



**四川技能大赛——广元市第十届职业技能大赛  
餐厅服务员项目**

**技  
术  
文  
件**

2025年8月

# 目 录

一、技术描述 .....	1
(一) 项目概要 .....	1
(二) 基本知识与能力要求 .....	1
二、试题与评判标准 .....	2
(一) 试题(样题) .....	2
(二) 比赛时间及试题具体内容 .....	3
(三) 评判标准 .....	5
三、竞赛细则 .....	9
(一) 比赛流程和安排 .....	9
(二) 宴会服务摆台评判要求 .....	10
(三) 宴会主题设计评判要求 .....	11
(四) 违规情形和处理 .....	11
(五) 问题或争议处理 .....	11
四、竞赛场地、设施设备等安排 .....	12
(一) 赛场规格要求 .....	12
(二) 场地布局图 .....	12
(三) 基础设施清单 .....	13
五、安全、健康要求 .....	15
(一) 竞赛操作安全规范 .....	16
(二) 竞赛物品掉落处理 .....	16
(三) 突发事件应急处理预案 .....	16

## 一、技术描述

### （一）项目概要

本次竞赛以《国家职业技能标准》（2020年版）餐厅服务员高级工/三级为基础，借鉴中华人民共和国职业技能大赛相关项目的命题方法和组织模式，适当增加新工艺、新技术编制。餐厅服务赛项是指参赛选手按照“餐厅服务员”职业技能标准要求，为顾客提供10人宴会摆台、礼貌安座、斟酒、餐巾折花、专业知识等内容；并能独立完成宴会设计、装饰、布置、菜单安排、酒水服务和理论知识作答等项目。比赛中对选手的技能要求主要包括：宴会主题设计方案、主题宴会摆台、主题造型设计及主题说明、餐巾折花、斟酒和对专业知识的掌握主要以口述简答题和应变题形式完成。整个过程中提倡健康环保、安全、节约的餐厅服务。

### （二）基本知识与能力要求

相关要求		权重比例(%)	
<b>1</b>	<b>综合评价</b>		
基本知识	—礼节礼貌和仪容仪表知识 —沟通技巧和表达能力	<b>20</b>	
	工作能力		
<b>2</b>	<b>宴会设计和主题造型</b>		
基本知识	—了解宴会设计和主题造型知识 —熟悉宴会设计和主题造型操作程序 —熟悉宴会主题造型设计和技巧		

工作能力	—独立完成宴会主题设计 —独立完成主题造型布置 —能设计宴会菜单和宴会服务	<b>20</b>	
<b>3</b>	<b>主题宴会摆台</b>		
基本知识	—中餐餐台摆放要求和技巧	<b>30</b>	
工作能力	—中餐主题宴会摆台		
<b>4</b>	<b>餐巾折花和斟酒服务</b>		
基本知识	—餐巾折叠基本知识 —酒水知识和酒水服务 —了解各地风俗习惯	<b>20</b>	
工作能力	—能折叠 20 种杯花、10 种盘花 —能根据宴会主题选择和摆放餐巾花 —能根据酒水选用酒杯及斟酒服务		
<b>5</b>	<b>专业知识考核</b>		
理论知识	简答题2道	<b>10</b>	
理论知识	应变题2道		
<b>合计</b>		<b>100</b>	

## 二、试题与评判标准

### (一) 试题 (样题)

1. 比赛模块。主题宴会摆台、服务技能、主题设计方案及造型、综合评价、专业知识考核。

2. 配分说明。餐厅服务竞赛项目采用500分制。主题宴会摆台 100 分，占评分 30%；服务技能100分，占评分20%；主题设计方案及主题造型100分，占评分 20%；专业知识考核100分，占评分10%；综合评价100分，占评分 20%。各个评分项的分数应精确到

小数点后两位，小数点后第三位数字采用四舍五入。（如 1.055 计 1.06，1.054 计 1.05）。

## （二）比赛时间及试题具体内容

1.比赛时间安排：每轮每位选手竞赛的总时长为55分钟，每个竞赛模块独立计时，除主题宴会摆台最长超时5分钟外（每超时30秒，扣1分，不足30秒按30秒计算，超时到点后须立即停止操作），其它模块不允许超时，提前完成不加分。

