2017年京津冀中等职业学校酒店服务专业技术技能交流赛

中餐宴会摆台与服务项目比赛规程

**一、比赛内容** 中餐宴会摆台与服务（10人位）

**二、比赛要求**

1.按中餐正式宴会摆台（10人位），根据组委会统一提供设备物品进行操作与服务。

2.操作时间18分钟（提前完成不加分，每超过30秒，扣总分2分，不足30秒按30秒计算，以此类推；超时2分钟不予继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分）。

3.选手必须佩带参赛证提前进入比赛场地，在指定区域按组别向裁判进行仪容仪表展示，时间1分钟。

4.裁判员统一口令“开始准备”进行准备，准备时间3分钟。准备就绪后，选手站在工作台前、主人位后侧，举手示意。

5.选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

6.比赛开始时，选手站在主人位后侧。比赛中所有操作必须按顺时针方向进行。

7.所有操作与服务结束后，选手应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

8.除台布、装饰布、花盆和桌号牌可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。

9.餐巾准备无任何折痕；餐巾折花花型不限，但须突出正、副主人位花型，整体挺括、和谐、美观。

10.在拉椅让座之前（铺装饰布、台布时除外），餐椅保持“三三二二”对称摆放，椅面1/2塞进桌面。铺装饰布、台布时，拉开主人位餐椅。铺完装饰布、台布后将餐椅归位。

11．物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分;在餐椅内侧操作扣3分/次；逆时针操作扣3分/次。

**三、操作规则**

1.摆台的基本要求：餐具图案对正，距离均匀、整齐、美观、清洁大方，为宾客提供一个舒适的就餐位置和一套必需的就餐餐具。

2.摆台的顺序和标准

①铺装饰布、台布：拉开主人位餐椅，在主人位铺装饰布、台布；装饰布平铺在餐桌上，正面朝上，台面平整，下垂均等；台布铺在装饰布上，正面朝上；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。

②餐碟定位：从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟边沿距桌边1.5厘米；每个餐碟之间的间隔要相等；相对的餐碟与餐桌中心点三点成一直线；操作要轻松、规范、手法卫生。

③摆汤碗、汤勺和味碟。汤碗摆放在餐碟左上方1厘米处，味碟摆放在餐碟右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行。汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗与味碟、餐碟间相距1厘米。

④摆筷架、长柄勺、筷子、牙签：筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上。筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。长柄勺、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米，筷套正面朝上；牙签位于长柄勺和筷子之间，牙签套正面朝上。

⑤摆放葡萄酒杯、白酒杯、水杯：葡萄酒杯摆放在餐碟正上方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）；白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米，三杯杯底中点连线成一直线，该直线与相对两个餐碟的中点连线垂直；水杯待餐巾花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过2/3 处，水杯肚距离汤碗边1厘米；摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。

⑥摆放公用餐具：公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯肚下沿切点3厘米，公勺、公筷置于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。先摆放杯花，再摆放公用餐具。

⑦折餐巾花：折十种不同造型餐巾花，每种餐巾花三种以上技法；花型突出正、副主人位；有头尾的动物造型应头朝右，主人位除外；巾花观赏面向客人，主人位除外；巾花挺拔、造型美观、款式新颖；操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿；手不触及杯口及杯的上部。

⑧上花盆、菜单（2个）和桌号牌：花盆摆在台面正中；菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边1.5厘米；桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位。

⑨拉椅让座：从主宾位开始，按顺时针方向逐一定位，示意让座；座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分1厘米；让座手势正确，体现礼貌。

⑩托盘斟酒：将斟倒酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟倒，先葡萄酒后白酒共十杯；左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口；斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒；服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。

