



四川技能大赛——广元市第十届职业技能大赛
剑州豆腐师项目

技
术
文
件

2025 年 8 月

目 录

一、竞赛目标	1
二、竞赛方式及内容	1
三、竞赛流程及时间安排	2
四、竞赛规则	4
五、技术环境	5
六、成绩统计及奖项设置	6
七、竞赛须知	6
八、竞赛申诉与仲裁	10
附件：剑州豆腐师职业技能竞赛评分标准	12

一、竞赛目标

通过比赛，认真贯彻落实省委、市委决策部署，深入推进产业工人队伍建设改革，提升职工技能素质，激发劳动积极性、创造性，团结动员广大职工在加快建设大蜀道国际文化旅游目的地和康养度假胜地中建功立业。

二、竞赛方式及内容

（一）竞赛方式

1. 赛项为个人赛，每位选手独立参赛。

2. 参赛选手要求

在我市从事本职业且符合参赛条件的技能人员均可报名参加比赛（已获得“四川省五一劳动奖章”“四川省技术能手”及以上荣誉称号的、在近三届省级一、二类竞赛同项目比赛中获得前三名的人员、市级技能竞赛中获得第一名的人员除外）。本次报名审核符合条件的人员。

3. 考核标准

本赛项按照《中式烹调国家职业技能标准》（2018年版）四级/中级工基本要求和工作要求，结合当地剑州豆腐职业发展的需求，适当增加新知识、新技术、新技能及职业道德等相关内容，依据安全规程、突出操作规范、关注操作细节进行竞赛。

（二）竞赛内容

剑州豆腐师岗位技能实操技能，共两个子项目，满分200分。选手依照抽签结果，依次完成以下实操项目，根据考题进行实操。

中餐热菜：包括麻婆豆腐、自选作品剑门豆腐类创新菜肴，比赛采取混搭计时。参赛选手需携带工用具和自选作品的餐具辅料及特殊调味料，其余比赛物料均由比赛场地提供（包括自选作品的装饰物料）。

项目1 规定作品：麻婆豆腐

现场提供以下基础调味品和简单装饰物：精盐、味精、鸡精、酱油、醋、白糖、料酒、香油、辣椒面、花椒面、豆豉、干辣椒、花椒、郫县豆瓣、干淀粉、胡椒粉、小葱、大蒜、老姜、色拉油。