竞赛内容具体时间分配如下：

竞赛内容		操作时间
宴会主题设计方案		检录时提交
主题宴会摆台	主题造型设计	30 分钟
	主题宴会摆台	
	服务技能	
餐巾折花展示		10 分钟
说明和答辩		5 分钟
专业知识考核		10分钟

## 2.试题：

2.1 结合工作实际，单独设置简答题和应变题两类专业知识题。专业知识按照《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》为范本进行命题。样题在比赛前15日公布。

样题：

简答题1. 请列举中国菜的特点。

答：（1）历史悠久；  
（2）原料广博；  
（3）菜品繁多；  
（4）选料讲究；  
（5）配料巧妙；  
（6）刀工精湛；  
（7）善于调味；  
（8）注重火候；  
（9）技法多样；  
（10）讲究盛器。

应变题1. 如何接听客人的订餐电话？

答：（1）电话铃3声或10秒钟内接听电话，自报餐厅名称并礼貌地向客人问好；  
（2）详细了解并记录客人的要求和基本情况；  
（3）接受预订后要重复客人电话的主要内容；  
（4）告知客人预订保留时间；  
（5）如不能满足客人预订要求则请客人谅解；  
（6）做好记录并向客人表示欢迎和感谢，等客人挂电话后挂电话。

2.2 主题设计方案。本项目由选手自主确定宴会主题设计方案，重点考核竞赛选手的宴会设计理念、场地布局、宴会接待流程、人员合理分工、食品安全及营养配餐、成本核算及宴会设计平面图等专业基础知识。

2.3 主题宴会摆台（十人台）。本项目限定于按中餐服务员工作职责和技能要求进行实际操作。选手根据宴会主题设计方案的要求，独立完成主题宴会摆台。

2.4 主题设计说明和答辩。参赛选手需要用3分钟阐述宴会方案设计原理和创意说明，需要用2分钟回答裁判提出的2个问题。要求题意相符、表述清晰。

2.5 专业知识考核。参赛选手从试题抽签袋中抽取2道简答题和2道应变题在规定时间内口述作答。

2.6 综合评价。考核包括礼貌礼仪、操作规范、服务意识、应变能力、场地卫生、表述清晰、举止得体。参赛选手需在竞赛现场制作 10 个餐巾折花（杯花）作品。

### （三）评判标准

1. 分数权重：比赛采用测量（客观评分）和评价（主观评分）两种方式进行评分。比赛作品的检测，由裁判长带领多名来自不同参赛队的裁判员分组进行。每个评价评分项，均由多名裁判一组同时评分。选手测量（客观评分）的最终得分是根据该项小组中所有裁判的测量结果评分，评价（主观评分）的最终得分是根据评分小组中所有裁判的评分结果计算得出 0 至 3 级评分。其评判标准要求如下：测量（客观评分）各裁判均保持一致评分；评价（主观评分）如各裁判的评分相差达到 2 分及以上，应由当事裁判小组内部讨论，将其评分修正至相差不超过 2 分，再计算该项得分。

2. 评判方法：本次竞赛设立裁判组，由 1 名裁判长、若干名裁判员组成。实行现场执裁裁判长负责制，裁判长安排裁判员分工、组织实施本项目比赛、开展技术点评。专家组长负责带领成员编写技术文件、命题和落实赛场设备设施（包含工具物料）保障，并组织裁判员培训。裁判员按照公平工作原则和裁判组分工，承担比赛执裁和评分工作，本着廉洁、诚信的原则履行职责，确保大赛公平公正公开透明。

本次竞赛裁判分工为主题宴会摆台、服务技能考核部分；主题设计方案和主题造型考核部分；综合评价及现场答辩考核部分。

3.成绩并列：当出现选手总成绩并列时，根据技术文件模块宴会摆台、服务技能、主题设计方案及造型、分餐服务、综合评价先后划分顺序进行对比。当总成绩并列看宴会摆台成绩、若宴会摆台成绩也并列再看服务技能成绩，以此类推。

