

2023 年河北省职业院校技能大赛 中职组“烹饪”赛项竞赛规程

一、赛项名称

赛项名称：烹饪

赛项组别：中职组

专业类别：旅游服务

二、竞赛目的

通过竞赛，检验学生对烹饪基本功和烹调操作技术掌握程度，培养学生在科学创新和学以致用方面的技巧与能力，推动烹饪类专业的教育教学改革，促进中等职业学校烹饪类专业的发展，培养适应现代餐饮产业发展需要的高素质技术技能人才。

三、竞赛内容与时间

（一）竞赛项目

本赛项采用个人赛形式，竞赛内容由理论知识和技能操作竞赛两部分组成。理论知识竞赛采用计算机机考形式，所有参赛选手均需参加；技能操作竞赛由中餐热菜、中式面点、西式烹饪、西式面点、冷拼与食品雕刻五个分赛项组成。

（二）竞赛内容

1. 理论知识竞赛试卷：100 分制，考试时间为 1 小时。

（1）题型类别及分值：单项选择题（80 题，每题 1 分，共 80 分），判断题（20 题，每题 1 分，共 20 分）。

（2）理论知识竞赛考试范围：职业道德、中式烹调技术、中西式面点技术、烹饪原料知识、西餐工艺、营养与卫生、餐饮成本核算等烹饪专业学生应知应会的理论知识。

（3）理论知识竞赛采用计算机机考形式，考试内容全部由题库试题组成，并通过河北省职业院校技能大赛官网及河北省旅游职教集团官网公布复习题库。

2. 中餐热菜：参赛选手在 120 分钟内完成两个作品的制作。

（1）规定作品：河北代表菜白玉鸡脯（时间 50 分钟）

①必须采用大赛组委会提供原料完成，现场提供鸡胸肉、鸡蛋、水发木耳、红彩

椒、油菜、葱姜供选用。

②成品必须使用现场提供的 28cm 白圆平盘盛装，品尝器皿现场统一提供。

③成品应满足 6 人食用量要求，另备 2 人食用量供评委品尝。

(2) 自选作品:任意使用水产类原料作为主料制作菜品一道(时间 70 分钟)

①选手根据地方饮食文化特色和烹饪技法特点，制作一款具有地方特色、适合行业推广且色香味形制俱佳的作品。

②作品需满足 6 人食用量，另备 2 人量品尝碟供评委品尝；如做位菜需制作 4 份，另备 2 份供评委品尝，品尝器皿现场统一提供。

③餐具自备，具体要求详见参赛选手须知。

3. 西式烹饪：参赛选手在 120 分钟内完成两个作品的制作。

(1) 规定作品：海鲜热头盘佐荷兰汁（时间 60 分钟）

①现场提供海鲜原料：对虾（一斤 8-10 头）4 只，海鲈鱼肉（一扇鱼肉 150-200 克），青口贝 4 个，鱿鱼肉（100-150 克），鲜贝肉（50-100 克），必须选择两种或以上海鲜原料制作头盘。

②辅料与调料现场提供，选手不得自备。辅料有苦菊、胡萝卜、西兰花、小番茄、芦笋、小水萝卜、土豆、西葫芦、洋葱、红椒、柠檬、鸡蛋供选手选择。

③所有的调味汁和配菜全部需要现场加工。

④选手自备隔热保温设备（用于荷兰汁的保温）。

⑤餐具一律使用现场提供的直径 28 厘米的圆平盘盛装。

⑥作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

(2) 自选作品：牛肉主菜配红酒汁（时间 60 分钟）

①选手自备主辅料食材，设计制作以牛肉为主体的热菜。

②每份牛肉主菜总质量为 200-240 克，作品中牛肉制品的总重量应占整份主菜的 40%-50%；使用两种以上的蔬菜原料，总重量应占整份主菜的 20%-30%；使用薯类原料，且薯类制品的总重量应占整份主菜的 10%-20%。

