**济源示范区第一届职业技能大赛**

**餐厅服务项目(国赛精选项目）**

**技**

**术**

**工**

**作**

**文**

**件**

济源示范区第一届职业技能大赛组委会技术工作组

2023 年 3 月

**目 录**

**[一、 技术描述](#_Toc80965438)****[3](#_Toc80965438)**

[（一）项目概要 3](#_Toc80965439)

[（二）基本知识与能力要求 3](#_Toc80965440)

**[二、 试题与评判标准 4](#_Toc80965441)**

[（一）试题 4](#_Toc80965442)

[（二）比赛时间及试题具体内容 4](#_Toc80965443)

[（三）评判标准 6](#_Toc80965444)

**[三、 竞赛细则 7](#_Toc80965445)**

[（一）竞赛日程 7](#_Toc80965446)

[（二）竞赛流程 8](#_Toc80965447)

[（三）主题宴会服务摆台评判要求 8](#_Toc80965448)

[（四）宴会主题设计评判要求 9](#_Toc80965449)

[（五）分餐服务评判要求 9](#_Toc80965450)

[（六）综合评价评判要求 9](#_Toc80965451)

[（七）违规情形和处理 9](#_Toc80965452)

**[四、 安全、健康要求 1](#_Toc80965457)0**

[（一）竞赛操作安全规范 1](#_Toc80965458)0

[（二）竞赛物品掉落处理 1](#_Toc80965459)0

[（三）突发事件应急处理预案 1](#_Toc80965460)0

**[附件1：样题 1](#_Toc80965461)2**

**[附件2：场地 1](#_Toc80965461)6**

[（一）赛场规格要求 1](#_Toc80965454)6

[（二）场地布局图 1](#_Toc80965455)0

**[附件3：设备清单 1](#_Toc80965461)8**

[（一）赛场设备清单 1](#_Toc80965454)8

[（二）选手自备物品 2](#_Toc80965454)1

一、技术描述

* 1. **项目概要**

餐厅服务项目是考核选手的礼节礼貌以及为顾客礼貌让座、中餐宴会台面设计、席间服务、酒水服务、分餐服务等职业技能。比赛中对选手的技能要求主要包括：主题设计方案及造型、宴会主题摆台、餐厅折花和斟酒服务、分餐服务、综合评价，提倡健康环保、安全、节约的服务。

* 1. **基本知识与能力要求**

|  |  |
| --- | --- |
| **相关要求** | **比重（%）** |
| 1 | **主题设计方案及造型** | 15 |
| 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 |
| 2 | **宴会主题摆台** | 25 |
| 基本知识 | ●中餐餐台摆放要求和技巧●中餐零点餐台摆放要求和技巧●中餐主题宴会餐台布置 |
| 工作能力 | ●中餐餐台摆台●中餐零点摆台●中餐主题宴会摆台 |
| 3 | **餐巾折花和斟酒服务** | 20 |
| 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 |
| 工作能力 | ●能折叠10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 |
| 4 | **分餐服务** | 25 |
| 基本知识 | ●礼貌礼仪●菜品和酒水知识●服务流程和规范 |
| 工作能力 | ●介绍菜点和酒水●根据宾客需求提供分餐服务●及时更换餐具和毛巾 |
| 5 | **综合评价** |  |
| 基本知识 | ●饮食服务和安全卫生知识●礼节礼貌和仪容仪表知识●饮食风俗与习惯●服务人员沟通技巧 |
| 工作能力 | ●制定并遵守餐饮服务规范●能独立开展培训工作●讲究服务质量，不断开拓创新●服务理念清晰 |
| 合计 |  | 100 |

二、试题与评判标准

1. **试题**

**1.**比赛模块：餐厅服务项目设置4个考核模块：模块A主题宴会摆台、模块B主题设计方案及宴会主题说明、模块C分餐服务、模块D综合评价。

|  |
| --- |
| **竞赛模块** |
| A、主题宴会摆台 | 主题造型设计 |
| 主题宴会摆台 |
| 斟酒服务 |
| 餐巾折花 |
| B、主题设计方案及宴会主题说明 |
| C、分餐服务 |
| D、综合评价（展台展示） |

**2.**试题命制的办法

由裁判长负责命题原则、内容、范围、程度及其评分标准要求。试题与评分标准对应考核模块的故障点或规范操作要点，评分标准的模式、框架、理念、要求等参照全国技能大赛的评分标准执行。

1. **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60分钟，每个竞赛模块独立计时，除主题宴会摆台最长超时3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。

