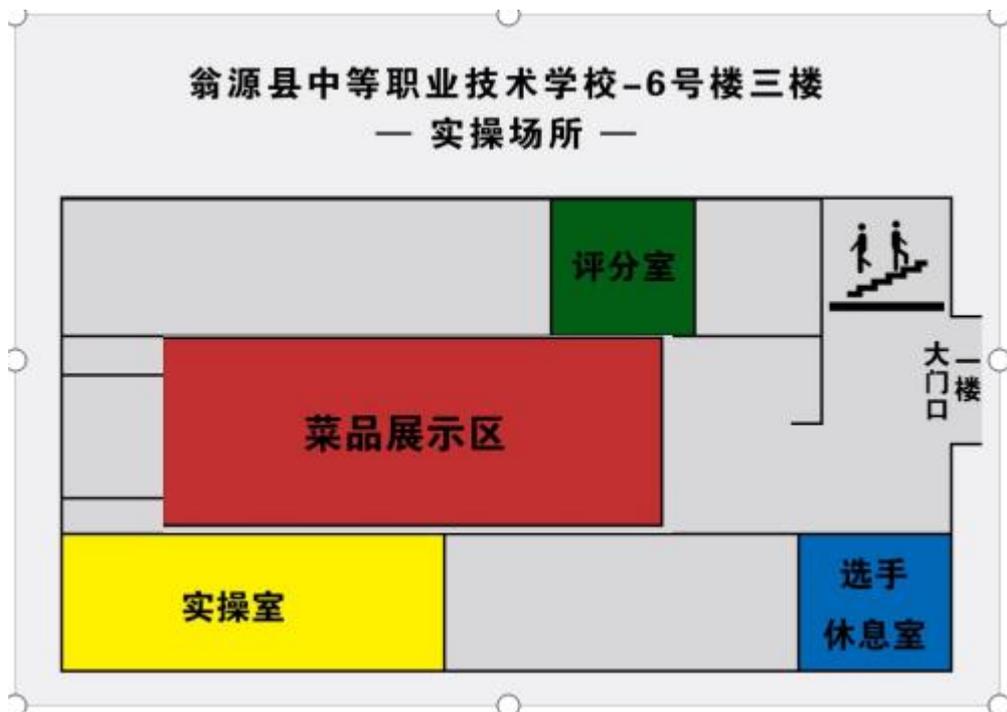
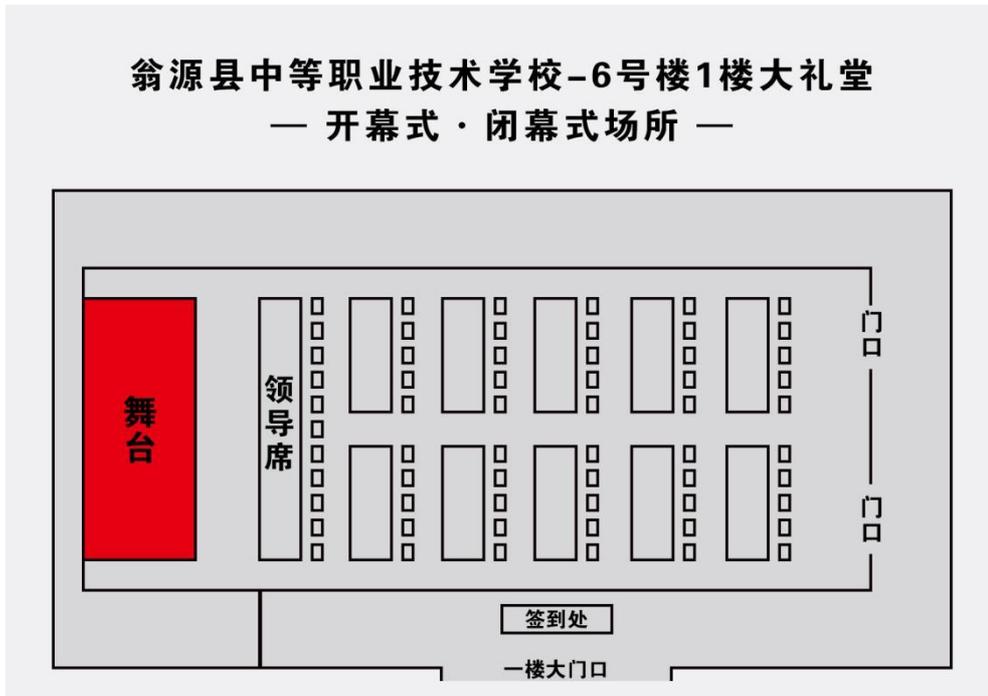
本次竞赛场地理论考试和实操考试设于翁源县中等职业技术学校，总面积约 430 平方，实操场地设技能操作和作品展示二个区域）：