③基础调料现场提供，特殊调料选手自备。

④必须搭配红酒汁，红酒汁、配菜及装饰全部需要现场加工，菜品装饰物必须可食用。

⑤作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

⑥餐具自备，。

4. 中式面点：参赛选手在 120 分钟内完成两个作品的制作，时间可以套用。

(1) 规定作品：发酵面团提褶包子（时间 50 分钟）

①选手统一使用现场提供的面粉（500 克）和猪肉肉泥（250 克）、大葱、黄豆酱及其他辅料，现场和面，调制馅心（水调馅），使用酵母发酵，制作包子。

②成品大小一致，数量为 9 个，成品重量每个 55 克（可上下浮动 10%）。

③包子褶应在 16 道以上，花纹清晰，间距均匀。

④成品应在比赛开始后 55 分钟内完成送评。

⑤成品用现场提供的 32 厘米的平盘盛装送评，以“333”方式排列，其中包含评委品尝包子。

(2) 自选作品：油酥类面点（时间 70 分钟）

①选手使用现场统一提供的面粉（500 克）、莲蓉馅心（200 克）、起酥油（250 克）、食用油（5 升）来和面、制酥、开酥、成型、熟制，全程需在场内完成。

②作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识。

③作品应满足 6 人食用量要求，另备 2 人量尝碟供评委品尝。

④餐具自备，符合食品卫生要求，直径不得超过 45 厘米。

5. 西式面点：参赛选手在 120 分钟内完成两个作品的制作，时间可以套用。

(1) 规定作品：原味曲奇饼干（时间 30 分钟）

①必须使用现场统一提供安佳无盐黄油 500g, 细砂糖 250g, 盐 1 袋, 鸡蛋 5 颗, 低筋面粉 500g。

②统一提供以下设备、工具用品油纸（不得使用有尺寸的硅胶垫）、裱花袋、烤盘、烤箱、冷却架，曲奇糊的制作、挤制、成型、摆盘、装饰必须在赛场内完成。

③成品要求两盘，每盘 10 个曲奇，一盘用 28CM 白圆盘盛装原味曲奇，另一盘自备盘子，可装饰曲奇（装饰品自备）。

④曲奇要求使用 8 齿花嘴，纹路清晰，直径 4cm, 颜色金黄，香酥可口。

(2) 自选作品：创意蛋糕作品（90 分钟）

①选手必须使用现场统一提供的 2 个 8 寸蛋糕坯（高度 7 厘米）、三能转台、裱花袋、抹刀、大小盆、盘子、台式搅拌机。其他工具原料自备，如奶油、裱花嘴、锯齿刀、刷子、色素、布子等。

②成品为六层蛋糕底、六层奶油，蛋糕每层高度匀称（不得使用蛋糕分片器分层）、基础成型高度不低于 20 厘米，口味形状不限。

③成品可选用奶油、翻糖、豆沙等可食用原料进行装饰。

④要求整体规整，奶油洁净无蛋糕屑。

⑤作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识。

⑥作品自备盛器盛装送评。

5. 冷拼与雕刻：参赛选手在 120 分钟内完成两个作品的制作。

(1) 规定作品：主题拼盘（时间 30 分钟）

①选手一律使用现场提供的方形西式火腿（220 克）、蒜蓉烤肠（1 根，180 克）、火腿肠（1 根，280 克）、鸡肉肠（1 根，100 克）、皮蛋肠（半根，150 克）、午餐肉（半罐，170 克）、鸡蛋干（1 块，100g）、象牙白萝卜（1 段，约 300 克）、黄瓜（2 根，约 200 克）、胡萝卜（2 根，约 200 克）、心里美萝卜（1 段，约 300 克）及青萝卜（1 段，约 300 克），选料应在 6 种以上。

②作品造型不限，主题应健康、积极、向上。

③作品应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，有一定创新意识。

④作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。

⑤拼摆造型严禁使用粘合剂黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内进行，所有拼盘垫底料需使用经刀工处理后可食用的本拼盘内原料。

