附件2

赛项说明与评判细则

**一、赛项说明**

1.参考《中华人民共和国职业标准（高级工）》基础理论知识要求，以劳动和社会保障部（现人力资源和社会保障部）教材办公室组织编写的国家职业技能鉴定指导培训教材《餐厅服务员》和《国家职业分类大典》中宴会定制服务师的相关要求。借鉴2023年全国职业技能大赛餐厅服务赛项、世界技能大赛餐厅服务项目的竞赛标准。

2.参赛团队仪容仪表要符合行业标准，行为规范，举止得体大方、不得浓妆艳抹；须身着无任何标识、干净整洁的制服，身上无任何配饰；自备参赛作品所使用口布台布桌布椅套、餐酒用具；参赛团队着装需明显区别等。

3.比赛现场提供直径180CM的圆桌，餐饮具、选手服装、台布、口布等由参赛团队自备。

**二、评判细则**

**（一）宴会定制服务 50分**

**1.中餐主题宴会定制方案 30分**

1.1宴会主题明确，场景与主题相符；主色调、基本元素清晰；场地布局、人员配置合理；台布桌布椅套、餐酒用具、菜单及主题介绍牌的外形与内容设计相呼应、流程合理；伴手礼等文化纪念赠品体现赛事主题，席间活动、宾客回访、服务评价方案全面；

1.2 方案制作精美、逻辑清晰、美观大气、有层次、图文搭配合理、内容全面、详实；

1.3 主题宴会设计有创意、适合推广。

1.4 餐酒、茶点搭配合理。

**2.演示讲解10分**

2.1 仪容仪表、着装职业、得当，符合行业标准；

2.2 头发整洁、不杂乱、无明显染色；双手干净，手指甲短、干净，无指甲油；无佩戴珠宝，裸露皮肤无纹身；

2.3 淡妆，面容和善、充满热情；站立、行走、操作姿态得体、大方；

2.4 普通话流利、清晰，语音、语调、语气自然大方，展示出良好的表达、沟通能力。

**3.专业知识问答 10分**

3.1条理清晰，菜单设计、餐酒搭配合理，服务知识与应急处理知识问答结果正确。

3.2专业知识全面，语言表达清晰流畅，内容简练准确。

**（二）宴会服务 100分**

**1.餐前准备40分**

**1.1 主题装饰8分**

1.1.1 操作技法娴熟、动作流畅自然，过程安全，现场整洁有序，垃圾分类处理，没有浪费现象；

1.1.2 插件固定良好，造型整体高度适宜（不高于30厘米），花泥不外露，花器花草无污泥；

1.1.3 主色彩突出，色彩搭配和谐、舒适，组合合理、层次清晰；

1.1.4 造型错落有致、美观大方、简约悦目（无臃肿、堆砌，装饰过度），富有艺术感和视觉冲击。

**1.2 边台铺设2分**

符合要求、动作利落、铺设平整。

**1.3 餐台摆放30分**

1.3.1 摆放操作流程合理、次序正确（铺台布、摆放主题造型、餐椅定位、擦手消毒、摆放餐酒用具、餐巾折花、摆放菜单），无遗漏项；

1.3.2 摆放操作姿势大方得体，台布铺设一气呵成，餐椅定位准确，餐酒具摆放动作规范、技能娴熟、标准统一，餐巾折花手法准确、技法娴熟、动作流畅；

1.3.3叠餐巾花8种花型，突出主人位和副主人位。平整无折叠痕迹，餐巾折花的花型不限，不限制使用餐巾扣，操作手法标准、熟练、卫生、餐巾花挺括、造型美观、与台面遥相呼应、盘花、杯花均可；

1.3.4 台布、座椅套熨烫平整、干净，无破损、污渍；餐巾、酒具、筷子筷架或金属餐具洁净卫生，无破损、污渍；

1.3.5台布四周下垂部分相等；酒具、筷子筷架、餐椅摆放距离相等，符合标准；餐巾折花种类及数量符合要求，主位花型突出；餐巾折花挺括、棱角分明，造型美观、形象生动，无多余褶皱；

1.3.6装饰物设计造型可以采用瓜果蔬菜雕刻、黄油雕刻、面塑工艺、糖艺、工艺品、鲜花插花等形式展现。选手可提前准备无法在比赛现场制作的半成品，但现场操作必须有组装，摆放，修饰，调整，成型五个步骤。

**2.餐台效果15分**

2.1餐台主题清晰，色系紧扣主题，主题装饰整体造型与视觉效果生动、自然，突出宴会主题；

2.2台布、主题装饰、餐酒具、餐巾、餐椅的色彩符合宴会主题，搭配得当，餐台整体视觉色彩与宴会主题匹配，并起到烘托作用；

2.3餐酒具、餐巾、餐椅等大小、形状搭配合理，比例协调、摆放规范，台面整体布局富有美感和艺术感；

2.4 主题装饰物设计造型可以采用瓜果蔬菜雕刻、黄油雕刻、面塑工艺、糖艺、工艺品、鲜花插花等形式展现。选手可提前准备无法在比赛现场制作的半成品，但现场操作必须有组装，摆放，修饰，调整，成型五个步骤。

**3.服务流程40分**

按照迎宾、斟倒酒水（茶水）、上菜点及水果、送客进行。

**3.1 迎宾服务2分**

3.1.1仪容仪表良好、站立自然大方、姿势端正，欢迎语、问候语亲切，手势按规范要求、准确；

3.1.2 询问用语清晰，沟通良好，引领客人时与客人保持合理距离；

3.1.3 拉椅让坐动作规范自如。

**3.2 斟倒酒水（茶水）服务10分**

3.2.1从主宾开始按顺时针绕台2次完成，先斟红酒、后斟白酒；

3.2.2斟酒时站位、姿势正确，动作规范自如（商标朝向客人，酒瓶口不搭在酒杯上），酒瓶无打翻在托盘或地上现象，酒水不滴、不洒、不溢；斟酒过程无漏位、错位。

**3.3餐配酒、茶配点服务25分**

团队现场完成1道菜的餐配酒服务、1道点心的配茶服务及1位水果服务，上菜位置正确，友好提示，搭配介绍简洁、清晰、特点突出，动作娴熟。

**3.4 撤盘服务2分**

完成1道菜、点的撤盘服务，撤盘位置正确，友好提示，动作娴熟。

**3.5 送客服务1分**

征询意见、告别语，声音柔和、语言准确、简练清楚、面带微笑、态度和蔼亲切、语言与表情一致。

**4.仪容仪表5分**

4.1 制服干净、熨烫挺括、得体舒展；工鞋光亮、干净；着装职业得当，符合行业标准；

4.2 头发整洁、不杂乱、无明显染色；双手干净，手指甲短、干净，无指甲油；无佩戴珠宝，裸露皮肤无纹身；

4.3 淡妆，面容和善、充满热情；站立、行走、操作姿态得体、大方；

4.4 言谈礼节礼貌，普通话流利、清晰，语音、语调、语气自然大方，展示出良好的表达、沟通能力。

**三、计分方式**

1.由裁判员评分的平均值（保留小数点后两位）为该团队成绩；

2.团体成绩：由宴会定制服务（50%）、宴会服务（50%）组成。