⑩酒水准备：每位选手配一瓶比赛用葡萄酒和一瓶比赛用白酒；葡萄酒杯和白酒杯每批次撤换一套。

**四、比赛物品准备（由组委会统一提供）**

1．餐台（高度为75厘米）

2.圆桌面（直径180厘米）

3.餐椅（10把）

4.工作台

5.防滑托盘（2个）

6.规格台布

7.装饰布

8.餐巾（10块）

9.花瓶、花篮或其他装饰物（1个）(干花)

10.餐碟、味碟、汤勺、口汤碗、长柄勺、筷子、筷架（各10套）

11.水杯、葡萄酒杯、白酒杯（各10个）

12.菜单（2个）

13.桌号牌（1个）

14.公用餐具（筷子、筷架、汤勺各2套）

15.消毒用品（盘1个、小毛巾1块）

16.服务巾（1块，斟酒用）

17.红葡萄酒、白酒各一瓶

**五、比赛评分标准**

| **项 目** | **操作程序及标准** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **台布及装饰布**  **（6分）** | 可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设装饰布、台布，要求一次完成，两次扣0.5分，三次及以上不得分。 | 2 |  |  |
| 拉开主人位餐椅，在主人位铺装饰布、台布。 | 1 |  |  |
| 装饰布平铺在餐桌上，正面朝上，台面平整，下垂均等。 | 1 |  |  |
| 台布正面朝上，铺在装饰布上；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。 | 2 |  |  |
| **餐碟定位**  **（8分）** | 从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟间距离均等，与相对餐碟、餐桌中心点三点一线。 | 6 |  |  |
| 餐碟边距桌沿1.5厘米。 | 1 |  |  |
| 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞 | 1 |  |  |
| **汤碗、汤勺、味碟**  **（5分）** | 汤碗摆放在餐碟左上方1厘米处，味碟摆放在餐碟右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行。 | 3 |  |  |
| 汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗分别与味碟、餐碟间相距均为1厘米。 | 2 |  |  |
| **筷架、席面更、筷子、牙签**  **（5分）** | 筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上。筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。 | 1 |  |  |
| 席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米。 | 2 |  |  |
| 筷套正面朝上。 | 1 |  |  |
| 牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。 | 1 |  |  |
| **葡萄酒杯、白酒杯、水杯**  **（7分）** | 葡萄酒杯在餐碟正上方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。 | 1 |  |  |
| 白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米，三杯杯底中点与水平成一直线。水杯待杯花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过2/3 处。 | 4 |  |  |
| 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。 | 2 |  |  |
| **公用餐具**  **（2分）** | 公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯杯肚下沿切点3厘米。先摆放杯花，再摆放公用餐具。 | 1 |  |  |
| 先勺后筷顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。 | 1 |  |  |
| **餐巾折花**  **（15分）** | 花型突出正、副主人位，整体协调；  有头、尾的动物造型应头朝右（主人位除外）；  巾花观赏面向客人（主人位除外）；  巾花种类丰富、款式新颖；  巾花挺拔、造型美观、花型逼真；  操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿。 | 1  1  1  3  3  1 |  |  |
| 折叠手法正确、一次性成形。杯花折好后放于水杯中一起摆上桌。 | 4 |  |  |
| 手不触及杯口及杯的上部。 | 1 |  |  |
| **菜单、花盆和桌号牌**  **（2分）** | 花盆摆在台面正中。桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位。 | 1 |  |  |
| 菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边1.5厘米。 | 1 |  |  |
| **拉椅**  **让座**  **（3分）** | 拉椅：从第一主宾位开始，座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分1厘米。 | 2 |  |  |
| 让座：手势正确，体现礼貌。 | 1 |  |  |
| **托盘**  **斟酒**  **（9分）** | 将斟倒酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒。顺时针方向前行，客人右侧斟酒，先葡萄酒后白酒共十杯； | 2 |  |  |
| 左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口； | 2 |  |  |
| 斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒； | 3 |  |  |
| 服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。 | 2 |  |  |
| **托 盘（2分）** | 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。 | 1 |  |  |
| 托送自如、灵活。 | 1 |  |  |
| **综合**  **印象**  **（6分）** | 台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感。 | 2 |  |  |
| 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。 | 4 |  |  |
| **合 计** |  | 70 |  |  |
| 操作时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分 | | | | |
| 物品落地、物品碰倒、物品遗漏 件 扣分： 分 | | | | |
| **实 际 得 分** | |  | | |