⑥作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，每份净料总重量约 150 克（可上下浮动 10%）。使用现场提供的直径 28 厘米的平盘盛装。

(2) 自选作品：雕刻作品（时间 90 分钟）

①选手使用现场提供的 3 个心里美萝卜（总量不少于 1000 克）、胡萝卜 5 根（总量不少于 1000 克）、青萝卜 3 根（总量不少于 1000 克）、白萝卜 3 根（总量不少于 1000 克）制作一款高度不低于 30 厘米，不高于 45 厘米的雕刻作品。

②作品选料不少于 3 种原料，尽可能 360 度观赏，搭配合理、注重实用、易于推广，具有一定创新意识。

③作品使用支撑物及粘合剂不得暴露于表面。

④作品装盘使用自带的器皿，具体要求详见参赛选手须知。

四、成绩比例及奖项设置

各项目参赛人员均参加理论竞赛。理论竞赛成绩占 20%，中餐热菜、西式烹饪、中式面点、西式面点、冷拼与雕刻分赛项技能操作成绩占 80%。

大赛各赛项设参赛个人一、二、三等奖。以各赛项实际参赛人数为基数，一、二、三等奖获奖比例分别为 10%、20%、30%（小数点后四舍五入）。获得一等奖的选手其指导教师授予省级“优秀指导教师奖”。

五、竞赛方式

本赛项包括中餐热菜、西式烹饪、中式面点、西式面点、冷拼与食品雕刻五个分项 5 人参赛每人 1 项，同一学校相同项目参赛选手限报 1 名。指导教师须为本校专任教师，且每个项目指导教师 1 名。所有参赛选手均参加理论考核，理论分值占各分赛项分值的 20%。

