附件 2

**2019 年浙江省高职院校职业技能大赛**

**“西餐宴会服务”赛项评分细则**

 为保证 2019年浙江省高职院校职业技能大赛西餐宴会服务赛项的顺利进行，本着“公正、公开、公平”的竞赛原则，特制订本细则。

 **“西餐宴会服务”竞赛规则与评分标准**

 （一）竞赛规则

 1. 选手现场根据自定的主题设计，摆放一个 6人西餐宴会台面，包括宴会摆台，餐巾折花，红酒开瓶和斟倒酒水。用英语介绍台面主题、设计思路，现场用英语回答裁判根据主题台面设计提出的问题和西餐服务基础问题。

 2.选手必须佩带参赛号提前进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”进行准备，准备时间 2 分钟。准备就绪后，举手示意。

 3.比赛开始前，选手站在工作台前，在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。操作时间18分钟，时间到停止操作，提前完成不加分。

 4.所有操作结束后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

 5.按西餐服务标准和规范铺台布。台布准备按行业规范熨烫，不得故意进行定位熨烫。

 6.不得将餐椅拉出在内圈进行操作。

 7.摆台操作中根据西餐服务特点合理使用托盘，所有操作必须按顺时针方向进行。

8.餐巾准备无任何折痕，餐巾折花为盘花，须突出主人位花型，整体挺括、和谐，符合台面设计主题。

9.用专用开瓶器（海马刀）在比赛时间内打开红葡萄酒。

10.采用徒手斟酒，按西餐服务要求为3位客人（其中餐台长边2人，短边1人）斟倒冰水和红、白葡萄酒。

 11.比赛评分标准中的项目顺序并不是规定的操作顺序，选手可以自行选择完成各个比赛目。

 12.准备过程和操作过程中物品掉落每件扣 3 分、碰倒每件扣 2 分、物品相碰每次扣 1 分；逆时针操作每次扣 1 分。

 13.摆台操作完毕，将《主题宴会台面创意说明书》摆放在工作台上。

 14.英语主题台面介绍及问答，要求选手语音语调及所使用语法和词汇的准确，掌握岗位英语的熟练，语言表述简练、清晰、规范，正确回答提问。

（二）评分标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项 目** | **内容及标准** | **分值** |
| 工作台 | 餐器具、玻璃器皿等清洁、卫生 | 2 |
| 工作台整洁，物品摆放整齐、规范、安全 |
| 台布 | 台布中凸线向上，两块台布中凸线对齐 | 3 |
| 两块台布在中央重叠，重叠部分均等、整齐 |
| 主人位方向台布交叠在副主人位方向台布上 |
| 台布四边下垂均等 |
| 台布铺设方法正确，最多四次整理成形 |
| 餐椅 | 从主人位开始按顺时针方向进行，从席椅正后方进行操作 | 3 |
| 席椅之间距离均等，相对席椅的椅背中心对准 |
| 席椅边沿与下垂台布距离均等 |
| 装饰盘 | 手持盘沿右侧操作，从主人位开始摆设 | 6 |
| 盘边离桌边距离均等，与餐具尾部成一线 |
| 装饰盘中心与餐椅中心对准 |
| 盘与盘之间距离均等 |
| 刀、叉、勺 | 刀叉勺由内向外摆放，距桌边距离均等（每个 0.1 分） | 12 |
| 刀叉勺之间及与其他餐具间距离均等、整体协调、整齐（每个 0.1 分） |
| 面包盘、黄油刀、黄油碟 | 面包盘盘边距开胃品叉 1 厘米（每个 0.1 分） | 4 |
| 面包盘中心与装饰盘中心对齐 |
| 黄油刀置于面包盘内右侧 1/3 处 |
| 黄油碟摆放在黄油刀尖正上方，间距均等 |
| 三杯 | 摆放顺序：白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、水杯（白葡萄酒杯摆在开胃品刀的正上方，杯底距开胃品刀尖 2 厘米） | 6 |
| 三杯向右与水平线呈 45 度角 |
| 各杯肚之间间距均等 |
| 中心装饰物 | 中心装饰物中心置于餐桌中央和台布中线上 | 2 |
| 中心装饰物主体高度不超过 30 厘米 |
| 烛台 | 烛台与中心装饰物之间间距均等 | 2 |
| 烛台底坐中心压台布中凸线 |
| 两个烛台方向一致 |
| 牙签盅椒盐瓶 | 牙签盅与烛台底边间距均等 | 3 |
| 牙签盅中心压在台布中凸线上 |
| 椒盐瓶与牙签盅距离均等 |
| 左椒右盐，椒盐瓶与台布中凸线间距均等 |
| 餐巾盘花 | 在平盘上操作，折叠方法正确、卫生 | 5 |
| 在餐盘中摆放一致，正面朝向客人；造型美观、大小一致，突出主人位 |
| 红酒开瓶 | 用专用开瓶器（海马刀）上的小刀，切除红葡萄酒瓶口处的封口（胶帽），胶帽边缘整齐 | 2 |
| 用开瓶器上的螺杆拔起软木塞，软木塞完整无损、无落屑 |
| 操作规范、优雅、利索、卫生 |
| 面向客人方向开瓶，表情、手势自然 |
| 斟倒酒、水 | 为三位客人斟倒酒水（其中餐台长边2人，短边1人） | 6 |
| 口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务 |
| 倒水及斟酒的顺序为：水、白葡萄酒、红葡萄酒 |
| 斟倒酒水的量：水6-8成；白葡萄酒3-5成；红葡萄酒3-5成，要求整体均等 |
| 操作动作与西餐礼仪 | 托盘方法正确，操作规范；餐具拿捏方法正确，卫生、安全 | 8 |
| 操作动作规范、熟练、轻巧，自然、不做作 |
| 操作过程中举止大方、注重礼貌、保持微笑 |
| 仪容仪态、着装等符合行业规范和要求 |
| 操作神态自然，具有亲和力，体现岗位气质 |
| 主题设计 | 台面整体设计新颖、颜色协调、主题鲜明 | 20 |
| 中心装饰物设计精巧、实用性强、易推广 |
| 中心装饰物现场组装与摆放 |
| 主题台面介绍 | 语法与词汇正确，词汇丰富，语音语调标准，熟练、流利地掌握岗位英语，语言表达清晰、规范。（8-10） | 10 |
| 语法与词汇基本正确，语音语调尚可，允许有个别母语口音，较熟悉岗位英语，语言表达基本清晰、规范。（5-8） |
| 语法与词汇有一定错误，发音有缺陷，但不严重影响正常表述。（3-5） |
| 语法与词汇有较多错误，停顿较多，严重影响表达。不能适应语境的变化。（3 分以下） |
| 问答 | 答案正确，语言表达清晰、规范 | 6 |