

第二届全国乡村振兴职业技能大赛江西选拔 赛暨江西省第二届乡村振兴职业技能大赛

“中式面点师”项目技术工作文件

2024年3月

目 录

1.项目简介	4
1. 2 考核目的	4
1. 3 相关文件	4
2. 基本能力与职业标准	4
3.竞赛内容	7
3.1 考核内容	7
3.2 竞赛模块	7
3.3 模块简述	8
3.3.1 模块 A: 提褶包 (职工组及学生组)	8
3.3.2 模块 B: 油酥面团 (职工组及学生组)	8
3.3.3 模块 C: 自选产品	9
3.3.4 模块 D: 虾饺 (职工组)	9
3.4 命题方式	9
3.5 竞赛日程及地点安排	10
4.评分标准	10
4.1 评价分 (主观)	10
4.3 评分流程说明	12
4.4 统分方法	12
4.5 裁判构成和分组	12
4. 5. 1 裁判组	12
4. 5. 2 裁判员任职条件	12

4. 5. 3 裁判长及裁判长助理职责	12
4. 5. 4 裁判员职责	13
4. 5. 5 裁判评判工作及纪律要求	13
4. 5. 6 预期分组与分工方案	14
5. 竞赛相关设施设备	14
5.1 场地设备	14
5.2 材料	15
5.3 竞赛选手自备的设备和工具	17
5.4 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料	17
6. 项目特别规定	17
7. 赛场布局要求	18
8. 健康安全和绿色环保	18
9. 开放赛场	19

1.项目简介

1.1 项目描述

中式面点是用各种粮食（米、麦、豆、杂粮），肉类、乳、蔬菜、果品、鱼虾等为原料，并配以多种调料与辅料，将其调制成坯及馅，经成形、熟制而成的具有一定营养价值且色、香、味、形俱佳的方便食品。本项目竞赛试题坚持科学运用、营养卫生、职业道德、食品安全、基础知识的原则。本赛项分设职工组和学生组，均使用本技术工作文件。

该项目所对应的职业工种：中式面点师。

1.2 考核目的

本项目竞赛目的是选拔出具备优良中式面点技能水平和综合素质的选手代表江西省备战国赛，通过大赛使参赛选手、裁判等相关人员熟悉行业领域技术要求，了解中式面点领域技术技能发展趋势，促进行业内技能竞赛和技能人才培养工作科学和可持续发展。

1.3 相关文件

本项目技术工作文件包含项目技术工作的相关信息。除阅读本文件外，开展本技能项目竞赛还需配合竞赛指南、竞赛规则相关文件等一同使用。

2. 基本能力与职业标准

本项目职工组以国家职业技能标准二级（技师）标准为基础，学生组以国家职业资格三级（高级工）标准为基础，并结合行业技术发展确定竞赛标准。具体基本能力和职业标准要求如下：

相关要求		权重比例 (%)
1	工作组织与管理	30%
基本知识	<p>个人须知商业道德:</p> <p>从购买原料到生产有价值的产品以及卖给顾客的过程;</p> <p>最大化可持续与最小化浪费的重要性;</p> <p>使用原料考虑因素包括季节、可用性、成本、储存和使用;</p> <p>使用的工具和设备的范围, 食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关法规和良好做法;</p>	
工作能力	<p>个人应能够:</p> <p>准备并正确使用工具和设备</p> <p>在指定时间内有效地确定和规划工作顺序</p> <p>原材料利用率: 高效使用原料, 尽可能减少浪费</p> <p>按规定成本准备产品:</p> <p>为计划的工作准确预订货物和材料, 确保工作效率和干净</p> <p>注意工作场所与其他的人展示良好的工作流畅性</p> <p>展示设计和工作技术的灵感、天赋和创新围绕指定主题工作</p> <p>按照一致的标准生产大量的中式面点产品</p> <p>产品的重量保持一致, 以保持客户满意度和利润率</p> <p>专业和有效地应对意外发生及时完成工作</p> <p>在指定的时间准备好所有的客户订单</p>	

