



四川技能大赛——广元市第十届职业技能大赛
西式面点师项目

技
术
文
件

2025年8月

目 录

1. 项目介绍.....	1
1.1 项目描述.....	1
1.2 竞赛考核标准.....	1
1.3 选手应具备的能力.....	1
2. 试题与评判标准.....	1
2.1 试题.....	1
2.2 竞赛时长.....	2
2.3 试题说明.....	2
2.4 不同模块配分比例.....	2
2.5 评判标准.....	3
3. 裁判及统分排名.....	5
3.1 专家、裁判员组成和分工.....	5
3.2 统分排名.....	5
4. 竞赛相关设施设备	5
4.1 设备和工具.....	5
4.2 原材料.....	6
4.3 选手自带物品.....	7
5. 项目特别规定.....	7
5.1 赛前.....	7
5.2 赛中.....	7
5.3 违规情形.....	8
6. 健康、安全和环保要求.....	8

1 项目介绍

1.1 项目描述

西式面点项目介绍：是指经过巧妙的艺术设计、不同的烹调技法、成型技巧及成熟方法，将砂糖、油脂、鸡蛋、面粉等各种西点原辅料经过合理调配，结合冷热加工等技术，借助烘焙设备、工具，制作出具有优美的色香味形和美好质感的一类食品。选手需经过训练，独立、安全制作并艺术出品。

1.2 竞赛考核标准

按照《西式面点师国家职业技能标准》四级（中级工）技能要求，结合当前西式面点师职业发展的需要和世界技能大赛技能要求，适当增加新知识、新技术(设备)、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。

1.3 选手应具备的能力

选手应具备下列技术能力：

- (1) 阅读并能理解技术文件及说明的能力。
- (2) 正确使用烘焙设备，电动工具的能力。
- (3) 遵守职业道德和职业守则，掌握食品原料知识、营养卫生知识、安全生产知识、成本核算知识、常用英文词汇。
- (4) 能够按照赛题要求选择制作方法，并调整自己工作节奏。
- (5) 理解并遵守现行行业相关标准、法规。
- (6) 熟悉并能正确使用各种个人防护设备。
- (7) 能够运用西式成型技术和成熟方法，根据试题要求独立完成作品。

2 试题与评判标准

2.1 试题

2.1.1 竞赛主题

“大美广元”，主题须直观体现在所有模块的所有作品中。

2.1.2 竞赛模块

竞赛分为 5 个模块，包括：

模块 A 竞赛过程：

应提供三份作业书，合理安排竞赛流程，规范使用设备、工器具，按时、安全、卫生的完成比赛，并符合节约的原则。

模块 B 艺术蛋糕造型：

运用裱花（奶油、稀奶油或植脂奶油为原料）技术制作一款以“大美广元”为主题的艺术造型蛋糕。造型蛋糕不限层次，总高度不超过 40cm，作品底不大于 30cm*30 cm。蛋糕胚现场有提供（戚风蛋糕胚），允许选手可根据自己需要自带蛋糕胚（蛋糕胚类型不限），装饰品可自由选择但必须使用可食用的食材 并现场处理制作。自备盛放蛋糕底座。

模块 C 杯子甜品：制作一款杯子奶油甜品 6份，要求最少有一层夹心（夹心类型不限），6份全用于摆台，装盘器皿 由选手自行准备（可以是圆柱型、可以是正方体等），使用纸杯、塑料杯、瓷杯等杯具盛装甜品。装饰用材 料可自由选择但必须使用可食用的食材并现场处理制作。整个设计符合竞赛试题要求，突出 绿色健康、节约简约、创新求异的特点。

模块 D 奶油玫瑰花挤塑：用手工挤塑奶油玫瑰花造型3朵。必须同一形状，允许使用食用色素。自备盛放器皿。

模块 E 布台与作品展示：布台面积 50*60cm，作品须由选手亲自搬运至赛场提供的展示台上，并按照主题设计要求布置呈现。

2.2 竞赛时长

总时长为 1 2 0 分钟。

2.3 试题说明

全公开命题，赛前试题不做调整。

2.4 实操不同模块配分比例

模块	品种	主观	客观	总分	权重%
A	竞赛过程	50	50	100	10
B	艺术蛋糕造型	75	25	100	50
C	杯子甜品	75	25	100	20
D	奶油玫瑰花挤塑	80	20	100	10