1. 选手一律使用现场提供的剑州豆腐一块（约 300 克），牛肉（约 50 克），蒜苗（约 50 克），调辅料自取。

2. 成品色泽红亮，形态完整，麻、辣、烫、香、酥、嫩、鲜兼备，刀工处理均匀，无破损现象，主料切成粗细约为 1.8 厘米见方块，辅料蒜苗切成马耳朵形。

3. 成品使用现场提供的直径约为 23 厘米的窝盘盛装。

4. 剩余的下脚料及废弃料使用现场提供托盘盛装，由现场评委评判是否浪费。

项目 2 自选作品：剑州豆腐创新菜肴

1. 选手一律使用现场提供的剑州豆腐一块（约 300 克），自带辅料，制作一款豆腐类菜肴。

2. 满足 6 人食用量，另备 2 人量品尝碟，供评委品尝；如以位上的形式成菜，需制作 3 份，其中 2 份供评委品尝。

3. 盛装、品尝器皿需自带（限长、宽、高 80 厘米以内的器皿），装饰需利用现场提供的原料。

4. 剩余的下脚料及废弃料使用现场提供托盘盛装，由现场评委评判是否浪费。

5. 不得违规使用食品添加剂。

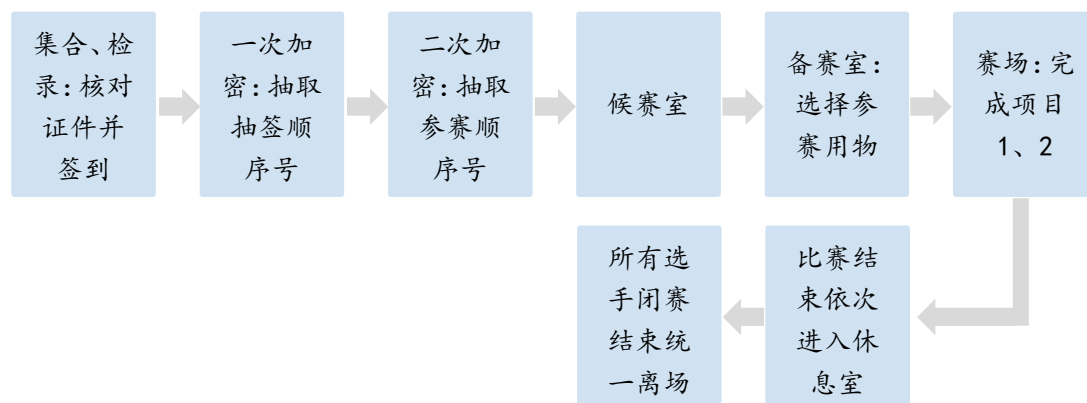
（三）分值配比

主要内容	比赛时长	分值
项目 1 麻婆豆腐	20 分钟	100
项目 2 剑州豆腐创新菜肴	20 分钟	100

三、竞赛流程及时间安排

（一）竞赛流程

本赛项设一个赛场。所有选手依据参赛场次（上午场/下午场），依次进入赛场，参加剑州豆腐师岗位技能实操赛项。



（二）竞赛时间安排

备注：此表为参考，实际时间与地点安排以报到时所发参赛手册为准。

顺序	赛项环节	比赛时间安排	竞赛流程及内容	比赛场地
第一天	参赛选手赛前培训			
	开幕式	12:00-13:30	参赛队报到	
		13:30-14:00	领队会议，抽取选手顺序、赛场、场次	
		14:00-16:00	熟悉考场、裁判赛前培训	
	熟悉场地	18:30-18:50	熟悉考场 统一离场	剑阁职中
第二天	赛场（上/下午场）			
	候考	07:30-08:00	1. 选手检录、一次加密，二次加密，宣讲竞赛纪律（各类通讯工具、储存设备和参考资料禁用、检查自带餐具、工量器具、原材料、特殊调味料等物料）。 2. 依次进入候考室封闭式候考。	
	备赛	08:30-08:40	1. 选手进入备物室，备物时间共 10 分钟； 2. 一次性备齐两个实操项目所有用物； 3. 备物结束后不得返回备物室。	
竞赛	08:40-16:00	1. 选手进入竞赛室，进行“麻婆豆腐”“剑州豆腐创新菜肴”赛项的比赛。 2. 每位选手赛完要在等待室等候，待同一组选手全部赛完之后方能离开赛场。		
第三天	成绩公示	07:00-	大赛成绩公示	
	闭赛式	09:00-10:30	专家及技术点评、颁奖典礼及闭赛	
	返程	10:30-		

四、竞赛规则

（一）选手报名要求

1. 确定选手资格：参赛选手须符合相应条件要求，报名获得确认后不得更换。因故无法参赛，须由参赛单位于开赛前 5 个工作日内出具书面说明，经大赛组委会办公室核实后予以更换。

2. 资格审核：大赛组委会负责参赛选手的资格审查，并保存相关证明材料的复印件，以备查阅。

（二）熟悉场地

1. 大赛组委会在报到时间结束后统一安排各参赛队有序熟悉场地。

2. 严禁与现场工作人员进行交流，不发表有损大赛整体形象的言论。

3. 严格遵守大赛各种制度，严禁拍照或录音；严禁拥挤，喧哗，以免发生意外。

（三）比赛入场

1. 参赛选手凭参赛证、身份证在正式比赛开始前 30 分钟到指定地点集合，选手依次进场检录，现场裁判核对各参赛选手身份信息。选手在正式比赛开始 15 分钟后不得入场。