具体时间分配如下：

|  |  |
| --- | --- |
| **竞赛模块** | **操作时间** |
| A、主题宴会摆台 | 主题造型设计 | 27分钟 |
| 主题宴会摆台 |
| 斟酒服务 |
| 餐巾折花 |
| B、主题设计方案及宴会主题说明 | 检录时提交主题设计方案 |
| 3分钟 |
| C、分餐服务 | 15分钟 |
| D、综合评价（展台展示） | 15分钟 |

**2.**比赛项目说明。

（1）结合工作实际，本竞赛将理论知识融入技能操作考核过程中，不单独设置理论考核。理论知识按照《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》为范本进行出题。试题在比赛前无变化。

（2）主题摆台（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，独立完成宴会主题摆台。

（3）主题设计方案及说明。参赛选手检录前上交宴会主题设计方案，需要用3分钟阐述宴会方案设计原理和创意说明，要求题意相符、表述清晰。

（4）分餐服务。参赛选手用15分钟完成为3位客人提供2道菜和1道水果拼盘（3种水果）分餐服务（现场提供4道菜，4种水果，3种饮品），每位客人选择不同饮品，选手斟倒服务。餐台摆放4道小菜供客人食用，分餐采用边台“按位分餐”方式。用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用。

（5）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:15分钟内制作20个餐巾花作品：10个盘花和10个杯花，其中杯花造型要求5花5鸟，统一放置到展台展示。

1. **评判标准**

**1.**分数权重。餐厅服务竞赛项目采用350分制。宴会摆台70分，占评分25%；服务技能70分，占评分20%；主题设计方案及主题造型70分，占评分15%；分餐服务70分，占评分25%；综合评价70分，占评分15%。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）。

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。评价评分每个评价评分项，均由三名裁判一组同时评分。选手最终得分是根据评分小组中三位专家的评分结果计算得出0至3级评分与行业标准的关系如下：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名裁判长和3名裁判员组成。实行裁判长负责制，负责编写技术文件、命题和落实赛场设备设施（包含工具物料）保障。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。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宴会摆台、服务技能客观评价部分；宴会摆台、服务技能、综合素质主观评价部分；主题设计方案和主题造型考核部分；综合评价及现场主题阐述考核部分；分餐服务考核部分、检录和综合协调。

**3.**成绩并列。当出现选手总成绩并列时，根据技术文件评分表宴会摆台、服务技能、主题造型设计、分餐服务、综合素质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。

1. 竞赛细则
2. **竞赛日程**

比赛日程共2天，3月29号、30号，具体安排和工作流程见下表。

| **竞赛日程** | **内容** | **地点** |
| --- | --- | --- |
| 29号 | 8:00～8:30 | 裁判员培训（裁判长组织裁判员分组与评分细则说明） | 赛场 |
| 8:30～9:00 | 领队会（赛前说明，抽签，先抽取检录顺序，再按照检录顺序抽取选手场组号）选手熟悉场地 | 赛场 |
| 9:00～9:30 | 检录和抽取工位号（第一组、第二组选手须携带身份证，按照检录顺序检录入场） | 赛场 |
| 9:30～12:00 | 第一组进行主题宴会摆台、主题设计方案及宴会主题说明模块第二组进行分餐服务、展台展示模块 |
| 13:30～17:00 | 第一组进行分餐服务、展台展示模块第二组进行主题宴会摆台、主题设计方案及宴会主题说明模块 |
| 30号 | 8:30～9:00 | 检录和抽取工位号（第三组、第四组选手须携带身份证，按照检录顺序检录入场） | 赛场 |
| 9:00～11:30 | 第三组进行主题宴会摆台、主题设计方案及宴会主题说明模块第四组进行分餐服务、展台展示模块 |
| 13:30～17:00 | 第三组进行分餐服务、展台展示模块第四组进行主题宴会摆台、主题设计方案及宴会主题说明模块 |
| 17:00～18:00 | 裁判员评判汇总成绩，恢复场地设备选手、裁判离场 |
| 技术点评会 |

1. **竞赛流程**

**1.**报到要求。参赛选手报到时领取参赛证、参赛资料、抽取参赛选手编号、场次和工位。

**2.**检录要求。赛前30分钟，选手根据抽签编号和分组顺序到指定检录口进行检录。检录时需提交两份纸质宴会设计方案，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。

**3.**入场准备。选手检录完毕，每位选手可携带1位助手协助运送比赛物品，按照选手编号到指定比赛工位。助手不得在赛场停留。选手入场后可进行椅套准备工作。

**4.**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。完成主题宴会摆台、主题造型设计、宴会主题说明、分餐服务、展台展示。

**5.**比赛结束。选手站于工作台前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。

1. **主题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1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进行围椅摆台。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，不限制使用餐巾扣。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。

