



甘肃 2018

2018 年中国技能大赛—第 45 届世界技能大赛甘肃选拔赛

餐厅服务项目

技 术 工 作 文 件

甘肃选拔赛组委会

二〇一八年五月

1. 竞赛概述

1.1 竞赛名称： 餐厅服务

1.1.1 西餐主题宴会设计

1.1.2 西餐宴会服务及咖啡制作

1.1.3 鸡尾酒服务

1.2 技能说明：本竞赛是对餐厅服务技能的展示和评估，仅测试技能操作方面的能力。强调操作的规范化、职业化特点，检验选手服务技能的综合运用能力、创新能力和语言表达能力。参赛选手需要按照餐厅服务标准（或要求）展示西餐厅服务和酒吧服务的技能。

1.3 竞赛对象：2016 年在籍学生

2. 竞赛说明

2.1 竞赛形式：本次选拔赛仅进行实际操作项目比赛。

2.2 竞赛内容：竞赛内容以西餐主题宴会设计为主，西式宴会服务、咖啡服务、调酒服务为辅，涵盖西餐宴会台面创意设计、餐巾折花、西餐宴会摆台、宴会服务程序、咖啡制作及服务、调酒、西餐服务英语运用等。

2.2.1 西餐主题宴会设计

2.2.1.1 竞赛时间：16 分钟

2.2.1.2 竞赛任务及要求：设计主题并铺设宴会 6 人台。

项 目	操作程序及标准	备注
台布	要求一次完成，台布定位准确，正面朝上，台布的中缝正对餐桌的中线，下垂均等，台面平整。	
餐盘	距桌边 2 厘米，其中心线与餐椅中心线重合。	
餐刀、餐叉、汤匙	餐盘右侧从左向右依次为主菜刀、鱼刀、汤匙、开胃品刀，之间相距 0.5 厘米；餐盘左侧从右向左依次为主菜叉、鱼叉、开胃品叉，之间相距 0.5 厘米。鱼刀、鱼叉距桌边 5 厘米，其余距桌边 2 厘米。	
甜品叉、匙	叉摆在餐盘的正上方，与餐盘相距 1 cm，叉把向左；匙平行摆放在叉的上方，与甜品叉相距 0.5 cm，匙把向右。	
面包盘、黄油刀、黄油盅	面包盘在开胃品叉左侧，相距 1 cm，其盘中心与餐盘中心一线；黄油刀刀口朝左，位于面包盘右侧 1/3 处，黄油盅摆放在黄油刀尖正上方，相距 3 厘米；黄油盅左侧边沿与面包盘中心成直线。	
白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、水杯	摆放顺序：白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、水杯（白葡萄酒杯摆在开胃品刀的正上方，杯底中心在开胃品刀的中心线上，杯底距开胃品刀尖 2 cm）。	

餐巾花	盘花在装饰盘上褶，不少于 3 种花型，花型突出主位，符合主题、整体协调，折叠手法正确、卫生、一次性成形、花型逼真、美观大方；在盘中摆放一致，左右成一条线。	
花瓶（花篮或其他装饰物）	摆在台面正中，造型精美。	
烛台	在花瓶左右两侧。烛台与花瓶（花篮或其他装饰物）相距 20 cm，两个烛台方向一致，并与杯具所呈直线平行。	
其他	牙签盅中心在台布中凸线上，距烛台 10 厘米；盐瓶、胡椒瓶在中线两侧，距牙签盅 2 厘米。椒盐瓶两瓶间距 1 厘米，左椒右盐。	
餐椅	餐椅之间距离相等，餐椅前端边沿与台布下垂相距 1 厘米。	
托 盘	用左手胸前托法将托盘托起，托盘平稳。餐件和餐具分类按序摆放，符合科学操作，杯具在托盘中杯口朝上。	
综合印象	台面设计主题明确，布置符合主题要求；餐具颜色、规格协调统一，便于使用；整体美观、具有强烈艺术美感；操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。	

2.2.1.3 组委会提供物品

- 1) 餐台（长 240 厘米，宽 120 厘米，高 75 厘米）、餐椅（6 把）、工作台；
- 2) 防滑托盘 2 个。
- 3) 规格台布 1 块（180 厘米×300 厘米）；
- 4) 餐巾 6 块，酒布 2 块；
- 5) 花瓶、花篮或其他装饰物 1 个，烛台 1 对；
- 6) 餐盘、面包盘、黄油盅、黄油刀、餐刀、餐叉、汤匙各 6 套；
- 7) 水杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯各 6 个；
- 8) 牙签、胡椒瓶、盐瓶各 2 个。