1、实操考试场地在翁源县中等职业技术学校 6 号楼 3 楼，操作区在厨房设置 15 个工位，每个工位的面积为 2 米*1.2 米，选手候考室及检录场地设在三楼，裁判室在三楼。

2、开幕式、闭幕式设在翁源县中等职业技术学校 6 号楼 1 楼大礼堂。

3、菜品展示区设在翁源县中等职业技术学校 6 号楼 3 楼。

(二) 场地布局图



(三) 基础设施清单

中式烹调师项目赛场提供设施、设备清单表

| 序号 | 名称 | 数量 | 技术规格 |
|----|-----|---------|----------|
| 1 | 炒炉 | 15 眼 | 电能（或燃气） |
| 2 | 蒸柜 | 2 台 | 电能（或燃油） |
| 3 | 炒镬 | 15 只 | 14 寸加厚铁镬 |
| 4 | 勺、铲 | 15 套/镬 | 不锈钢材质 |
| 5 | 洗镬刷 | 15 只/镬 | 竹制 |
| 6 | 镬架 | 15 只/镬 | 不锈钢材质 |
| 7 | 油煲 | 15 只/镬 | 不锈钢材质 |
| 8 | 疏壳 | 15 只/镬 | 不锈钢材质 |
| 9 | 炸篱 | 15 只/镬 | 不锈钢材质 |
| 10 | 密筛 | 15 只/镬 | 不锈钢材质 |
| 11 | 调料盒 | 15 只/镬 | 不锈钢材质 |
| 12 | 砧板 | 15 只/工位 | 塑胶（或木质） |
| 13 | 熟砧板 | 5 只 | 塑胶（或木质） |
| 14 | 白圆碟 | 一批 | 14 寸陶瓷 |
| 15 | 腰碟 | 一批 | 14 寸陶瓷 |

| 序号 | 名称 | 数量 | 技术规格 |
|----|-------|-------|--------|
| 16 | 码兜 | 一批 | 不锈钢材质 |
| 17 | 菜筛 | 一批 | 不锈钢材质 |
| 18 | 带盖垃圾桶 | 3只 | 环保塑料材质 |
| 19 | 白毛巾 | 1条/选手 | 棉质 |
| 20 | 清洁毛巾 | 1条/选手 | 棉质 |

七、工具材料安排及清单

(一) 中式烹调师项目选手自带工具、材料清单表

| 序号 | 名称 | 数量 | 技术规格 |
|----|---------------|-----------|-------------|
| 1 | 自选菜器皿 | 自带 | 自定 |
| 2 | 刀具 | 自带 | 切、斩 |
| 3 | 自选菜需用到特殊工具、模具 | 自带 | 符合技术文件规定使用的 |
| 4 | 一次性手套 | 自带 | 食品级 |
| 5 | 自选菜主料 | 600~1000克 | 地域农特产品 |
| 6 | 指定主料菜辅料 | 约400克 | 鸡菜辅助材料 |
| 7 | 自选菜特殊调料 | 自带 | 符合规定用调料 |
| 8 | 地方风味小吃 | 500克或以上 | 符合规定用原料 |