E	出品及摆台	80	20	100	10
---	-------	----	----	-----	----

2.5 评判标准

2.5.1 客观（测量）要求及评判标准

实行找缺陷法扣分，每个项目扣完为止，不得负分。

模块 A: 竞赛过程

本模块客观分 50 分，分 4 项。

食材器具准备 10 分：根据作业书检录，一个工具或者一种原料为一项，自备原料、器具缺（或者多）1 项，扣 1 分，直至扣完 10 分。

作业书 10 分：作业书 3 本，少 1 本扣 2 分。每本作业书应包含产品名称、配方、制作工艺说明、作品图片、产品简单介绍、自带原料、工具清单六项内容，缺一项扣 1 分。没有作业书扣 10 分。

废弃物 10 分：浪费食材 0.5-1 kg，扣 3 分，1-1.5 kg 扣 3 分，1.5 kg 以上扣 10 分。

比赛用时 20 分：比赛总时长 120 分钟，选手在规定时间内完成竞赛项目所有模块，提前完成不加分。每延时 1 分钟，扣 2 分，延时 10 分钟扣 20 分，并结束比赛。

模块 B: 艺术蛋糕造型

本模块客观分 25 分。

要求作品底在 30 厘米*30 厘米（作品尺寸，底座托盘不限）以内，高度 40 厘米以内；长或者宽超过 30 厘米，每项扣 5 分，高度超出 40 厘米，扣 5 分；未在指定时间完成组搭（或搭建完成后评分前垮塌）扣 15 分。

模块 C: 杯子甜品

本模块客观分 25 分，

要求出品一款杯子甜点 6 份。没有馅心扣 10 分，出品缺少一份扣 5 分。

模块 D: 奶油玫瑰花挤塑

本模块客观分 20 分

要求手工挤塑 3 朵奶油玫瑰花, 1 种造型，缺少 1 朵扣 5 分。造型明显不统一扣 5 分。

模块 E: 布台与作品展示

本模块客观分 20 分。

配置一张主题作品说明卡，描述主题作品意义，无说明卡扣 10 分。布台面积 50*60 cm（深*宽）超出一边扣 5 分。

2.5.2 主观（评价）评判标准

模块 A:竞赛过程。

项目	技术要求描述	分值
仪容 仪表	按规定着装、干净整洁（不涂指甲油、不戴戒指手表等，正确使用手套、口罩等卫生用品）	10
卫生 习惯	准备、操作中、结束后案台器具清洗归位等规范标准	15
操作	操作规范、流畅、有美感	15
综合	仪容、仪表、举止、谈吐、精神风貌等	10

模块 B:艺术蛋糕造型。

项目	技术要求描述	分值
主题	主题突出，表现手法巧妙，印象深刻	25
构图造型	构图合理巧妙，简洁美观	20
细节	色泽优美和谐，细节精美，清爽整洁	30

模块 C:杯子甜品。

项目	技术要求描述	分值
构图造型	构图合理巧妙，简洁美观	20
色彩	色彩和谐、优美	20
口味	馅料、装饰料口味搭配合理，美味	20
细节	色泽、造型细节处理精美，清爽整洁	15

模块 D:奶油玫瑰花挤塑。

项目	技术要求描述	分值
造型	形态逼真传神，表现手法巧妙	30
色彩	色彩搭配合理，简洁美观	20
细节	处理得当，细节精美，清爽整洁	30

模块 E:布台与出品

项目	技术要求描述	分值
主题构 图	主题突出，构图巧妙，印象深刻	35

色彩	色彩搭配优美、自然	20
细节	细节精美，清爽整洁	25

3 裁判及统分排名

3.1 专家、裁判员组成和分工

本次竞赛设立专家组，由 1 名技术专家组成，负责编写技术文件、命题和提出赛场设备设施（含工具物料）技术要求以及竞赛执裁过程中的技术监督协调。

本次竞赛设立裁判组，由 1 名裁判长和和主委会推荐的裁判员组成。裁判长由技术专家兼任，负责组织裁判员培训、安排裁判员分工、组织实施本项目比赛、开展技术点评。

本次竞赛设助理裁判，由项目承办方组织相关专业学生承担，协助裁判员完成客观项目 制裁过程中的统计、称量以及计时统分等工作。

3.2 统分排名

竞赛项目模块采用 100 分制并根据各模块分值权重累计得分，实操分占总分80%、理论分占总分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）。如果出现选手分数相同时，则依次按照模块 B、C、A、D、E 的分数，顺次统计排名。