2. 除比赛规定的物品外，参赛选手不允许携带任何物品进入赛场。

（四）比赛过程

1. 比赛过程中选手不得随意离开指定位置，不得与其他选手交流。如遇问题时须举手向裁判员示意询问后处理，否则按作弊行为处理。

2. 在比赛过程中只允许裁判员、工作人员进入现场，其余人员未经组委会同意不得进入赛场。

3. 比赛过程中，选手必须严格遵守安全操作规程，确保人身和设备安全，并接受现场裁判和技术人员的监督和警示。因选手造成设备故障或损坏，无法继续比赛，裁判长有权决定终止比赛。因非选手个人因素造成设备故障，由裁判长视具体情况做出裁决。

（五）比赛结束

1. 在比赛结束前 1 分钟，由计时员举牌提醒选手比赛还有 1 分钟，选手应做好结束准备。计时员宣布比赛结束时，选手必须停止一切操作，竞赛终止时间由裁判员记录在案。如选手提前结束竞赛，应举手向裁判示意提前结束竞赛，提前结束后不得再继续操作。

2. 选手竞赛完毕，需将竞赛室物品归位，操作垃圾清理干净，保持场地整洁。

3. 参赛选手不得将比赛有关的任何物品带离赛场，选手经现场裁判员检查许可后方可离开赛场。

五、技术环境

（一）竞赛现场环境标准

1. 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；

2. 赛项比赛场地均可容纳 6 人同时比赛，且满足比赛所需的设备设施；

3. 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；

4. 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。

（二）竞赛场地要求

场地要求：等候室、备考室的大小、数量与参赛选手人数相匹配，并配有应急考场。在适当的位置配备录像设备。

场地声学要求：场内无明显的回音，声音清晰，隔音效果好。

场地光学要求：场内光线充足、明亮。

（三）竞赛用物准备要求

竞赛器材：炉灶、操作台、墩子、切片刀、毛巾、炒锅、炒勺、油盆、漏勺、味盅、餐盘、调味盅等。

六、成绩统计及奖项设置

1. 成绩计算方法：剑州豆腐师赛项共设两个比赛项目，每个比赛项目以 100 分进行评分。评分结果精确到小数点后 2 位。

2. 评分标准：参赛选手操作部分由现场操作表现，依据评分标准，进行客观与主观评判、计分。各项目评分标准详见附件。

3. 评分流程：裁判组进行现场评分，根据项目取裁判给分之算术平均值为参赛选手技能操作得分。

4. 成绩排序：按比赛总成绩从高到低排列参赛选手的名次。比赛成绩相同，按完成竞赛任务所用时间少的名次在前。

七、竞赛须知

（一）参赛队须知

1. 各参赛队均须经报名和通过资格审查后确定。

2. 各参赛队报到时，须出示为参赛选手购买的大赛期间的人身意外伤害保险。如未购买，将暂时不予办理报到手续。

3. 比赛进行过程中及不同的赛段，参赛队不可以更换，或增补参赛选手。

4. 参赛队选手和领导要有良好的职业道德，严格遵守比赛规则和比赛纪律，服从裁判，尊重裁判和赛场工作人员，自觉维护赛场秩序。

5. 参赛队须参加各赛事组织环节，包括完整参加开、闭幕式。

（二）技术指导须知

1. 各参赛代表队要发扬良好道德风尚，听从指挥，服从裁判，不弄虚作假。如发现弄虚作假者，取消参赛资格，名次无效。

2. 各代表队领队要坚决执行竞赛的各项规定，加强对参赛人员的管理，做好赛前准备工作，督促选手带好证件等竞赛的相关材料。

3. 竞赛过程中，除参加当场次竞赛的选手、执行裁判员、现场工作人员和经批准的人员外，领队、技术指导及其他人员一律不得进入竞赛现场。

4. 参赛代表队若对竞赛过程有异议，在规定的时间内由领队向赛项仲裁工作组提出书面报告。

5. 对申诉的仲裁结果，领队要带头服从和执行，并做好选手工作。参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则以弃权处理。