1. **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、主题方案设计内容详实。

**2.**设计内容主题明确、创意突出、适合推广，结构全面合理。

**3.**主题方案字数不少于1000字。

1. **分餐服务评判要求**

**1.**参赛选手15分钟完成餐前服务、餐中、餐后服务，餐前摆台不计入时间。

**2.**服务程序为入座问候、介绍菜品、斟倒饮料、分餐服务、礼貌送客。

**3.**分餐过程要求选手礼貌大方，动作熟练、标准，分餐均匀，不洒、不滴、不漏。分餐过程注意食品卫生，拿捏餐具符合标准，双手消毒到位。分餐餐具整齐、台面整洁、碟子餐具更换及时有序，上菜顺序符合上菜原则。

1. **综合评价评判要求**

**1.**竞赛选手仪容仪表符合职业标准。

**2**.在规定时间内在折花盘中制作20个餐巾花作品。

**3.**折叠是符合卫生规范要求。

**4.**统一放置到展台展示，每个花型要有花名标签。

1. **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。

**4.**比赛作品、展示卡不得出现任何比赛选手姓名等个人信息，否则根据情节严重情况，由裁判长决定扣1-5分。

**5.**竞赛过程出现交头接耳、助手帮忙现象，每项扣5分。

**6.**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。

四、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。

1. **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。

1. **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。

1. **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区域吸烟。

（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。

（8）如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集合。

（9）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。

**附件1：样题和评分表**

A.主题宴会摆台（台面设计、摆放）评分表（70分）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N0 | **评分项描述** | **分值** |
| A1 | 台面设计（25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 | 3 |
|  | 成本适度，具有经济性 | 3 |
|  | 以人为本，方便客人，具有实用性 | 2 |
|  | 主题牌放在台面上 | 2 |
| A2 | 台面摆放（45分） |  |
|  | 椅子摆放距离标准 | 5 |
|  | 餐盘摆放距离标准 | 5 |
|  | 筷子筷架摆放标准（双筷） | 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 | 2 |
|  | 操作标准：餐酒具摆放标准统一 | 3 |
|  | 操作程序：铺台布、主题造型、用小毛巾擦手消毒、摆放餐酒用具、餐巾折花、摆放菜单及主题牌、拉椅让座、斟红白酒 | 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 |

A.主题宴会摆台（服务技能）评分表（70分）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N0 | **评分项描述** | **分值** |
| A3 | 餐巾折花（30分） |  |
|  | 餐巾整洁无损，无污渍 | 3 |
|  | 没有多余的褶皱 | 2 |
|  | 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 | 3 |
|  | 自选盘花或杯花，要求突出正副主人位 | 2 |
|  | 餐巾折花总体评价 | 5 |
| A4 | 斟酒服务（40分） |  |
|  | 从主宾开始按顺时针绕台2次完成，先斟红酒，后斟白酒，各斟5杯 | 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 | 5 |
|  | 白酒斟倒8分满 | 5 |
|  | 酒水不滴、不洒、不溢 | 5 |
|  | 红酒、白酒酒瓶打翻在托盘上、或者打翻在地 | 5 |
|  | 斟酒综合评价 | 5 |

B.主题设计及造型评分表（70分）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N0 | **评分项描述** | **分值** |
| B1 | 主题设计方案及阐述（30分） |  |
|  | 主题设计方案内容全面、详实。 | 5 |
|  | 主题明确、创意突出、适合推广。 | 5 |
|  | 神情自然，语音、语调、语气自然大方 | 10 |
|  | 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 | 5 |
| B2 | 主题造型（40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 | 5 |
|  | 插花的花泥、花草及需要剪切的造型必须现场独立完成 | 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 |

C.分餐服务评分表（70分）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N0 | **评分项描述** | **分值** |
| C1 | 分餐服务（70分） |  |
|  | 餐具摆放整齐、间距一致、无手印和污渍 | 5 |
|  | 服务过程保持微笑，礼节礼貌得体 | 10 |
|  | 礼貌介绍分餐服务及公筷公勺使用 | 5 |
|  | 礼貌问询宾客所需菜品、饮食爱好 | 5 |
|  | 使用分菜工具手法正确 | 5 |
|  | 分餐动作熟练、标准、均匀，不洒、不滴、不漏 | 20 |
|  | 上菜顺利正确、举止轻盈得体，操作无声响 | 15 |
|  | 礼貌征询宾客打包需求，送客服务提醒客户带好物品 | 5 |