六、竞赛流程

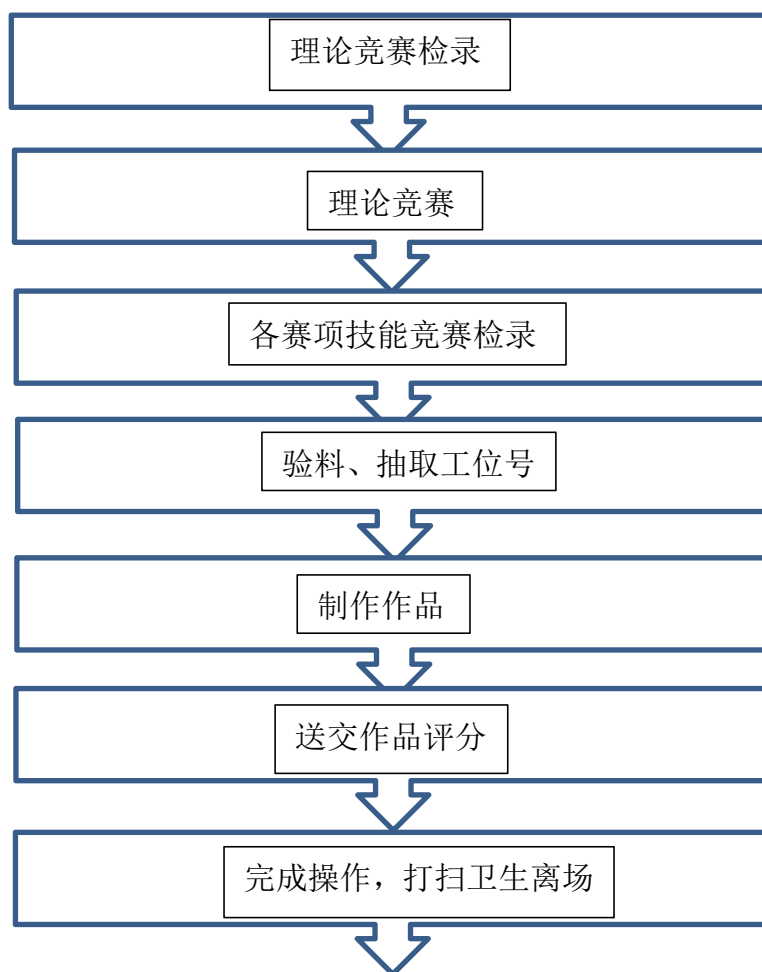
（一）竞赛时间及场次

竞赛时间为 2 天：理论考核时间 1 天，技能比赛时间 1 天。

比赛日程安排

竞赛项目	类型	人数	竞赛时间	赛场安排	场次	备注
理论考核	学生	全体选手	第一天 16:30-17:30	理论赛场	1	检录 时间 16:00
中餐热菜	学生	每队 1 人	第二天 8:00-10:00	中热赛场	1	检录 时间 7:00 7.50 前 完成领 取原 料、盘 子
中式面点	学生	每队 1 人	第二天 8:00-10:00	中面赛场		
西式面点	学生	每队 1 人	第二天 8:00-10:00	西面赛场		
冷拼与雕刻	学生	每队 1 人	第二天 8:00-10:00	冷拼与雕刻 赛场		
西式烹饪	学生	每队 1 人	第二天 8:00-10:00	西热赛场		

（二）竞赛流程



七、竞赛命题

本赛项理论竞赛建立公开试题库，试题库中单项选择题 240-250 题，判断题 50-60 题。试题库于 2023 年 5 月 1 日前发布在“河北省省职业院校技能大赛网：

<http://hbszjs.hebtu.edu.cn/jnds/>河北省旅游职教集团官网 <https://hbly.edu.cn/hblyzjjt/>

中餐热菜、西式烹饪、中式面点、西式面点、冷拼与雕刻分赛项技能操作为公开试题，已在本赛项规程中公开。

八、竞赛规则

（一）参赛资格

1. 选手参赛资格，参赛选手需按照注册学籍在籍为标准代表所在院校参赛。
2. 参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换。如备赛过程中参赛选手和指

导教师因故无法参赛，须由各地市教育行政部门于赛项开赛前 10 个工作日出具书面说明，经大赛执委会办公室核实后通过网上报名系统予以更换。凡网上报名系统未作更改的选手，本赛项将以网上报名系统显示的参赛选手为准。

（二）遵循准则

1. 凡参赛选手、裁判员、工作人员、赛项组织者等均须按照赛项组委会要求准时到达赛项举办地点，及时办理相关手续，领取相关证件，熟悉场地，做好赛前准备工作。

2. 比赛期间服从赛区指挥，遵守相关规定，按照统一工作部署，及时有效地完成相关任务。

3. 比赛现场须统一穿着大赛服装（由本次大赛赞助单位北京大董餐饮有限公司提供），佩戴相关证件，仪表端正，注重礼仪规范，保持赛场良好秩序。

九、竞赛环境

（一）竞赛环境安静、整洁，设立紧急疏散通道、消防设施、医疗服务站。

（二）每个分赛项比赛场地均可容纳 20 人同时比赛，且满足比赛所需的设备设施。

（三）比赛场地附近设评判室，满足所有裁判员同时进行作品打分。

（四）设立作品展区。展示区面积可容纳全部赛项每日参赛作品的展示。

十、技术规范

依据教育部有关中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点专业人才培养要求；参照人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心制定的中式烹调中级（四级）、西式烹调师中级（四级）、中西式面点中级（四级）国家职业技能鉴定标准。大赛本着公平、公正、公开的原则，对参赛选手在烹饪知识、技能掌握等方面进行全面考核。参赛选手需能够掌握中餐烹饪岗位群、西式烹饪岗位群必备的专业知识和操作技能，熟练的使用烹饪相关设备和工具，具备良好的沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好的服务意识。