6. 技术指导应及时查看大赛专用通讯群有关赛项的通知和内容，认真研究和掌握本赛项竞赛的规程、技术规范 and 赛场要求，指导选手做好赛前的一切技术准备和竞赛准备。

7. 领队和技术指导应在赛后做好赛事总结和工作总结。

（三）参赛选手须知

1. 参赛选手应按照有关要求如实填报个人信息，否则取消竞赛资格。

2. 参赛选手凭统一印制的参赛证和有效身份证件参加竞赛，选手进入赛场必须佩戴参赛选手抽签号码；按赛项规定的时间、顺序、地点参赛。

3. 参赛选手着装仪表要求：**厨师帽，口罩，厨师服，黑色裤子，围裙，黑色厨师鞋，口罩衣服鞋袜不得有字样、图案等，禁止穿戴有任何可能显示选手信息的标志物。**

4. 参赛选手应认真学习领会本次竞赛相关文件，自觉遵守大赛纪律，服从指挥，听从安排，文明参赛。

5. 比赛须严格遵守安全操作规程和文明生产规则，爱护比赛场地的设备、仪器等，不得人为损坏仪器设备。一旦出现较严重的安全事故，经裁判长批准后将立即取消其参赛资格。

6. 参赛选手不得携带一切电子设备、通讯设备及其他资料进入赛场。

7. 参赛选手按抽签顺序号参加比赛，听从工作人员安排，在指定区域等待。

8. 竞赛期间，参赛选手不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经组委会同意后方可由专人陪同办理。因故终止比赛需要离场，应报告现场裁判员，需在赛场记录表填写离场时间、离场原因并由现场裁判员签名和参赛选手签字确认。

9. 参赛选手须严格遵守赛场纪律，服从竞赛组委会的指挥和安排。现场裁判员宣布比赛开始后，选手才能进行操作。裁判员

宣布终止比赛时，选手应立即结束操作。

10. 比赛过程中，参赛选手必须严格遵守安全操作规程，确保人身和设备安全，并接受现场裁判员和工作人员的监督和警示。

11. 比赛过程中，严重违反赛场纪律影响他人比赛者、违反操作规程不听劝告者、越界影响他人者、有意损坏赛场设备或设施者，经现场裁判员报告裁判长，经组委会同意后，由裁判长宣布取消其比赛资格。

12. 在竞赛期间，未经组委会的批准，参赛选手不得接受其他单位和个人进行的与竞赛内容相关的采访。参赛选手不得将竞赛的相关信息私自公布。

（四）工作人员须知

1. 服从赛项组委会的领导，遵守职业道德、坚持原则、按章办事，切实做到严格认真，公正准确，文明执裁。

2. 以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风做好工作。熟悉比赛规则，认真执行比赛规则，严格按照工作程序和有关规定办事。

3. 裁判员须佩戴裁判员证，仪表整洁，语言举止文明礼貌，接受仲裁工作组成员和参赛人员的监督。

4. 须参加赛项组委会的赛前执裁培训。

5. 竞赛期间，保守竞赛秘密，不得向各参赛队领队、技术指导及选手泄露、暗示大赛秘密。

6. 严格遵守比赛时间，不得擅自提前或延长。

7. 严格执行竞赛纪律，除应向参赛选手交代的竞赛须知外，不得向参赛选手暗示、解答与竞赛有关的问题，更不得向选手进

行指导或提供方便。

8. 实行回避制度，不得与参赛选手及相关人员接触或联系。

9. 坚守岗位，不迟到，不早退。

10. 监督选手遵守竞赛规则和安全操作规程的情况，不得无故干扰选手比赛，正确处理竞赛中出现的问题。

11. 遵循公平、公正原则，维护赛场纪律，如实填写赛场记录。

八、竞赛申诉与仲裁

（一）竞赛申诉

1. 本赛项在成绩公布后，若参赛队对本队成绩有疑义，参赛队领队可在成绩公布后 2 小时之内向仲裁组提出书面申诉，超过时效将不予受理。

2. 申诉时，应按照规定的程序由参赛队领队向赛项仲裁组递交书面申诉报告。报告应对申诉依据与理由等进行充分、实事求是地叙述。事实依据不充分、仅凭主观臆断的申诉将不予受理。申诉报告须有申诉的参赛选手、领队签名。非书面申诉不予受理。