#### 4.评分标准

##### A.主题宴会摆台评分标准（100分）

NO	评分项描述	分值
1	台面设计（40分）	
	主题突出，针对性强，创意独特，有感染力	5
	各类用品摆放规范，整体布局富有美感和艺术性	5
	所用装饰物选择符合主题要求，颜色协调，高低适中	5
	台面椅子、餐用具、玻璃器皿等大小、形状搭配合理	5
	成本适度，具有经济性	5
	以人为本，方便客人，具有实用性	5
	设计主题、寓意用文字形式制作成立牌放在台面上	10
2	台面摆放（60分）	
	椅子摆放距离标准	10
	餐盘摆放距离标准	10
	筷子筷架摆放标准	5
	汤碗汤勺摆放标准	5
	餐具无破损、无污渍	5
	台布、餐巾无破损，无污渍	5
	操作标准：餐酒具摆放标准统一	5
	操作程序：铺台布、主题造型、拉椅定位、用小毛巾擦手消毒、摆放餐酒用具、餐巾折花、斟红白酒、摆放菜单及设计说明等，整理椅子	5

	操作规范：摆放餐具必须用托盘，各类用品从离开工作台后至摆放结束，均不能落地，若有落地现象，需更换新的用品后继续参赛	5
	操作卫生：符合卫生要求	5

## B.服务技能评分标准（100分）

NO	评分项描述	分值
B1	餐巾折花（40分）	
	餐巾整洁无损，无污渍	5
	没有多余的褶皱	5
	折花有棱有角	5
	造型美观、形象逼真	5
	完成 10种杯花或盘花	5
	注意操作卫生，折花要求在平瓷盘内操作	5
	自选盘花或杯花，要求突出正副主人位	5
	餐巾折花总体评价	5
B2	斟酒服务（60分）	
	从主宾开始按顺时针绕台2次完成，先斟红酒，后斟白酒	5
	红酒斟5分满，白酒斟8分满，酒量均匀，不用斟倒啤酒	5
	斟酒时应在餐椅的右侧，姿势正确，动作规范自如，商标须朝向客人，瓶口不能搭在杯上	5
	红酒须当场启塞，检查木塞有无异味，并将木塞放在餐碟中，然后用干净餐巾擦拭瓶口内侧	5
	红酒斟倒5分满	10
	白酒斟倒8分满	10
	酒水不滴、不洒、不溢	10
	红酒、白酒酒瓶未打翻在托盘上、或者未打翻在地	5
	斟酒综合评价	5

## C.主题设计方案及造型评分标准（100分）

NO	评分项描述	分值
C1	主题设计方案（50分）	
	主题设计方案内容全面、主题方案设计内容详实。	10
	主题明确、创意突出、适合推广。	10
	宴会主题设计要包括宴会主题说明、场地和环境设计，餐具及其他用	10

	品配置。	
	菜单设计要有标准、毛利率、营养搭配、风味特点。	5
	酒水使用计划，提倡使用公筷、公勺，双筷服务规范及服务管理程序。	5
	人员配置及分工，宴会场地平面图等内容。	5
	段落清楚，不少于1500字。	5
C2	主题造型（50分）	
	创意和命题相符，主题突出，有新意，简约悦目	10
	造型选材搭配适当，选材避开忌讳，装饰物不宜过多	5
	色彩搭配合理悦目，与环境主题相吻合，实物与鲜花组合合理，层次清楚，错落有致，富有艺术感	5
	技法娴熟，插件固定良好，如选用花泥的花泥不外露，花器干净，花草无泥点；各种雕塑作品及工艺品拼摆适中，台面干净、整洁	10
	插花的花泥、花草及需要剪切的造型必须现场独立完成	5
	插花的花的种类不超过5种、装饰物不超过10种	5
	主题造型高度不高于30CM，整体高低适宜	5
	主题造型综合评价	5

#### D.专业知识考核评分标准（100分）

NO	评分项描述	分值
D1	专业知识考核（100分）	
	简答题内容准确、完整	40
	应变题内容准确、完整	40
	作答过程保持微笑，礼节礼貌得体	10
	普通话标准、作答流畅	10

