**第一届山东省职业技能大赛青岛市选拔赛**

**国赛精选项目餐厅服务项目竞赛样题**

**考查内容及知识能力**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **相关要求** | | | **权重比例（100%）** |
| **1** | **综合评价** | | 10 |
| 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  —讲究服务质量，不断开拓创新  —服务理念清晰 | |
| **2** | **宴会设计和主题造型** | | 30 |
| 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  —能清晰准确的阐述主题设计思路与内涵 | |
| **3** | **主题宴会摆台** | | 40 |
| 基本知识 | — 中餐宴会餐台摆放要求和技巧  — 中餐主题宴会餐台布置 | |
| 工作能力 | — 中餐主题宴会摆台 | |
| **4** | **餐巾折花** | | 20 |
| 基本知识 | —餐巾折叠基本知识  —了解各地风俗习惯 | |
| 工作能力 | —能折叠10款杯花、5款盘花  —能根据宴会主题选择和摆放餐巾花 | |
| **合计** | |  | 100 |

**赛项基本内容**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **模块编号** | **模块名称** | **内容描述** |
| A | 主题设计  方案设计 | 自主确定宴会主题设计方案，含宴会设计理念、台面装饰、菜品菜单设计、成本核算等专业基础知识；  交3本宴会策划设计书；  要求现场主题造型能符合设计方案的理念。 |
| B | 服务技能 | 根据宴会主题设计方案的要求，按中餐宴会服务的规范和程序独立完成 10人位宴会台面的摆放；  宴会桌面餐巾折花要求花型3种及3种以上；  布置餐巾花展台，并制作10款餐巾折花(杯花) 、5款盘花。 |
| C | 主题讲解 | 按中餐宴会要求在服务和操作中展现仪容仪表、服务礼仪、操作规范、服务意识、应变能力，注意场地卫生，语音表述清晰，举止符合职业规范；  阐述主题设计并答辩，说明方案设计和创意的思路，要求主题鲜明、语言通顺、表述清晰。 |

|  |  |
| --- | --- |
| **模块名称** | **标准名称或描述** |
| 主题设计方案 | 设计精美，图文并茂，材质精良，制作考究 |
| 文字表达优美，不少于1000字，能够准确阐述主题 |
| 创意说明书制作与整体设计主题呼应，协调一致 |
| 创意说明书结构合理，层次清楚，逻辑严密 |
| 菜单设计的各要素（如颜色、背景图案、  字体、字号等）与主题一致 |
| 菜品设计能充分考虑成本因素，符合经  营实际 |
| 菜品设计注重食材选择，体现鲜明的主  题特色和文化特色 |
| 菜单外形设计富有创意，形式新颖 |
| 菜品设计（菜品搭配、数量及名称）合  理，符合主题 |
| 菜单设计有创意、具有艺术观赏性、具备主题文化气息、具有设计感，具备推  广性 |

**赛项基本标准**

|  |  |
| --- | --- |
| **模块名称** | **标准名称或描述** |
| 服务技能  （宴会摆台） | 制服干净整洁，熨烫挺括合身，符合行业标准 |
| 工作鞋干净，且符合行业标准 |
| 具有较高标准的卫生习惯；男士修面，胡须修理整齐；女士淡妆 |
| 身体部位没有可见标记；不佩戴过于醒目饰物；指甲干净整齐，不涂有色指甲油 |
| 合适的发型，符合职业要求 |
| 站姿、走姿、工作仪态符合行业要求 |
| 巡视工作环境，进行安全、环保检查 |
| 检查服务用品，工作台物品摆放正确 |
| 台布平整，凸缝朝向正、副主人位 |
| 台布下垂均等 |
| 装饰布平整且四周下垂均等 |
| 从主人位开始拉椅 |
| 座位中心与餐碟中心对齐 |
| 餐椅之间距离均等 |
| 餐椅座面边缘与台布下垂部分相切 |
| 餐碟间距离均等 |
| 相对餐碟、餐桌中心、椅背中心五点一线 |
| 餐碟距桌沿1.5厘米 |
| 餐碟拿碟手法正确、卫生（手拿餐碟边缘部分） |
| 味碟位于餐碟正上方，相距1厘米 |
| 汤碗位于味碟左侧，与味碟在一条直线上，汤碗、汤勺摆放正确、美观 |
| 筷架摆在餐碟右边，位于筷子上部三分之一处 |
| 筷子、长柄勺搁摆在筷架上，长柄勺距餐碟距离均等 |
| 筷子的筷尾距餐桌沿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，底部与长柄勺齐平 |
| 葡萄酒杯在味碟正上方2厘米 |
| 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 |
| 三杯成斜直线 |
| 摆杯手法正确、卫生（手拿杯柄或中下部） |
| 使用托盘操作（台布、桌裙或装饰布、花瓶或其他装饰物和主题名称牌除外） |
| 按照顺时针方向进行操作 |
| 操作中物品无掉落 |
| 操作中物品无碰倒 |
| 操作中物品无遗漏 |
| 操作熟练，无失误，整体表现好，精神饱满 |
| 餐巾准备平整、无折痕 |
| 花型突出主位 |
| 使用托盘摆放餐巾 |
| 餐巾折花手法正确，操作卫生 |
| 花型美观，挺括，有创意与主题相关 |

|  |  |
| --- | --- |
| **模块名称** | **标准名称或描述** |
| 服务技能  （餐巾折花） | 完成10款杯花，要求突出正副主人位 |
| 完成5款盘花，要求突出正副主人位 |
| 餐巾花美观、挺括、有美感 |

|  |  |
| --- | --- |
| **模块名称** | **标准名称或描述** |
| 主题讲解 | 内容与主题匹配，台面讲解内容全面，表达流畅 |