3. 竞赛仲裁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，可由领队向竞赛仲裁组提出申诉。竞赛仲裁组的仲裁结果为最终结果。

4. 仲裁结果由申诉人签收，不能代收，如在约定时间和地点申诉人离开，视为自行放弃申诉。

5. 申诉方可随时提出放弃申诉。

6. 申诉方不得以任何理由采取过激行为扰乱赛场秩序。

（二）竞赛仲裁

竞赛仲裁组负责受理大赛中出现的申诉复议并进行仲裁，以保证竞赛的顺利进行和竞赛结果公平、公正。竞赛仲裁组的仲裁结果为最终结果。参赛队不得因对仲裁处理意见不服而停止竞赛或滋事，否则按弃权处理。

附件

剑州豆腐师职业技能竞赛评分标准

（一）制订原则

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. 裁判员选聘：按照《广元市第十届职业技能大赛制度专家和裁判工作管理办法》选聘裁判员。

2. 评分方法：

（1）中式烹饪分项：采用操作过程评判与作品质量评判相结合。其中，现场操作由现场裁判员对每位选手违规行为和违纪现象进行记录并拍照留档，扣分后需参赛选手签字确认，现场裁判组长根据选手违规记录，参照相关标准从各分项作品成绩中作扣分处理，现场操作违规总扣分不超过各分项具体作品的 20 分。后场评分由成品裁判员对每位选手的四个作品质量分别进行评判、各自打分，满分分别为 100 分。加密裁判每考场一名，负责组织参赛队伍（选手）抽签并对参赛队伍（选手）信息进行加密、解密，菜品加密过程需拍照存档，以便后期查验，加密裁判不得参与评分工作。

（2）结算平均分

在计时时取平均，平均分保留小数点后两位（四舍五入）。

3. 成绩产生方法：

分别由作品成绩（70%）、专业理论测试（30%）两个环节成绩之和组成，总成绩为 100 分。其中作品成绩具体计算方法如下：

项 目	评判内容及分值设置	所占权重	分 数	总 分
中餐热菜	麻婆豆腐：100 分	20%	50 分	100 分

	自选作品剑州豆腐创新菜肴：100分	20%	50分	
	现场操作违规按相关标准扣分			

4. 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。

5. 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. 剑州豆腐菜肴作品评分标准

（1）口味与质感：调味得当，口味纯正，主味突出，质感符合菜品要求。

（2）工艺与火候：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：色泽符合菜品要求，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：盛装自然，盘面清洁。

2. 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。

3. 操作违规扣分（扣各分项具体作品总分）

剑州豆腐菜肴制作现场扣分标准			
违规内容	扣分标准	违规内容	扣分标准
制作超时	5分钟内（含5分钟）每超时1分钟，扣1分，5分钟以上扣10分	操作事故、消防事故	1-10分
个人卫生	1-3分	操作不卫生	3-5分
不关火、长流水	2分	赛毕不打扫卫生	5-8分
浪费原料	3-5分	操作时拍照	1-3分
影响他人比赛被投诉	1-3分	自带盘子炒锅规定尺寸	1-3分
违规使用添加剂	5-10分	带成品	取消成绩
不服从指挥	5-10分（严重者终止比赛）	迟到	5分钟内（含5分钟）扣5分；5分钟以上扣10分
带半成品	20分	失败重做	20分

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，由裁判长签字确认，参照相关标准从各分项成绩中作扣分处理。现场操作违规总扣分不超过20分。