十一、技术平台

竞赛设备规格参数、现场提供的原材料品牌清单等由承办院校赛前提前 30 日公布。成绩统计技术软件为微软 Excel。

理论考试采用计算机系统机考，结束直接出成绩。

十二、成绩评定

（一）评分原则

本着“公平、公正、公开”的原则制定评分标准。依据参赛选手整体表现综合评定，

全面评价参赛选手职业技能水平。

（二）评分方法

1. 评分方法

（1）时间要求：各分项赛需按规定的时间，规定的出菜顺序制作菜品；在每一个分项赛内，每一款作品需按规定时间完成，制作各款作品现场需分别计时，超时 5 分钟内扣 1 分，超过 5 分钟外每分钟扣 1 分，超时 20 分钟，取消比赛资格。

（2）中餐热菜、西式烹饪、中式面点、西式面点、冷拼与食品雕刻分项：采用操作过程评判与作品质量评判相结合。其中，操作过程由前场裁判员对每位选手现场包括仪容仪表、操作规范、合理用料、操作卫生等项目和超时违规及违纪现象进行记录，填写登记表，由裁判长核实准确后按照相关标准从作品总成绩中作扣分处理；后场裁判员对每位选手的三个作品质量分别进行评判、各自打分，满分分别为 100 分。

（3）结算平均分

在结分时，根据每一个分项赛中不同作品所占权重比例计分，理论试卷和三个作品除权后相加，扣除现场操作违规之分，即为该分项赛的最后得分；四个分项赛分值之和即为该代表队的总成绩。结分时保留小数点后两位（四舍五入）。

2. 成绩产生方法

每个分赛项作品所占权重如下：

烹饪分赛项作品所占权重表

项目	评判内容及分值设置	所占权重	分数	合计	总分
各项 目	理论试题：100 分	20%	20 分	100 分	
	规定作品质量：100 分	30%	30 分		
	自选作品质量：100 分	50%	50 分		
	现场操作违规按相关标准扣分				

3. 成绩审核方法：各项作品打分均由裁判员签字，现场工作人员对裁判员的成绩进行核对无误后送至统分室进行成绩录入。成绩录入完毕后，工作人员交换岗位进行核对，无误后，按照各项成绩所占比例统计选手最终成绩并排名，打印完毕交至裁判长审核签字。

4. 成绩公布方法：待每场作品评判完毕，成绩录入审核无误后，通过电子屏幕或通

告栏进行公布。

（三）评分细则

1. 中餐热菜作品评分标准（120 分钟）

（1）口味与质感（40 分）：调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。

（2）工艺与火候（30 分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。

（3）形态与色泽（20 分）：色泽洁白、光亮，芡汁适量；粗细适度、均匀一致，无连刀、无大小头、无碎粒。

（4）装盘与卫生（10 分）：盛装自然，盘面清洁。

2. 西式烹饪作品评分标准（120 分钟）

（1）口味与质感（40 分）：调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。

（2）工艺与火候（30 分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。

（3）形态与色泽（20 分）：色泽洁白、光亮，汤汁适量，粗细适度、均匀一致。

（4）装盘与卫生（10 分）：盛装自然，盘面清洁。

3. 中式面点作品评分标准（120 分钟）

（1）口味与质感（40 分）：调味得当，口味纯正，主味突出，无异味；质感松软、富有弹性。

（2）工艺与火候（30 分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，馅心居中，面皮厚度适中、均匀。

（3）形态与色泽（20 分）：褶皱清晰，间距均匀，大小适宜、均匀一致；色泽光亮、洁白，形状饱满美观。

（4）装盘与卫生（10 分）：摆放有序，盘面清洁。

4. 西式面点作品评分标准（120 分钟）

（1）曲奇饼干（60 分钟）

①口味与质感（40 分）：口味纯正，质感酥松。

②工艺与火候（30 分）：成熟恰当，火候适宜。

③形态与色泽（20 分）：褶皱清晰，大小适宜、均匀一致；色泽美观、形状饱满。

④装盘与卫生（10 分）：摆放有序，盘面清洁。

(2) 裱花蛋糕 (60 分钟)