2	食品卫生、健康、安全与环境	50%
基本 知识	<p>个人须知:</p> <p>与食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关的法规和良好操作</p> <p>新鲜与加工食品的质量标准</p> <p>食物变质的原因</p> <p>使用的工具和设备的范围</p> <p>在厨房和使用商业设备的法规以及安全工作</p>	
工作 能力	<p>个人应能够:</p> <p>按照 HACCP 要求做好个人卫生标准和食品储存、准备、烹饪和服务遵守所有健康和食品安全法规和最佳做法</p> <p>根据 HACCP 安全存储所有商品</p> <p>确保根据最高标准清洁所有工作区域</p> <p>将业务内部 HACCP 概念应用于每一个细节安全工作，并遵守事故预防规定</p> <p>按照制造商的说明书安全使用所有工具和设备</p> <p>在工作环境中促进健康、安全、环境和食品卫生</p>	
3	沟通技巧	20%
基本 知识	<p>个人须知:</p> <p>中式面点如何展示有利于销售</p> <p>陈列、标牌对销售与传播的重要性促销品必须在法規范围内</p> <p>在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性</p> <p>与跨团队，同事，承包商和其他专业人员的有效沟通的重要性</p> <p>需要与客户有效沟通</p>	
工作 能力	<p>个人应能够:</p> <p>通过产品陈列最大幅度地提高销售额始终注意自身外表清洁</p> <p>与顾客进行专业对话</p> <p>根据客户的特殊要求，制定合适的产品与同事和其他专业人士合作高效</p> <p>成为有效率的团队成员</p>	

	与同事、团队和客户有效沟通 特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导就事论事，以解决问题为方向开展讨论 促销活动的计划和实施 遵循详细的书面和口头指示	
--	---	--

3.竞赛内容

3.1 考核内容

竞赛内容原则上包括知识理论和操作技能两部分，竞赛成绩实行百分制，总成绩由两部分成绩加权合成。本项目竞赛采取全国乡村振兴职业技能大赛、第二届全国技能大赛竞赛模式，将理论融入技能考核过程中。

3.2 竞赛模块

(职工组)

模块 编号	模块名称	竞赛时间 min	分数		
			评价分	测量分	合计
A	提褶包	40	15	5	20
B	油酥面团	70	25	10	35
C	自选作品	40	15	10	25
D	虾饺	30	15	5	20
总计		180	70	30	100

(学生组)

模块 编号	模块名称	竞赛时间 min	分数		
			评价分	测量分	合计
A	提褶包	50	20	10	30
B	油酥面团	80	30	10	40

C	自选作品	50	20	10	30
	总计	180	70	30	100

3.3 模块简述

3.3.1 模块 A：提褶包（职工组及学生组）

1. 选手在规定时间内制作完成。
2. 现场提供电磁炉，不锈钢操作台等常规设备。现场和面发酵。现场提供咸味馅心（猪肉馅心）或甜味馅心（豆沙）以及基本调味料。馅心现场调制入味。
3. 提褶包每个成品重量 30 克（+-2 克），皮馅比例 3:2，做出 16 个包子，包子褶折不得小于 16 褶，要求褶折花纹清晰，间距均匀。外形不偏不塌，馅心居中，色泽洁白、喧软。
4. 现场和面，现场调味，现场制作。
5. 现场提供 12 寸（40 厘米）纯白平盘一个，作品以 343 排列送评，另外，6 个入品尝碟送评。

3.3.2 模块 B：油酥面团（职工组及学生组）

1. 使用油酥面团制作一款明酥作品，能明显呈现在表面的酥层，造型自定，重量自定。
2. 选手在规定时间内制作完成。
3. 现场和面，现场调味，现场制作。
4. 要求：

(1) 制作出 16 个成品，要求大小形状重量一致，每个成品重量相差不超过 5%，10 个送评，6 个入品尝碟送评。作品要求有新意，体现出选手基本功和手法技巧。不得使用人工合成色素。

(2) 美化用的装饰可在场外加工完成，但需提前向大赛组委会提供相应等原料清单。入场检录人员根据清单进行清点，经检录后方可入场，违反规定者，提出警告直至取消参赛资格。

3.3.3 模块 C：自选产品

职工组：

1. 选手在规定时间内制作完成。
2. 制作 16 个蜂巢点心作品，成熟油炸，特点：表面蜂巢鲜明，酥香中带有脆感，馅香润（甜）可口，大小形状重量一致，造型自选，重量自定，每个成品重量相差不超过 5%。
3. 现场提供 12 寸（40 厘米）纯白平盘一个，作品以 343 排列送评，另外，6 个入品尝碟送评。