D.综合评价评分表（70分）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N0 | **评分项描述** | **分值** |
| D1 | 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3分钟，每30秒扣1分，不足30秒按30秒计算。 | 10 |
| D2 | 展台展示（35分） |  |
|  | 在规定时间内完成20种餐巾花，10种盘花，10种杯花（5花5鸟） | 10 |
|  | 展台展示摆放20个品种餐巾花 | 5 |
|  | 造型独特，形态逼真，有创意 | 10 |
|  | 展台设计合理新颖，有花名标签 | 10 |

**附件2：竞赛场地**

**（一）赛场规格要求**

本项目操作区赛场总体面积约225㎡（长15m，宽15m），工位数量4个，比赛区域分为宴会摆台和分餐服务区及展台区。

非操作区域分检录区、待赛区、物品区、裁判评分区和录分区。

**（二）****场地布局图**



**附件3：设备清单**

餐厅服务项目赛场提供设施、设备清单表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 数量 | 技术规格 |
| 1 | 宴会桌 | 4 | 直径 1.8m\*高 0.75m |
| 2 | 工作台 | 6 | 长 1.8m\*宽 1.2m\*高 0.76m |
| 3 | 宴会椅 | 60 | 背高 0.93m 椅面 0.4m\*0.41m |
| 4 | 餐桌 | 2 | 1.2m\*1.3m  |
| 5 | 分餐台 | 2 | 长 1.2m\*宽 0.7m\*高 0.75m |
| 6 | 工作台 | 2 | 长 1.2m\*宽 0.7m\*高 0.75m |
| 7 | 取餐台 | 2 | 长 2.4m\*宽1.2m\*高 0.76m |
| 8 | 展台桌 | 2 | 长 2.4m\*宽1.2m\*高 0.76m |
| 9 | 操作台 | 2 | 长 2.4m\*宽1.2m\*高 0.76m |
| 10 | 裁判桌 | 10 | 长 1.2m\*宽 0.4m |
| 11 | 分餐骨碟 | 100 | 直径 0.2m |
| 12 | 分餐叉勺 | 6 | 通用 |
| 13 | 布菲炉（菜品） | 4 | 0.57m\* 0.36m\* 0.23m |
| 14 | 布菲炉（菜品） | 4 | 0.40m\* 0.36m\* 0.2m |
| 15 | 取菜盘 | 30 | 直径 0.27m |
| 16 | 折花盘 | 8 | 直径 0.4m |
| 17 | 酒钻 | 12 | 两种款式（海马刀） |
| 18 | 小毛巾 | 50 | 0.3m\*0.3m |
| 19 | 餐巾 | 80 | 0.5m\*0.5m，纯棉，白色 |
| 20 | 圆托盘 | 10 | 直径 0.35m—0.4m |
| 21 | 剪刀 | 6 | 主题造型插花用 |
| 22 | 红酒 | 50 | 750 毫升干红 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 数量 | 技术规格 |
| 23 | 白酒 | 50 | 500 毫升 |
| 24 | 饮料 | 150 | 3 种饮料各 50 听 |
| 25 | 菜品 |  | 4 道热菜、4 道小菜、4 种水果 |
|  |  |  |  |

餐厅服务项目选手自带工具、材料清单表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 数量 | 技术规格 |
| 1 | 主题宴会设计方案 | 4 份 | 自定 |
| 2 | 主题宴会摆台用品 | 10 套 | 装饰盘、餐碟、味碟、汤碗、汤勺、 筷子、筷架等餐具； 水杯、葡萄酒杯、 白酒杯等玻璃器皿；台布、餐巾、桌 裙子或装饰布、消毒毛巾等棉织品； 防滑托盘、牙签及牙签套、菜单及主 题摆台所需物品；托盘自带，直径不 得超过 40cm |
| 3 | 主题宴会中心装饰物 | 自定 | 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 |
| 4 | 分餐服务用具 | 3 套 | 选手自带分餐服务摆台用具 |
| 5 | 综合评价用品 | 20 套 | 餐巾布、花名签等 |
| 6 | 比赛服装 |  | 选手自己根据比赛主题自备自己的比 赛服装 |