①技法与形态 (50)：抹面要求平整，技法得当，表面刀痕不明显、不露坯，花边间隙均匀、细致，花朵摆放有层次、有立体感。

②内部的组织 (20)：夹层要求横切面整齐，夹层平整，厚度保持 1 厘米。

③整体的搭配 (20)：整体搭配要求颜色分明，清晰明朗，有层次。

④装盘与卫生 (10)：摆放在托盘正中位置，托盘清洁无残渣。

5. 冷拼与雕刻作品评分标准 (120 分钟)

(1) 主题拼盘 (30 分钟)

①口味与质感 (20 分)：调味得当，口味纯正，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色。

②刀工与刀法 (20 分)：刀法合理，刀纹清晰，刀距适度。

③拼摆与形态 (20 分)：拼摆得当，排叠整齐，造型美观。

④色彩与重量 (20 分)：色彩协调，搭配合理，重量适中。

⑤创意与实用 (20 分)：注重营养，创意突出，适合推广。

(2) 自选作品：雕刻作品 (时间 90 分钟)

①技法与形态 (40)：造型艺术，美观，运用多种雕刻技法。

②创意与实用 (60)：创意新颖，具有较强的实用性。

5. 现场操作要求

(1) 操作流程：技法得当，动作规范，流程合理，投料准确，安全操作。

(2) 原料加工：用料符合要求，操作熟练，加工规范，原料利用率高。

(3) 卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。

6. 操作违规扣分标准

违规内容	扣分标准	违规内容	扣分标准
违规着装	3 分	失败重做	10 分
超时	5 分钟内扣 1 分；超 5 分钟每分钟扣 1 分	操作事故	10 分
带成品	20 分	消防事故	20 分
带半成品	10 分	个人不卫生	3 分

不关火、长流水	2分	操作不卫生	3分
浪费原料	4分	赛毕不打扫卫生	3分
多做挑选	2分	操作时拍照	2分
违规使用添加剂	5分	不服从指挥	5分 (严重者终止比赛)

现场裁判员只对选手的违规行为和违纪现象进行记录，根据选手违规记录，由裁判员签字确认，参照相关标准从作品总成绩中作扣分处理。

现场操作违规内容及扣分标准具体如下：

- (1) 个人不卫生：指甲长、长发外露、工作服帽不干净、戴首饰、染指甲等。
- (2) 操作不卫生：操作过程中卫生脏、乱、差。
- (3) 违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂。
- (4) 不服从指挥：顶撞裁判、现场工作人员，不服从统一安排调度等。
- (5) 操作事故：不包含不影响操作的刀伤、烫伤等。
- (6) 成品错乱：将热菜制成凉菜、将热菜制成面点、将面点做成热菜等。
- (7) 迟到：参赛选手在本场比赛开始 30 分钟内。

十三、赛场预案

(一) 赛场组织与管理应制定安保须知、安全隐患规避方法及突发事件预案，设立紧急疏散路线及通道等。确保比赛期间所有进入赛点车辆、人员需凭证入内；严禁携带易燃易爆等危险品及比赛严令禁止的物品进入场地；场地设备设施均可安全使用。比赛期间向当地公安、消防部门报告。

(二) 参赛选手在参赛过程中，必须服从场内裁判员及工作人员的指挥，严格按照制作规程进行操作，正确使用器具及设备，在工作人员指挥下进行用火操作，如出现非正常起火，立即关闭燃气阀门并向工作人员举手汇报。妥善保管个人刀具，严禁个人物品占用通道。

(三) 裁判员在比赛前，宣读安全注意事项，强调用火、用电安全规则。制定安全突发事件应急预案，当现场出现突发事件时，应及时给予处置。

十四、申诉与仲裁

大赛采取二级仲裁机制。本赛项设赛项仲裁工作组，大赛执委会设仲裁委员会。各参赛队对不符合大赛和赛项规程规定的仪器、设备、工装、材料、物件、计算机软硬件、竞赛使用工具、用品，竞赛执裁、赛场管理，以及工作人员的不规范行为等，可向赛项