#### F.综合评价评分标准（100分）

NO	评分项描述	分值
E1	仪容仪表（35分）	
	工作制服干净、熨烫、得体舒适、符合行业标准	5
	黑色皮鞋光亮、干净、舒适、男士穿深色袜子	5
	禁浓妆、纹身，不带珠宝和涂指甲油	5
	头发整洁，女士头发要扎起，头发不染明显颜色	5
	全程良好的姿态/仪态，良好的礼节礼貌	5

	宴会摆台超时扣分，最高限度超时 5 分钟，每 30 秒扣 1 分，不足 30 秒按 30 秒计算。	10
E2	主题答辩（50 分）	
	内容全面、主题突出	10
	灵活和原则相结合、观点正确	10
	专业知识丰富、服务能力和综合表现良好	10
	神情自然，语音、语调、语气自然大方	5
	主题宴会摆台讲解清晰，有一定表达能力	5
	回答问题时口齿清晰，从容应对、思维敏捷	10
E3	展台展示（15 分）	
	展台展示 20 个品种餐巾折花（10种杯花和10种盘花）	10
	造型独特，形态逼真，有创意、有花名牌	5

### 三、竞赛细则

根据本项目特点和工作要求，本项目比赛的具体流程和安排如下：

#### （一）比赛流程和安排

1.赛前技术对接。根据各项目实际需要，各项目裁判长与场地经理于赛前 2 天对场地设备设施等准备工作进行最终确认。各项目裁判长、裁判员于赛前 2 天进行集中培训、技术对接和设备设施、材料、必备工具确认。

2.报到要求。参赛选手报到时领取参赛证、参赛资料、抽取参赛选手场次、工位号。

3.检录要求。赛前30 分钟，选手根据场次、时间到指定检录口进行检录。检录时需提交两份纸质主题宴会设计方案，检录时提供宴会设计方案封面（A4 纸），统一填写选手编号、场次、工位号。

4.入场准备。选手检录完毕，每位选手可携带两位助手协助运送比赛物品到指定比赛工位号（选手必须在开赛前完成物品的运输，助手不得在赛场停留，开赛后助手不得进场）。选手入场后可进行椅套准备工作。

5.餐巾折花展示。竞赛开始前，选手在工作台上先折叠10种餐巾花（杯花），放置对应竞赛工位号的展台上，不超过10分钟完成。

6.竞赛开始。裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，宣布比赛正式开始并计时。

7.比赛结束。选手站于主宾位向裁判举手示意比赛完毕。示意结束后，选手不可再触动台面上的任何餐具和用具，不可以随处走动。

## （二）宴会服务摆台评判要求

1.竞赛选手仪容仪表符合职业标准，摆台程序正确。宴会设计以10桌为标准。选手按设计方案内容呈现设计的作品。主题装饰物及插花需现场完成。

2.宴会摆台开始前的餐椅围绕十人桌面三三二二对称摆放，比赛开始后方能移动餐椅。选手可在入场检录后、比赛开始前进行椅套准备。铺台布站主人位操作，台布无污渍，无破损。

3.竞赛餐巾平整无折叠痕迹，餐巾折花的花型不限，不限使用餐巾扣。餐巾花摆放要突出正、副主人位。餐巾花挺

拔、造型美观、逼真，操作手法熟练、标准、卫生，符合台面设计主题，盘花、杯花均可。

4.除台布、装饰布和主题装饰物可徒手操作外，其它物品均须使用托盘操作，竞赛中允许使用装饰盘垫。选手倒红酒和白酒时，根据酒杯形状大小定酒量，赛前报告裁判，要求酒量均匀一致。

5.宴会造型设计可以采用瓜果蔬菜雕刻、黄油雕刻、工艺品、面塑工艺、糖艺、鲜花插花等形式展现。

### （三）宴会主题设计评判要求

1.宴会主题设计要涵盖宴会主题说明、场地和环境设计，餐具及其他用品配置，菜单设计要有标准、毛利率、营养搭配、风味特点，酒水使用计划，提倡使用公筷、公勺，双筷服务规范及服务管理程序，人员配置及分工，宴会场地平面图等内容。

2.主题方案设计内容详实。设计内容主题明确、创意突出、适合推广，结构全面合理。菜单菜名与菜品名符其实并烘托主题，有简要文字或者图片说明。餐具及其他用品配置品种与数量合理，科学设计，践行节约，物尽其用。