学生组：

1. 选手在规定时间内制作完成。
2. 制作 16 个象形发面点心作品，大小重量一致，造型自选，重量自定，馅香润（甜）可口，每个成品重量相差不超过 5%。
3. 现场提供 12 寸（40 厘米）纯白平盘一个，作品以 343 排列送评，另外，6 个入品尝碟送评。

3.3.4 模块 D：虾饺（职工组）

1. 选手在规定时间内制作完成。
2. 制作 16 个虾饺点心作品，每个成品重量 15 克（±1 克），皮馅比例 1:2，薄皮鲜虾饺外形精致，具有透明晶莹的特性，大小重量一致。
3. 现场提供 12 寸（40 厘米）纯白平盘一个，作品以 343 排列送评，另外，6 个入品尝碟送评。

3.4 命题方式

本项目赛题的公开命题方式。赛前 2 周公布试题（包括赛题、设备材料清单、评分细则）。裁判长可结合赛场设备、材料状况，按照本项目的工作流程和方法，组织裁判人员对已公布的试题进行不超过 30% 的修改、调整，最终由裁判长对比赛试题签字确认后，为最终试题用于其竞赛试题。

3.5 竞赛日程及地点安排

工作阶段	日期	时间	工作内容
比赛阶段	第 1 天 (C1)	8: 00-08: 30	竞赛选手检录、入场
		8: 30-17: 00	选手技能竞赛
		17:00-19:00	裁判员评判、成绩录入
	第 2 天 (C2)	8: 00-8: 30	竞赛选手检录、入场
		8: 30-17: 00	选手技能竞赛
		17:00-19:00	裁判员评判、汇总成绩
赛后阶段	赛后 1 天(C+1)	09:00-12:00	公布成绩，赛后总结、技术点评

注：具体时间安排需根据组委会的赛事安排、报名选手数量和承办方赛场设备数量确定，以赛务手册为准。

4.评分标准

竞赛选手应详细填写《作品说明表》内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。作品送评时，必须连同该说明表一并送评，否则不予评分。

评分标准分为评价分和测量分。凡需要采用主观描述进行的评判称为评价分，凡可采用客观数据表述的评判称为测量分。

评分办法执行“双百分”制，即测量评判（客观和过程评价）与评价分（即成品质量）相结合，按百分制计分，评价分占总分 70%，测量分占总分 30%。

4.1 评价分（主观）

比赛评判采用由多位裁判员组成。在操作过程中，裁判员对选手的现场操作和成品打分相结合的方式，去掉一个最高分和一个最低分，求平均分，保留小数点后两位；由裁判长统一进行复核并统分，由工作人员录入系统及公布。

权重分值	要求描述
30 分	味感: 扣分幅度 1 - 12 分, 口味不当扣 1 - 4 分, 鲜香不显扣 1 - 4 分, 味重或淡扣 1 - 4 分, 有异味扣 1 - 3 分。
30 分	质感: 扣分幅度 1 - 12 分, 用料配比不当扣 1 - 4 分, 制作工艺不当扣 1 - 6 分, 加热掌握不当扣 1 - 6 分, 不软糯酥松脆扣 1 - 6 分。
30 分	观感: 扣分幅度 1 - 12 分, 形态不佳 1 - 6 分, 规格不一扣 1 - 4 分, 色泽不正扣 1 - 6 分, 装盘不美扣 1 - 4 分, 难度系数扣 1 - 6 分。
10 分	营养卫生: 扣分幅度 1 - 4 分, 成品有异物 1 - 2 分, 营养配比不合理扣 1 - 2 分, 餐具和盘饰不卫生扣 1 - 2 分。

4.2 测量分（客观、过程）

测量分 (Measurement) 打分方式: 按模块设置若干个评分组, 每组由 3 名及以上裁判构成。每个组所有裁判员一起商议, 在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。若裁判员数量较多, 也可以另定分组模式。