4 竞赛相关设施设备

基础竞赛设备、工器具、原物料由执委会统一提供，供选手使用。其他设备、工器具、原物料由选手自备，并在作业书中详细列明。

4.1 设备和工具

配置 10个竞赛工位，配置如下表。

序号	名称	/工位	总计	单位	备注
1	不锈钢操作台	1	10	台	80*180 cm
2	桌上型搅拌机	1	10	台	5升
3	8 寸蛋糕抹刀	1	10	个	
4	波浪齿刀	1	10	个	
5	蛋糕转台	1	10	个	
6	硅胶刮刀	1	10	个	小号一把
7	剪刀	1	10	个	

8	中号不锈钢盆	2	20	个	
9	不锈钢碗	2	20	个	
10	一次性 PVC 手套	1	10	盒	
11	一次性裱花袋	10	300	个	

4.2 原材料

配置 10个竞赛工位，配置如下表。

序号	名称	/工位	总计	单位	备注
2	淡奶油	2	30	盒	安佳
3	植脂奶油	4	60	盒	维益
6	细砂糖	200	6000	克	
11	蛋糕坯	2	30	盘	40*60厚胚

4.3 选手自带物品

(1) 选手自带的物料、工器具需在作业书上写明并经过检录，禁止携带不在物料、工器具清单中的原料、工器具。

(2) 携带作业书，检录时交给裁判。

(3) 选手需准备参赛服装、口罩及相关个人所需防护用品。

(4) 布台装饰物可在场外加工，但须经检录验证后才能带入场内使用。

5 项目特别规定

5.1 赛前

5.1.1 技术对接/交底

根据本项目的实际需要，裁判长与场地管理人员于赛前 2-3 天对场地设备设施等的准备工作进行最终确认；裁判长与裁判员于赛前 1 至 2 天进行集中培训、技术对接以及设备设施、必备工具、制作原材料的确认。

5.1.2 报到

参赛选手报到时需领取参赛证、参赛资料、抽取参赛选手编号，并按照指定地点存放物料。

5.1.3 检录

赛前 30 分钟，到指定检录口进行检录。

5.1.4 入场

检录完毕，每位选手可携带两位助手协助运送比赛物品，按照选手编号到指定位置，助手不得在赛场停留，比赛正式开始前需离开赛场。

5.2 赛中

(1) 比赛开始：裁判长统一强调比赛规则、时间和流程后，宣布比赛正式开始并计时。

(2) 评判和展示：西点作品经裁判评分后由工作人员将作品和展示卡一同放置在作品展示区，供大家参观交流。

(3) 撤展：在规定时间内，由工作人员统一组织选手按照编号收走器皿。比赛作品处理

时应注意遵循节约原则、避免浪费。

5.3 违规情形

(1) 选手不得在比赛物品上作任何企业标记，否则每项扣 2 分。

(2) 选手不得私自带成品或半成品原料，否则扣 10 分。

(3) 选手不得私自挪用其他选手原料和产品，否则扣 2 分。

(4) 选手不得使用非食用或有毒有害原料或添加物，不得使用国家法律禁止的原料。否则取消此项得分。

(5) 选手需要预加工的物料，需申请并经执委会审批同意后方可携带入场。具体由裁判长判定后处理。

6 健康、安全和环保要求

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及设备、工器具安全操作规程，合理穿戴并妥善存放个人物品，在整个竞赛过程保持场地整洁、畅通，保持材料、物件及工器具摆放整齐。

竞赛过程中 选手严禁跑、串工位；严禁推拉桌子、椅子，如特殊需要可向裁判申请。

竞赛过程中 若出现煤、气、水、电不安全事件发生，要立即报告裁判。

竞赛 120 分钟连续进行，进食等不补时，如出现划伤、烫伤、烧伤、滑倒、跌伤、扭伤及其他不意外，要立即报告裁判长，裁判长根据现场实际情况组织处理。