1. 实操竞赛在指定场地进行。除规定菜肴、指定主料菜肴的主要用料外，其他食材、特殊味料、盛装器具等均由选手自备携带入场参赛。

2. 赛场只提供常规的设备、工具有炒炉、蒸柜、炒镬、勺铲、油煲、砧板等日常用工具，其余设备、特殊工具自带。

3. 指定主料菜肴、自选热荤菜肴和地方风味小吃所用的餐具器皿（尝试碟）一律自带。餐具表面不得带有任何企业标志，但可以在底部贴上企业名称，以便赛后领回。

4. 赛场只提供一般的调味料，有食用油、精盐、鸡精、生粉、白醋、耗油、料酒、白糖、生抽、老抽、胡椒粉、椒盐粉、香油，其他调味品由选手自备。

5. 选手自带设备、工具、食材和调味料等自备物品进入赛场前由裁判组检查，确认没有超出本次竞赛要求、范围和标准之后方可进场参赛，违者将取消其比赛资格。

（二）项目特殊说明

通常情况下：未明确在选手携带工具清单中的，一律不得带入赛场。另外，赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。

备注：

1. 选手自带制作菜肴、地方风味小吃用的材料及刀具、刮板、面杖、手布全部工具用具，均自备自带。

八、竞赛规则

(一) 赛前须知

1. 各参赛选手须准时到达赛项的举办地点，及时办理报到等手续，按要求提交相关资料，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

2. 各参赛选手要准时参加赛前会议，准确传达会议精神。

3. 自觉遵守赛场规则，执行赛项执委会的各项规定，树立良好的赛风，确保竞赛顺利进行。

4. 如有问题由选手本人或领队向裁判长或赛项执委会申报解决。

(二) 参赛选手须知

1. 参赛选手参赛报到时必须穿着厨师服，戴好厨师帽，穿着厨师鞋，佩戴统一的选手编号标志(证件);必须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2. 参赛选手应提前 30 分钟到达检录处参加报到检录，比赛开始 30 分钟后不得入场参赛。参赛选手应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境整洁，废弃物按垃圾分类要求倒入指定垃圾箱。注意用电安全，注意生产安全。

3. 比赛过程中，应佩戴口罩，严格遵守赛场纪律，服从裁判员及工作人员的管理。比赛结束后，经裁判员确认后带好自已的工具迅速撤离赛场。

4. 比赛期间发现问题，选手应及时与裁判员联系，不得与大赛工作人员直接交涉。重大问题赛后应由领队向监督仲裁组书面

提出陈述申诉。

(三) 工作人员须知

1. 按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，模范遵守赛场规则。

2. 比赛过程中，不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。

3. 熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况必须及时通报并妥善处理。

4. 比赛期间统一佩戴工作证件。

(四) 裁判员须知

1. 裁判的具体工作由裁判长在裁判员培训会议上布置，裁判员在执裁中必须服从裁判长和执委会的管理，遵守裁判的职业道德，文明执裁。

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. 裁判员应坚守岗位，不迟到、不早退，无特殊情况不得在竞赛期间请假。

4. 裁判员在执裁过程中必须遵守“公正、公平、公开”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，由裁判长召集裁判员共同研究解决。

5. 裁判员应自觉遵守赛场纪律，自觉遵守保密制度，在竞赛期间，不得使用手机及其他通讯设备。

6. 在竞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。

(五) 媒体人员须知

新闻媒体等进入赛场必须经过竞赛执委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛进行。

九、成绩计算与名次排列

本次参赛选手的竞赛最后成绩由两部分组成，即：作品质量成绩和现场技能实操成绩按适当比例组合而成。

1. 作品质量成绩：作品质量判分由作品质量裁判员根据评分标准对选手送评的每道作品逐一打分，若干裁判员判分的加权平均分，即为该作品的质量得分(保留小数点后两位数)。

参赛选手的作品质量成绩由该选手的规定菜肴、指定主料菜肴、自选菜肴、地方风味小吃各自得分的 20%、30%、35%、15%共 4 个分值相加组成(保留小数点后两位数)。