仲裁工作组提出申诉。申诉主体为参赛队领队。申诉启动时，领队向赛项仲裁工作组递交亲笔签字同意的书面申诉报告。申诉报告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。非书面申诉不予受理。

提出申诉的时间应在竞赛结束后（选手赛场竞赛内容全部完成）2小时内，超过时效不予受理。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。申诉方对复议结果仍有异议，可由市（高职院校）领队向仲裁委员会提出申诉。仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

十五、竞赛观摩

（一）观摩对象：来自全省餐饮职业教育院校代表、优秀教育工作者、知名专家学者、大型餐饮企业领导者、业界精英、专业学生等。

（二）观摩方法及遵守的纪律：参加观摩的代表须遵守大赛纪律，按照大赛组委会的组织有序观摩。比赛期间，注意赛场安静。凡观摩人员均不得进入赛场内部进行拍照、交流、观看。大赛将设等候休息室，等候休息室内将通过电子屏实时转播各分项赛场比赛情况，供代表观看。作品展区将在每场比赛评判结束后，对外开放，观摩人员在现场工作人员的指挥下有序进入，允许拍照。

（三）本赛项对比赛全过程进行摄录，并通过电子屏实时转播各分项赛场比赛情况。期间将对参赛选手、指导教师、裁判长及相关观摩人员进行采访，通过参赛选手在赛前、赛中、赛后的整体状态，指导教师对训练过程的感想交流，裁判长对整个大赛过程的综合点评，以及现场观摩人员对本届大赛的看法等，形成教学宣传片，反映本赛项整体情况和优势特色。

十六、竞赛直播

本赛项除抽签加密外，对比赛全过程、全方位进行直播。比赛赛场进行摄录，并通过电子屏实时转播赛场比赛情况。设立直播观摩室，供各院校指导老师、院校代表、专业学生等进行观摩。

十七、竞赛须知

（一）参赛队须知

各参赛队在领队带领下准时到达大赛的举办地点，及时办理报到、入住等手续，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

（二）指导教师须知

1. 各参赛队根据大赛日程安排准时、有序的组织好参赛选手按时参赛。比赛期间不得进入比赛现场进行指导。各参赛队应在比赛开始前半小时完成物料领取工作。

2. 各参赛队领队、指导教师要教育好本队参赛选手遵守赛场规则，贯彻执行赛项组委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。如有问题统一由领队向赛项执委会提出。

3. 各参赛队领队、指导教师应妥善管理本队人员的日常生活及安全。

（三）参赛选手须知

1. 参赛选手报名须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2. 参赛选手须提前 30 分钟到达检录处参加检录，比赛开始 30 分钟后，不得入场。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从裁判及工作人员的管理。比赛结束后，经裁判确认后带好自已的工具，迅速撤离赛场。期间发现问题，应由指导教师在当天向组委会提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

3. 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，废弃物倒入指定垃圾桶，不需清理出比赛场地。

4. 参赛选手不得自带插电电动设备设施，规定作品品尝用碟统一由现场提供。

5. 参赛选手自备餐具不得使用尺寸超过 45 厘米的异形或超大餐具，违规将从作品成绩中扣除 2 分。

6. 制作环节所有原料、调味品不得自带，以现场提供为准。

7. 比赛期间选手穿着大赛提供统一工装，并佩戴选手证件。

8. 自备特殊设备及原料须填写自带物品申请单，于赛前 10 个工作日报送赛项组织牵头院校审核，通过后方可携带。

（四）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. 在比赛过程中，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，如遇特殊情况需及时通报并妥善处理。

4. 比赛期间统一穿着大赛工作服，佩戴工作证件。

（五）检录须知

1. 为体现公平，本次大赛所有带入操作现场的原材料、工具等均应提前向检录组书面申报，大赛将严格进行赛前检录和赛中检查，选手经检录后进入比赛场地指定区域参加比赛。

2. 所有参赛选手必须按时检录，迟到 30 分钟取消比赛资格。
3. 所有装饰点缀的加工均在场内进行。