

# 2024年池州职业技术学院技能大赛

## “餐厅服务”赛项规程

### 一、赛项名称

餐厅服务

### 二、参赛对象

参赛选手须为高等职业学校专科全日制在籍学生。五年制高职学生报名参赛的，必须是进入高等教育阶段（四、五年级）在籍学生。

### 三、报名须知

比赛为个人赛。

### 四、比赛时间

比赛时间定于2024年5月9日。

### 五、竞赛内容

本赛项由中餐主题宴会和西餐服务两部分内容组成。中餐主题宴会为礼仪展示、服务技能操作、酒水服务三个模块；西餐服务为休闲餐厅服务模块。赛项内容涵盖酒店管理专业教学的核心技能和职业素养，强调操作的规范化、流程化和职业化。参赛选手需完成中餐主题宴会分项内容和西餐服务分项内容。

#### （一）中餐主题宴会部分（50分）

由中餐服务礼仪展示、中餐服务技能操作、酒水服务三个环节构成。

##### 1. 中餐服务礼仪展示（10分）

该项目主要考察选手的仪容仪表是否符合旅游行业的基本要求及岗位要求，在现场操作开始时根据裁判员统一口令进行，时间由裁判员控制。

### 2. 中餐服务技能操作（30分）

包括中餐宴会摆台（8人台）、台面创意设计、菜单设计、餐巾折花等。主要考察选手操作的熟练性、规范性、美观性、实用性以及对中餐饮食文化的理解和创新创意能力。本环节共18分钟，其中准备3分钟，现场操作15分钟。

### 3. 酒水服务（10分）

对主人位、主宾位、副主人位三个餐位分别进行葡萄酒、白酒及饮料服务。主要考核选手服务操作的熟练性、规范性、美观性与实用性，本环节共5分钟。

## （二）西餐服务（50分）

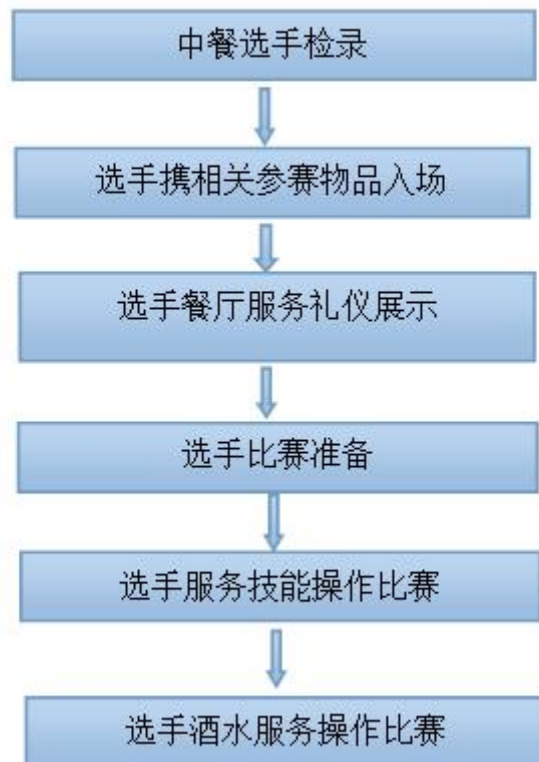
由西餐休闲餐厅服务构成。

### 西餐休闲餐厅服务（50分）

该项目主要考察选手西餐休闲餐厅服务操作技能、服务礼仪。其中休闲餐厅服务操作技能包括休闲餐厅单桌2人位全套摆台（包括铺台布、餐具、餐巾折花、花瓶、椒盐瓶）以及2人位红、白葡萄酒服务。服务礼仪在服务操作过程中体现。本环节现场操作14分钟，准备2分钟，共16分钟。

## 六、比赛流程

### （一）中餐主题宴会部分



## (二) 西餐服务比赛

### 七、奖项设置

本赛项奖项设个人奖。本次院赛设一、二、三等奖，获奖比例为 10%、20%、30%，总成绩根据各赛项成绩的比值累加计算，竞赛名次按照总成绩高低排序。当总成绩相同时，按照中餐主题宴会、西餐服务得分的顺序排序。

### 八、大赛流程

时 间	内 容	参 加 人 员
5 月 9 日	中餐主题宴会设计与服务	全体参赛选手
	西餐服务	全体参赛选手

### 九、竞赛规则

（一）各参赛选手参赛顺序由现场抽签结果决定。

（二）中餐主题宴会服务现场操作餐具、布草由各参赛选手根据主题创意自行准备使用（也可以选用学院的备用物品），家具、酒水由赛会统一提供。西餐休闲餐厅服务参赛物品由赛会统一提供。

（三）中餐参赛选手检录时提交主题设计及菜单设计说明书电子版各 1 份，纸质版各 3 份，照片 2 张。中餐服务技能准备时间 3 分钟，西餐休闲餐厅比赛准备时间 2 分钟，确认现场条件无误后举手示意，听到统一指令后开始比赛。

（四）比赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示；若因设备故障导致选手无法正常比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。

（五）为避免影响其他选手，比赛中不允许播放背景音乐。

（六）参赛选手结束比赛时，应向裁判员举手示意，比赛终止时间由纪录员记录，参赛选手结束比赛后不得再进行任何操作。中餐比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。比赛结束，应向裁判员举手示意，待休闲餐厅服务比赛结束后方可离开赛场。

## 十、申诉与仲裁

1、参赛队对不符合竞赛规定的设备，有失公正的评判，以及对裁判员、工作人员的违规行为等，均可向评委专家组提出申诉；

2、申诉应在竞赛结束 2 小时内提出，超过时效将不予受理。申诉时，应按照规定程序由参赛队领队向评委专家组递交书面申诉报告。报告应对申诉事件的现象、发生的时间、涉及到的人员、申诉依据与理由等进行充分、实事求是的叙述。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；

3、评委专家组收到申诉报告后，应根据申诉事由进行审查，2 小时内书面通知申诉方，告知申诉处理结果。如受理申诉，要通知申诉方举办听证会的时间和地点；如不受理申诉，要说明理由；

4、申诉人不得无故拒不接受处理结果，不允许采取过激行为刁难、攻击工作人员，否则视为放弃申诉。

## 十二、附则

本规程由大赛项目专家组负责解释。未尽事宜，另行通知。