附件1

全国闽菜烹饪技能竞赛评判细则

**一、比赛说明**

（一）参赛餐具、用具和调味品。参赛用的餐具由选手自带，但不得有店标和店名标记（请在背面贴上选手的姓名和单位，以便领回），竞赛办公室在赛场为选手准备的用具有：燃气灶一眼，砧板一块，小炒锅一口，铁勺、漏勺各一把，一般碗盘和公用的蒸锅、烤箱。调料有：精盐、白糖、味精、白米醋、酱油、胡椒粉、生粉、淀粉、料酒和白胡椒粉等。

（二）为突出体现大众化、民间化、实用化，参赛作品用料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等稀有高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

（三）为使比赛更加符合行业实际要求，全面考评技能水平，提高加工操作效率，更好地体现公平，选手其他自带原料均不得作任何刀工成型、成熟及调味加工，所有装饰点缀的加工均在场内进行。

（四）为贯彻落实《反食品浪费法》，厉行节约、减少浪费，所有参赛作品的份量，统一规定为6人量或3人份，另备尝碟1人份。

（五）选手自带的原料中，属于违规的不得带入赛场，由检录人员带为保管，为此而影响参赛的责任自负；选手进入赛场后，如发现私带违规品，按规定扣分直至取消其参赛资格。

（六）选手应遵守赛场纪律，服从现场指挥和调度，爱护场内设施设备，不得使用手机等通讯工具，不得影响他人比赛。选手之间应讲团结、友好、协作，避免各种矛盾发生。

（七）选手须在指定时间到达比赛现场检录，比赛开始后迟到超过30分钟的选手，取消竞赛资格。

（八）选手独立完成操作，不得提前加工，不得多做挑选，失饪不得重做。

（九）选手未能在规定时间内完成操作，按超时处理，在其总成绩中进行扣分，超时5分钟以内扣除2分；超时5分钟以上部分，每分钟扣除1分。

（十）选手操作过程应讲究卫生，工具洁净，生熟食物分开，不乱扔下脚料。比赛结束后应迅速清理工作区，经同意后带好自己的物品撤离赛场，否则将酌情扣分。

二、评判标准

各比赛项目按赛前准备、专业加工、作品呈现、 口味质感、卫生节约五方面进行评判，满分为100分。

(一)赛前准备(10分)

自带食材符合比赛规则；主料按净量要求带入比赛现场，不可多带；自带物品用专用整理箱分类收纳；自带食材的贮藏及运输温度合国家食品安全规定；操作工位物品摆放就位、分类合理、整洁有序；身着干净、整洁的厨服 (厨帽、厨衣)，身上无任何配饰；提前加工进行过申请，现场完成主要加工过程及最终成熟、成型。

(二)专业加工(20分)

主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；加工时正确、 安全、专业使用工具、设备、盛放容器；加工前及加工过程中及时洗手、保持个人卫生，确保符合国家食品安全规定；操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；加工、烹调过程规范有序，动作协调适当，体现传统或现代技法；合理分配工作内容、时间；操作工位整洁有序，公用设备设施及时清洗干净，废弃物处理妥当。

(三)作品呈现(30分)

摆盘实用 (不允许使用盘中盘)，装饰或点缀物可食用，便于服务人员传送；色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；作品造型、规格、份量一致，无多做挑选。

(四)口味质感(30分)

口味质感与作品说明表说明一致；主味突出，风味特别、调味适当，富有层次感；火候得当，无腥膻等异味；食材质感鲜明，符合应有的口感特点。

(五)卫生节约(10分)

熟悉原料特性，充分利用原料，达到物尽其用，无浪费现象；合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；所有过程符合食品安全规定，工艺流程安排合理，操作清洁卫生。

附件2

全国闽菜烹饪技能竞赛报名表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | 城 市 |  | | 照片 |
| 工作单位 |  | | | |
| 单位地址 |  | | | |
| 身份证号 |  | | | |
| 职务/职称 |  | | 手机号码 |  | |
| 年 龄 |  | | 专业工龄 |  | |
| 精通菜系 |  | | 技术特长 |  | |
| 主 要 工 作 经 历 |  | | | | |
| 主 要 荣 誉 称 号 |  | | | | |
| 初加工申请 |  | | | | |

注：如需提前加工，请在初加工申请中说明，表格可延伸至下一页。