2. 现场技能实操成绩：由现场裁判员根据选手的表现，对有违例行为的选手予以扣分。若干现场裁判员的判分加权平均分，即为该选手的现场技能实操成绩(保留小数点后两位数)。

3. 竞赛最后成绩：由参赛选手相应的作品质量成绩的 90%分值、现场技能实操成绩的 10%分值，两部分分值相加组成该选手的竞赛最后成绩。

4. 竞赛名次排列：参赛选手的竞赛最后成绩由高到低排列，决定选手的名次。当竞赛最后成绩相同，分别以作品质量成绩、

规定菜肴成绩、指定主料菜肴成绩、自选菜肴成绩、风味小吃成绩按先后次序成绩高的名次排前，当竞赛最后成绩与菜肴各项成绩都相同，以操作时间短的排前；当所有成绩和操作时间都相同的，名次并列。

5. 成绩复核：为保障成绩评判的准确性，仲裁组对赛项总成绩排名前 30%的所有参赛选手的成绩进行复核；对其余成绩进行抽检复核，抽检复核概率不得低于 20%。

6. 参赛选手竞赛最后成绩、名次排列：由裁判长、监督仲裁组审核签名确认，报送竞赛组委会审批。

十、申诉与仲裁

1. 参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具和食材，有失公正的评判、奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

2. 参赛选手申诉均须在赛后 1 小时之内，由选手通过书面形式向监督仲裁组提出。监督仲裁组受理之后，按争议仲裁流程进行处理，处理结果通知当事人。

3. 监督仲裁组的裁决意见为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止或干扰竞赛进程，否则按弃权处理。

十一、申诉、仲裁与监督

（一）参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具和食材，有失公正的评判、奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

（二）选手申诉均须在规定时限（竞赛结束后 2 小时内）用

书面形式向监督仲裁组提出。监督仲裁组要认真负责地受理选手申诉，并将处理意见尽快反馈当事人。

（三）监督仲裁组裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止比赛，否则视为弃权处理。

（四）监督仲裁组成员由本次竞赛组委会派员组成。

十二、本技术文件的解释权归组委会所有。

附件 1

| | | | |
|------|--|------|--|
| 选手姓名 | | 选手编号 | |
|------|--|------|--|

送评时由送评登记员对折密封

2024年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛作品
说明表

| | | | | |
|---------------------------------|--------|--|------|--|
| 此 栏 由 选 手 填 写 | 作品名称 | | | |
| | 作品类型 | <input type="checkbox"/> 规定菜肴 <input type="checkbox"/> 指定主料菜肴 <input type="checkbox"/> 自选热荤菜肴 <input type="checkbox"/> 地方风味小吃 | | |
| | 主料 | | | |
| | 辅料 | | | |
| | 特殊调料 | | | |
| | 其他原料 | | | |
| | 作品质量说明 | | | |
| | 烹调方法 | | 作品味型 | |
| | 设计理念 | | | |
| | 制作流程 | | | |
| | 风味特点 | | | |

备注：1.应详细填写主料和辅料的食材名称及数量(重量),以作为报到检录时核对的依据。 2.作品送评时，必须连同该说明表

| | |
|----------------------|--|
| 一并送评，否则不予评分。 | |
| 作品编号(此栏由作品送评密码裁判员填写) | |

2024年翁源县“粤菜师傅”技能工匠竞赛组委会制表

附件2

2024年翁源县“粤菜师傅”技能工匠 竞赛问题或争议处理记录表

| | | | |
|------------|--------|--------|--|
| 问题或争议提出人姓名 | | 地区 | |
| 赛项 | | 接报人姓名 | |
| 举报(申诉)原因 | | | |
| 举报(申诉)时间 | | | |
| 问题或争议内容 | 领队签名: | 提出人签字: | |
| 裁判组处理意见及依据 | 裁判长签字: | | |
| 组委会仲裁组意见 | 组长签字: | | |