权重分值	要求描述
30 分	成形过程: 扣分幅度 1 - 12 分, 操作无序、流程不合理扣 1 - 4 分, 成形技术不熟练扣 1 - 6 分, 原料使用不合理扣 1 - 4 分, 有浪费现象扣 1 - 6 分 (废弃料不超过 500 克), 成品大小不一扣 1 - 4 分, 成品数量不够扣 1 - 6 分, 皮馅比例不当扣 1 - 4 分 (皮馅比例 3: 2)。
30 分	成熟过程: 扣分幅度 1 - 12 分, 烹调流程不合理扣 1 - 12 分, 对热导体掌握不准扣 1 - 6 分, 烹调技术使用不当扣 1 - 2 分。
20 分	安全卫生: 扣分幅度 1 - 8 分, 原料存放不安全扣 1 - 3 分, 操作现场不整洁扣 1 - 4 分, 餐、饮用具不清洁扣 1 - 2 分, 个人卫生不符合要求扣 1 - 2 分。
20 分	赛场纪律: 扣分幅度 1 - 8 分, 不服从指挥扣 1 - 4 分, 迟到扣 1 - 2 分, 使用他人原料扣 1 - 4 分, 失误重做、多做挑拣扣 1 - 4 分。

4.3 评分流程说明

所有选手成绩不并列，但当成绩出现并列时，如出现相同分数，以第一模块成绩高低进行排序和决定；如果成绩还是相同，则依次再按 B 模块至 D 模块成绩高排名在前，同理排序决定排名，排名前者为胜者。

4.4 统分方法

由各组裁判进行评分复核后签字，交由裁判长进行复核再由工作人员录入系统。

4.5 裁判构成和分组

4.5.1 裁判组

裁判组成员由裁判长、裁判长助理和裁判员组成。裁判员由各参赛代表队按参赛选手人数等额推荐（同一项目同一代表队推荐裁判人数不得超过 2 人），若根据各单位推荐的裁判人员不足以完成各项目的执裁工作，则由该项目裁判长向大赛组委会提出聘请第三方裁判人员情况说明，经同意后选定为大赛第三方裁判员。

裁判员按照公平公正原则和裁判组分工，承担相应比赛项目的执裁和评分工作，要接受裁判长安排培训和监督。在竞赛期间，各代表队推荐的裁判员无论何种原因，均不得更换。

4.5.2 裁判员任职条件

裁判员应具有团队合作、秉公执裁等基本素养，具有对应赛项或职业（工种）10 年及以上从业经历，且具有高级工及以上职业技能等级证书（含职业资格证书）或相关专业中级及以上专业技术职务。有省级以上职业技能竞赛相关技术工作经历且在省级选拔中担任技术专家的，或具备国家职业技能竞赛裁判员资格者优先。

4.5.3 裁判长及裁判长助理职责

- 1.全面负责竞赛技术、裁判及争议处置等工作。
- 2.解读竞赛赛题及技术文件，牵头组织开展裁判员培训会议。
- 3.以分组形式安排裁判组任务分工，监督裁判员各项工作。
- 4.现场裁定有关裁判争议，协助仲裁组做出仲裁处理。
- 5.对扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，经裁判长讨论后酌情扣分，情况严重者取消竞赛资格。

6.裁判长在裁判员测评中，可进行抽查，若出现失职，第一次进行警告，第二次取消执裁资格。

7.比赛过程中，各模块由裁判小组随机进行评测，小组签字后交给裁判长，再由裁判长审核后交由工作人员进行分数汇总，最终成绩由裁判长公布。

裁判长助理协助配合裁判长做好以上竞赛相关工作。

4. 5. 4 裁判员职责

1.按照裁判长分组分工，具体承担比赛现场赛务工作，公平公正开展具体裁判和测评工作，并对本小组承担执裁工作的评判结果签字确认。

2.查看选手身份证件和随身佩戴的对应工位号。

3.组织选手在赛前检查环境、设备、工具等，选手签字确认，审核选手自带设备工具是否符合要求，保障选手人身安全和设备正常使用。

4.协助裁判长解答技术及考核工作问题。

5.详实记录选手考核过程，及时提出意见建议。

6.遵照执行考核回避、保密等规则及议定事项。

7.接受裁判长和监督仲裁组的抽查和监督。

4. 5. 5 裁判评判工作及纪律要求

1.裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的分工由裁判长根据作品内容、裁判执裁经验进行分工。裁判员采用轮换的原则由裁判长指派决定：评分小组组长及专业技术规范评分裁判原则上不变。