2017年京津冀中等职业学校酒店服务专业技术技能交流赛

中式铺床项目比赛规程

**一、比赛内容** 中式铺床

**二、比赛要求**

1.按客房中式铺床流程，根据组委会统一提供设备物品进行操作。

2.操作时间3分钟（其中中式铺床时间3分钟，提前完成不加分，每超过10秒扣2分，不足10秒按10秒计算，超过1分钟不予继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分）。

3.选手必须佩带参赛证、号牌提前进入比赛场地，在指定区域按组别向裁判进行仪容仪表展示，时间1分钟。

4.裁判员统一口令“开始准备”后进行准备，准备时间2分钟。准备就绪后，选手站在工作台前、床尾后侧，举手示意。

5.选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

6.操作结束后，选手立于工作台前，举手示意“操作完毕”。

7.比赛用床架不带床头板，不设床头柜，床头柜位置赛场指定，靠近裁判一头为床头。

8.操作过程中，选手不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣2分。

**三、操作规则**

1.整理床垫（准备工作时）：位置正确、平整，四边平齐，床垫无污迹、无毛发、无破损，床垫拉正对齐。

2.抛铺床单：开单、抛单、打单定位一次成功；床单中线居中，不偏离中线；床单正面朝上，表面平整光滑；包角紧密垂直且平整，式样统一；四边掖边紧密且平整。

3.套被套：站在床尾，一次性抛开被套，平铺于床上；被套口向床尾打开；羽绒被芯放置于床尾，被芯长宽方向与被套一致；将被芯两角一次性套入被套内，被芯头部塞入被套顶部并填实，抖开被芯，四角定位，被芯与被套两边的空隙均匀；抛开羽绒被，被头拉到与床垫的床头部位齐平，一次定位成功；被头朝床尾方向反折45厘米。被套中线居中，不偏离床中线；羽绒被在被套内四角到位，饱满、平展，羽绒被在被套内两侧两头平整，被套表面平整光滑，被套口平整且要收口，被芯、绑绳不外露。

4.套枕套：将枕芯平放在工作台上，撑开枕套口，将枕芯往里套；抓住枕套口，边提边抖动，使枕芯全部进入枕套里面；将超出枕芯部分的枕套掖好，枕套开口包好不外露，并把枕套口封好；套好的枕头须四角饱满、平整，且枕芯不外露。

5.放枕头：枕头放置于床头中央，与床头平齐，枕头开口朝下并反向床头柜，放好的枕头距床两侧距离均等，整个枕头表面平整、光滑、无皱折，枕套中线与床单中线在一条线上。

6.外观：床铺整齐美观，整张床面挺括，三线对齐。

7.总体印象：竞赛中，选手操作规范、自如，轻松紧凑，动作优美，技术娴熟，不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，不重复。

8.其它:

(1) 床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再单边朝里沿宽边对折两次。被芯折叠法：S型折叠，再两头向中间折，然后对折。