3.宴会场地平面图设计结构合理、标识清晰、内容全面。服务程序合理，人员配置及分工明确。总字数不少于1500字。

### （四）违规情形和处理

1.选手不得在竞赛物件上作任何标记。若在比赛开始前发现有明显痕迹，必须上报裁判进行处理。否则一项扣2分。

2.选手不得带成品主题设计及做标记。若已做标记必须重新更换备用插花原料，否则此项将作为0分处理。

3.若选手在台布上做标记，必须在比赛开始前上报裁判长并更换台布，否则此项扣除5分。比赛作品、展示卡不得出现任何比赛选手姓名等个人信息，否则根据情节严重程度，由裁判长决定扣1-5分。

4.竞赛过程出现交头接耳、助手帮忙现象，每项扣5分。

5.裁判评判完作品后，裁判长通知可以撤摆台作品时方可撤台，严禁选手私自撤摆台作品。

#### （五）问题或争议处理

第十届职业技能大赛期间，与竞赛有关的问题或争议，各方应通过正当渠道并按程序反映和申诉，不得擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息。对竞赛期间出现的问题或争议按以下程序解决：

1.竞赛项目内解决。参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见需比赛现场全体裁判员表决的，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写《第十届职业技能大赛问题或争议处理记录表》。处理期间，执委会技术保障部和组委会技术工作组应给予支持和指导。

2.监督仲裁委员会解决。对项目内处理结果有异议的，在参赛选手成绩最终确认锁定前，各参赛队领队可向大赛监督仲

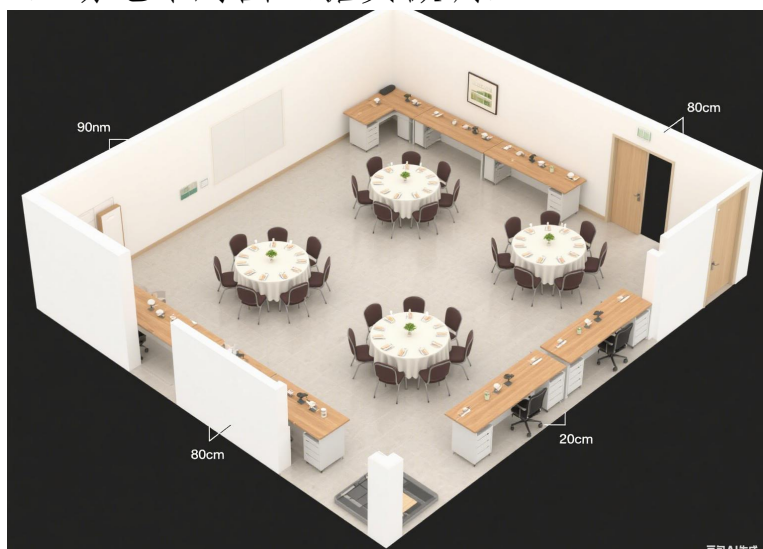
裁委员会出具署名的书面反映材料并举证。监督仲裁委员会受理并开展调查工作。其中，经调查确认所反映情况属技术性问题或争议的，仍交由各竞赛项目内解决。属非技术性问题或争议，由监督仲裁委员会作最终裁决。现场裁判员负责填写《争议处理记录表》进行详细备案。

#### 四、竞赛场地、设施设备等安排

##### (一) 赛场规格要求

本赛项场地总面积163m<sup>2</sup> (长13m ,宽12.6m), 主题宴会摆台工位数量4个, 每个工位的面积20 m<sup>2</sup> (长5m ,宽4m), 工位间隔1m; 展台区4个工位; 比赛区域分为主题宴会摆台、餐巾折花展台, 非操作区域分检录区、待赛区、物品区、裁判评分区。