2.一旦确认担任裁判员工作后，比赛中途不得更换人选。若裁判员不能满足裁判等技术工作需要，由裁判长按照大赛组委会相关要求处理。裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的工作由裁判长根据每日比赛的进程指派决定。

3.裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的工作由裁判长指派或抽签决定。裁判员的工作分为现场执裁、检测监督、安全管理、测量评判和评价评判等。工作分小组轮换开展。评价评分前应由裁判长统一评判标准。

4.裁判员在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备，执裁过程中不得和场外人员聊天。

5.现场执裁的裁判员负责检查选手携带的物品。违规物品一律清出赛场。比赛结束后裁判员要命令选手停止一切操作。监督选手撤离竞赛工位。

6.*比赛期间，除裁判长及裁判长助理外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不许主动与选手接触、交流，除非选手举手示意裁判长解决比赛中出现的问题。

7.记录选手比赛发生的事件及时间：包括记录选手比赛期间发生的违规(记录违规时须要通知选手并需竞赛选手签字确认)；设备故障加时、任务完成时间(需竞赛选手签字确认)等。

8.现场成绩评判：在评分工作期间，除当值裁判员和被测选手在比赛工位内随队裁判应回避，其他选手和人员也不得围观。

9. *裁判应遵守竞赛行为规范、公平公正、不徇私舞弊；裁判应按打分要求进行评分，杜绝恶意评分。

10.在比赛结束前 30min、15min 和 5min，裁判长各提示一次比赛剩余时间。

11. *裁判员不允许解释题目中的问题，题目解释权归裁判长或裁判长助理。

12.*如果选手设备出现问题，裁判员需通知场地经理或技术服务人员。裁判员不允许解释设备中的问题。

13.* 裁判员在比赛期间，如果没有工作任务，禁止在赛区内和场外的观众进行交流互动。

14.竞赛过程中，非参赛选手个人原因造成的竞赛中断，中断时间不计入参赛选手竞赛时间，待赛后予以补时。补时应上报裁判长助理备案，补时必须由裁判长批准方可实施。

15.裁判如果违反带*规则将取消裁判资格并报组委会监督仲裁委处理(裁判长允许的除外)。

4. 5. 6 预期分组与分工方案

根据测量分、评价分、以及不同模块来进行分组，同时根据现场裁判人数进行分工。

5. 竞赛相关设施设备

5.1 场地设备

(以每一个选手必须配备)

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	冰柜	双门平台雪柜	台	1 台/2 人
2	不锈钢工作台	双通工作台	台	1 台/1 人
3	电磁炉	3500W 志高	台	1 台/1 人
4	电子秤	荣事达	台	1 台/1 人
5	牛角刀	十八子	把	1 把/1 人
6	美工刀	得力	把	1 把/1 人
7	走槌	三能	个	1 个/1 人
8	油炸锅	三能	个	1 个/1 人
9	单杆	三能	个	1 个/1 人
10	馅挑	三能	个	1 个/1 人
11	刮板	三能	个	1 个/1 人
12	漏勺	三能	个	1 个/1 人
13	厨房用纸	心相印	包	1 包/1 人
14	口罩（餐饮）	中讯	个	1 个/1 人
15	工作服、工作帽、围裙		套	1 套/1 人
16	一次性手套		双	1 双/1 人
17	12 寸白底瓷盘（圆盘）		个	3 个/1 人
18	工位排插	公牛	个	1 个/1 人
19	马兜		个	4 个/1 人
20	6 寸钢盘		个	1 个/1 人
21	拍皮刀	十八子	把	1 个/1 人
22	毛巾		条	1 条/1 人
23	蒸锅	304 不锈钢 34cm 双层	个	1 个/1 人
24	蒸笼/蒸纸	34cm 两笼一盖	套	1 套/1 人

5.2 材料

(以每一个选手必须配备)

序号	材料名称	型号	单位	数量

1	中筋粉	美玫	斤	3
2	干酵母（高糖）	安琪	克	15
3	泡打粉	双喜	克	15
4	白砂糖	韩国细砂糖	克	250
5	鸡蛋		个	3
6	猪油	厨客	斤	0.8
7	红豆沙	广州酒家	斤	0.5
8	五花猪肉碎		斤	0.5
9	生姜		克	20
10	小葱		克	30
11	大豆油	金龙鱼	斤	3
12	老抽	厨邦	克	15
13	生抽	厨邦	克	15
14	蚝油	厨邦	克	15
15	白胡椒粉	味好美	克	3
16	食盐	雪天	克	10
17	香油	厨邦	克	50
18	澄面	双箭	斤	0.5
19	虾仁		斤	1
20	冬笋		斤	1
21	肥膘肉		斤	1
22	低筋面粉	美玫	斤	3