(2)选手不可在床头操作，其余位置不限。

(3)床架（含脚）+床垫高度为49厘米（误差1厘米）。

**四、比赛物品准备（由赛委会统一提供）**

1．床架（1个）

2．床垫（1个，2米×1.2米）

3．工作台（1个）

4．床单（1个，2.9米×2.1米）

5．被套（1个，2.3米×2米，底部开口）

6．丝绵被（1床，2.25米×1.85米）

7．枕芯（2个，80厘米×50厘米）

8．枕套（2个，开口方式为信封口）

**五、比赛评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **操作程序及标准** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| **床单**  **（16分）** | 开单一次成功（两次扣1分，三次及以上不得分）。 | 2 |  |  |
| 抛单一次成功（两次及以上不得分）。 | 1 |
| 打单定位一次成功（两次扣1分，三次及以上不得分）。 | 2 |
| 床单中线居中，不偏离床中线（偏离床中线1厘米以内不扣分，1-2厘米扣1分，2-3厘米扣2分，3厘米以上不得分）。 | 3 |  |  |
| 床单正反面准确（毛边向下，抛反不得分）。 | 1 |  |  |
| 床单表面平整光滑（每条水波纹扣1分）。 | 3 |  |  |
| 包角紧密垂直且平整，式样统一（90度）。 | 2 |  |  |
| 四边掖边紧密且平整（每条水波纹扣1分）。 | 2 |  |  |
| **被套**  **（6分）** | 一次抛开（两次扣2分，三次及以上不得分）、平整光滑。 | 4 |  |  |
| 被套正反面准确（抛反不得分）。 | 1 |  |  |
| 被套开口在床尾（方向错不得分）。 | 1 |  |  |
| **羽绒被**  **（26分）** | 羽绒被放于床尾，羽绒被长宽方向与被套一致。 | 1 |  |  |
| 抓住羽绒被两角一次性套入被套内，抖开被芯，操作规范、利落（两次扣2分，三次及以上不得分）。 | 5 |  |  |
| 抓住床尾两角抖开羽绒被并一次抛开定位（两次扣2分，三次及以上不得分）。 | 3 |  |  |
| 被子与床头平齐。（以羽绒被翻折处至床头距离45厘米为评判标准，相差1厘米之内不扣分，1-2厘米扣1分，2-3厘米扣2分，3厘米以上不得分）。 | 3 |  |  |
| 被套中线居中，不偏离床中线（偏离床中线1厘米以内不扣分，1-2厘米扣1分，2-3厘米扣2分，3厘米以上不得分）。 | 3 |  |  |
| 羽绒被在被套内四角到位，饱满、平展。 | 2 |  |  |
| 羽绒被在被套内两侧两头平整（一侧一头不平整扣1分）。 | 2 |  |  |
| 被套口平整且要收口，羽绒被不外露（未收口扣1分）。 | 2 |  |  |
| 被套表面平整光滑（每条水波纹扣1分）。 | 2 |  |  |
| 羽绒被在床头翻折45厘米（每相差2厘米扣1分，不足2厘米不扣分）。 | 3 |  |  |
| **枕头**  **（2个）**  **（10分）** | 四角到位，饱满挺括。 | 4 |  |  |
| 枕头开口朝下并反向床头柜。 | 2 |  |  |
| 枕头中线与床中线对齐。（偏离床中线1厘米以内不扣分，1-2厘米扣1分，2厘米以上不得分）。 | 2 |  |  |
| 枕套沿无折皱，表面平整，自然下垂。 | 2 |  |  |
| **床与床头柜**  **（3分）** | 将床头与床头板贴合，床位于床头板中间位置。 | 2 |  |  |
| 将床头柜放回。 | 1 |  |  |
| **综合印象（9分）** | 总体效果：三线对齐，平整美观。 | 6 |  |  |
| 操作过程规范，动作娴熟、敏捷、优美，能体现岗位气质和礼节礼貌。 | 3 |  |  |
| **合 计** |  | 70 |  |  |
| 操作时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分 | | | | |
| 选手跑动、跪床、撑床 次： 扣分： 分 | | | | |
| **实 际 得 分** | |  | | |

**奖项设置**

本赛项奖项只设个人奖。中餐宴会摆台与服务分赛项与客房中式铺床分赛项分别设置参赛选手个人奖项，一等奖占比10%，二等奖占比20%，三等奖占比30%；

一等奖参赛选手的指导教师获优秀指导教师荣誉证书。