2.2.2 西餐宴会服务及咖啡制作

2.2.2.1 竞赛时间：15 分钟

2.2.2.2 竞赛任务及要求：

项 目	操作程序及标准	备注
迎宾	迎接并引领 2 位客人入座。	

斟倒冰水	从主宾位开始，顺时针方向斟倒 3 杯。要求斟倒 3/4 杯，一次倒入，不滴不洒。	
上汤	从主宾位开始顺时针方向上 3 位，置盘正中。	
撤汤盅	右上右撤。	
斟倒白葡萄酒	从主宾位开始，顺时针方向斟倒 3 杯。要求斟倒 2/3 杯，一次倒入，不滴不洒。。	
分切三文治、上三文治	在服务车上分切，每片厚度 0.2 厘米，并放入盘中。从主宾位右侧开始顺时针方向上 3 位，每位 3 片，置盘正中。	
上面包	从主宾位左侧开始顺时针方向分派 3 位，每位一片。	
撤三文治盘	从主宾位右侧开始。	
制作咖啡、上咖啡	要求使用半自动咖啡机制作 3 杯，从副主宾位置开始顺时针方向以正确的方式呈现。	
综合要求	必须全程使用英语，仪态端庄大方，动作娴熟，礼貌待客，语言表达自然流畅。	

2.2.2.3 组委会提供物品

- 1) 凉杯 1 个及冰水；
- 2) 汤盅 3 个。
- 3) 白葡萄酒 1 瓶；
- 4) 三文治一块，餐刀 1 把，餐叉一把，餐盘 3 个，案板一块，餐车 1 台。
- 5) 面包三份；
- 6) 半自动咖啡机 1 台，咖啡杯、盘、匙 3 套；
- 7) 面包篮 1 个。

2.2.3 酒吧服务—规定鸡尾酒调制

2.2.3.1 竞赛时间：10 分钟

2.2.3.2 竞赛任务及要求：

名称	制作要求	备注
新加坡司令	雪克壶加冰块，倒入各种酒料，摇匀后滤入柯林杯内，并加满苏打水，用柠檬片装饰。	
综合要求	调酒操作仪态优美，手法干净卫生	

2.2.3.3 组委会提供物品

- 1) 金酒、君度酒、石榴糖浆、柠檬汁、苦精、苏打水、柠檬片、冰块；
- 2) 雪克壶、柯林杯、冰桶、冰夹；
- 3) 杯垫 1 个，吸管 1 根；
- 4) 餐巾 10 块。

2.3 竞赛规则

- 1) 各参赛选手参赛顺序于赛前领队会上现场抽取;
- 2) 竞赛物品由承办方提供, 选手也可自带;
- 3) 参赛选手按规定时间到达指定地点, 凭参赛证和身份证进入赛场, 同时将参赛用品用具带入场地。选手迟到 20 分钟取消比赛资格;
- 4) 各队领队和指导教师, 以及非允许工作人员不得进入比赛场地;
- 5) 参赛选手不得携带通讯工具和其它未经允许的资料、物品进入比赛场地, 不得中途退场。如出现较严重的违规、违纪、舞弊等现象, 经裁判组裁定取消比赛成绩;
- 6) 现场比赛准备时间 2 分钟, 确认现场条件无误后举手示意, 听到统一指令后开始比赛。比赛过程中, 参赛选手须严格遵守操作标准和规范, 保证自身安全, 并接受裁判员的监督和警示; 若因设备故障导致选手中断或终止比赛, 由大赛裁判长视具体情况做出裁决;
- 7) 为避免影响其他选手比赛, 现场操作比赛不允许播放背景音乐;
- 8) 若参赛选手欲提前结束比赛, 应向裁判员举手示意, 比赛终止时间由裁判员记录, 参赛选手结束比赛后不得再进行任何操作。
- 9) 现场比赛结束, 经裁判员确认后后方可离开赛场。

2.4 竞赛流程

主题西餐主题宴会设计—西餐宴会服服务及咖啡制作—酒吧服务（规定鸡尾酒调制）

2.5 竞赛赛项时间

- 1) 主题西餐主题宴会设计: 准备时间 2 分钟, 竞赛时间 16 分钟, 提前完成不加分, 每超 30 秒扣 0.5 分, 不满 30 秒按 30 秒计。
- 2) 西餐宴会服服务及咖啡制作: 准备时间 2 分钟, 竞赛时间 15 分钟, 提前完成不加分, 每超 30 秒扣 0.5 分, 不满 30 秒按 30 秒计。
- 3) 酒吧服务（规定鸡尾酒调制）: 准备时间 2 分钟, 竞赛时间 10 分钟, 提前完成不加分, 每超 30 秒扣 0.5 分, 不满 30 秒按 30 秒计。