5.3 竞赛选手自备的设备和工具

竞赛选手根据大赛要求自备材料、工具，同时列出清单，需报备裁判长同意后才能带入赛场使用，进场需检录。

5.4 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料

序号	设备和材料名称
1	国家明令严禁使用的原材料及人工合成色素
2	所有参赛盛器不得在表面做特殊记号
3	参赛选手可以用各类工具但不得使用电动工具
4	参赛选手所用模具要求工具清洁，无锈渍
5	所有自备原料和工具必须提前申报

6.项目特别规定

赛场纪律如下：

- 1.参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应团结、友好、协作，避免各种矛盾发生；
- 2.参赛选手提前 30 分钟到达比赛现场凭本人身份证件和参赛者入场，迟到时间超过 30 分钟者，不得入场；
- 3.参赛选手应衣着整洁，戴厨师帽。操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料；
- 4.严禁带入成品以及半成品；禁止重做或挪用他人已加工过的原料；
- 5.参赛选手必须服从裁判。比赛过程中或比赛后发现问题，应由领队在当天向组委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与大赛工作人员直接交涉；
- 6.参赛选手在比赛期间出现以下情况的，由参赛选手承担全部责任：未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的；遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的；突发疾病的。
- 7.大赛严禁冒名顶替、弄虚作假。
- 8.参赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作，严禁进入其他

工位；

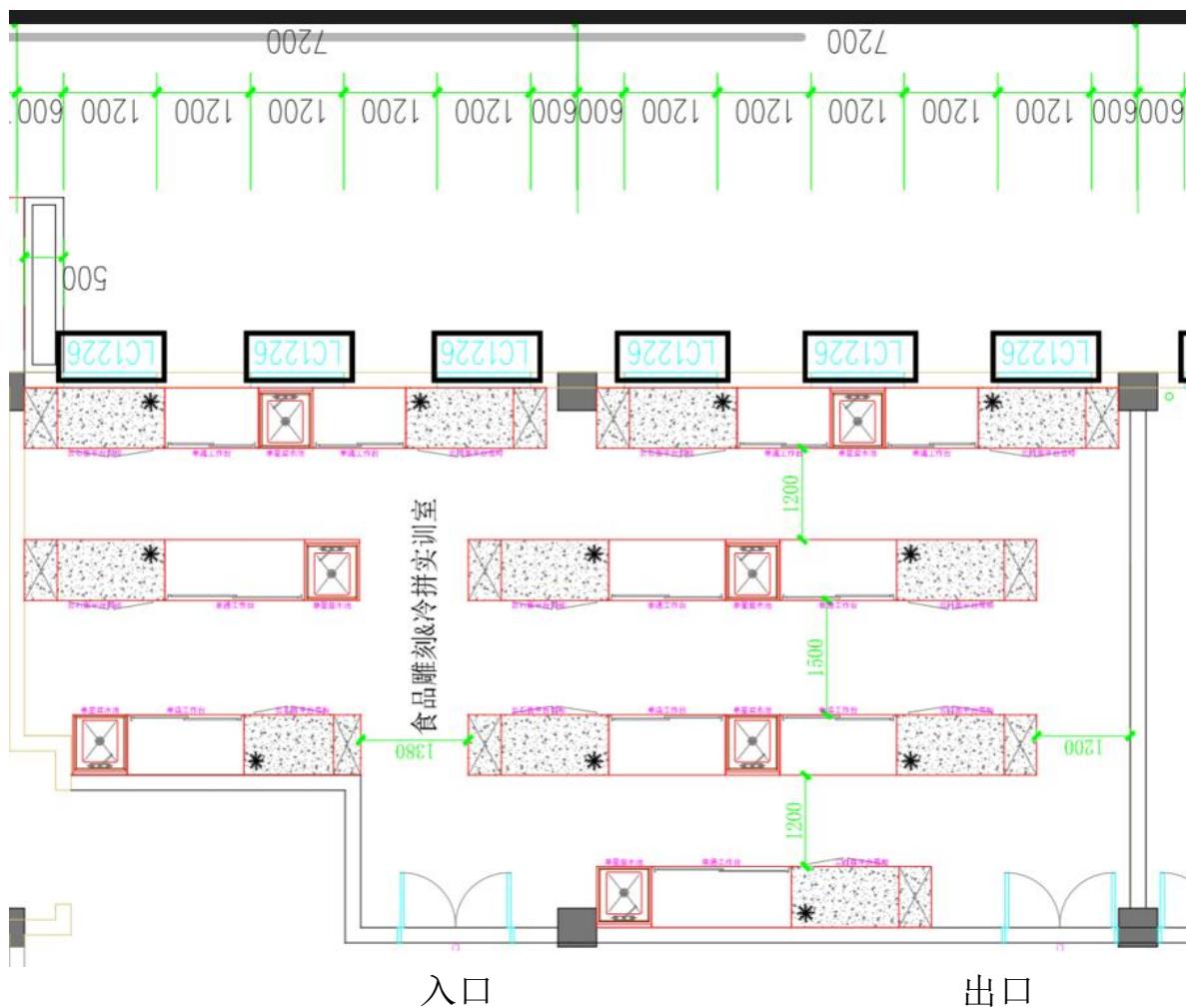
9.比赛期间，所有一切喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计入在比赛时间内；