##### (二) 场地布局图 (据实微调)




##### (三) 基础设施清单




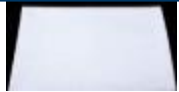
#### 1.项目赛场提供设施、设备清单表



##### (1)家具类

序号	名称	数量	规格	图片
----	----	----	----	----



1	宴会桌	4	直径 1.8m*高 0.75m	
2	宴会椅	50	背高 0.91m, 椅面高 0.52m, 椅面 0.38*0.38m	
3	工作台	4	长 1.8m*宽 0.9m*高 0.75 m (配台裙)	
4	展台	4	长 1.8m*宽 0.9m*高 0.75m (配台裙)	
5	裁判桌	4	长 1.8m*宽 0.45m 高 0.75m (配台裙)	
6	统分桌	2	长 1.2m*宽 0.45m 高 0.75m (配台裙)	
7	检录台	2	长 1.2m*宽 0.45m 高 0.75m (配台裙)	

(2) 其他物用品

序号	名称	数量	规格	图片
1	折花盘	5	直径 40cm	
2	海马刀	30	常规	
3	小毛巾	20	0.3m*0.3m	
4	餐巾	40	0.45m*0.45m (纯棉、白色、锁边)	

5	圆托盘	10	直径 0.35m—0.4m	
6	花剪	6	1 组 3 把（枝条剪、花艺剪、丝带剪）	

### (3) 酒水

序号	名称	数量	规格	参考图片
1	红酒	40	750 毫升干红	
2	白酒	40	500 毫升	

## 2. 本项目选手自带工具、材料

(1) 参赛工具和原料。选手根据竞赛要求自己准备比赛所需要的台布、餐巾、桌裙子或装饰布、消毒毛巾等棉织品；水杯、葡萄酒杯、白酒杯等玻璃器皿；装饰盘、餐碟、味碟、汤碗、汤勺、筷子、筷架等餐具（托盘自带，直径不得超过50cm）；主题造型所需要的各种装饰用品，如果蔬雕、工艺品等；主题造型需要的花草和工具；防滑托盘、牙签及牙签套、菜单及主题摆台所需物品。

(2) 选手自己根据比赛主题自备自己的比赛服装。

注：未明确在选手携带工具清单中的，一律不得带入赛场。另外，赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。

## 五、安全、健康要求

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，为确保事故为零，需提升所有参赛队伍的职业健康及安全意识。即按照相关安全规定、设备、工器具安全操作规程，穿戴并妥善存放、保养个人防护用品，在整个竞赛过程保持场地整洁、材料物件及工器具摆放整齐。

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，为确保事故为零，需提升所有参赛队伍的职业健康及安全意识。即按照相关安全规定、设备、工器具安全操作规程，穿戴并妥善存放、保养个人防护用品，在整个竞赛过程保持场地整洁、材料物件及工器具摆放整齐。

### （一）竞赛操作安全规范

竞赛过程严禁选手跑、推拉桌子、椅子，如特殊需要可向裁判申请。竞赛过程若出现餐具落地打碎，筷子、筷架等物品落地，选手不可私自捡起掉落物件。应立即向裁判报告，得到允许后可到工作台取备用餐具。

### （二）竞赛物品掉落处理

竞赛过程若出现酒瓶、酒杯及其它餐具掉落，选手不可私自处理，应报告裁判长后继续比赛；由裁判长通知场地经理组织清理。

### （三）突发事件应急处理预案

1. 竞赛过程中出现滑到、跌伤、扭伤及其他不可预测意外情况，由裁判长根据现场情况组织处理。

2. 进入赛场

(1) 熟悉各赛场“安全出口”及“疏散通道”。

(2) 赛场内禁止使用明火，禁止在场地内及其他禁烟域吸烟。

(3) 易燃易爆物品禁止带入赛场。

(4) 未经允许，勿操作各种开关。当使用的电器、电源插座等出现故障时，请与工作人员联系，应由专业人员进行维修。当需要连接临时电源线路或使用大功率用电设备时，请与工作人员联系。

(5) 不得挪动、损坏消防器材。

(6) 发现安全隐患请及时通知工作人员。如遇突发事件，请保持镇静，听从应急小组指挥。

(7) 如遇火险请勿慌乱，从安全出口紧急撤离。如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集合。

(8) 遇有突发事件时启动应急程序。一切应急工作由大赛组委会应急小组进行处理。

### 3. 突发情况

如遇各种紧急情况，请立即与赛场应急小组联系，并说明您的姓名、所处位置和紧急情况的性质，赛场应急小组将及时进行处置。