10.因为设备自身故障致选手中断比赛的，经过裁判仲裁委员会讨论确定视情况增补修订；

11.比赛结束后，参赛选手清理工位，所有器具归位，按照自备工具清单带走自带的器具。

7.赛场布局要求

现场布置 3 排工位，每人一个工位，共 10 个工位。如下图：



8.健康安全和绿色环保

参赛选手应爱护赛场的设备设施，按规定的操作程序谨慎使用赛场的设

备设施；所有操作应符合安全卫生要求；参赛者需维护比赛场地卫生，无任何遗留物品影响后续选手的比赛；在比赛过程中，参赛选手应严格遵守相关专业的操作规程，安全、文明参赛；按照规定处理食品垃圾。

9.开放赛场

在竞赛过程中，尝试开放式竞赛方式，广泛宣传，开放赛场首先注意各项安全事项。

1.积极组织院校师生、企业员工等人员进行现场观摩，营造参与技能学习、实现技能成才的氛围。参观人员进入赛场前必须征得裁判长同意，在志愿者带领下参观，根据裁判长安排的时间和路线参观。参观人员只能在赛场参观通道内行走观摩，严禁与选手交流或进入竞赛工位，不得影响参赛选手的比赛。

2.裁判组、安全组、场地主管负责维护现场秩序，赛场严禁吸烟，大声喧哗。

3.选手及当值裁判员在规定时间内可进入选手操作区，当值裁判员应在指定岗位执裁。裁判长可进入全部竞赛区域。

4.场地经理以及相关赛务保障人员应在非操作区待命，并按裁判长要求第一时间进入操作区处理问题。录分员在指定区域从事相应工作。

5.组委会及执委会相关工作人员、联络员、技术负责人因工作需要，经裁判长允许后可凭证件进入非操作区。

6.组委会、执委会安排的记者经裁判长允许后可进入非操作区拍照、摄像，但不得影响、干扰选手竞赛。

7.其他人员一律不得进入竞赛区域。

附件 1. 《作品说明表》

选手姓名		选手编号	
------	--	------	--

附表 1. 《作品说明表》

* 送评时由送评登记员对折密封 *

2024 年江西省第二届乡村振兴职业技能大赛作品说明表

此栏由选手填写	作品名称				
	作品类型	<input type="checkbox"/> 指定面点	<input type="checkbox"/> 自选面点	所属系列	<input type="checkbox"/> 广式面点 <input type="checkbox"/> 苏式面点
	主料				
	辅料				
	特殊调料				
	其他原料				
	作品质量说明				
	烹调方法		味型		皮类
	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(此栏由品种送评登记员填写)					

注: 一款作品一份表。

竞赛组委会制表

附件 2《作品台卡》

注：打印出自己每个作品的名称、配方、特点的台卡

例如：

江西省第二届乡村振兴职业技能大赛

月牙饺

配方：低筋面粉、五花肉、葱、姜

特点：形似新月、造型美观

