

2026 年河南省行业职业技能竞赛—河南省  
机关事务系统职业技能竞赛餐厅服务项目  
技术工作文件

河南省机关事务系统职业技能竞赛组织委员会  
技术工作组

2026 年 6 月

# 目 录

一、技术描述.....	1
(一) 项目概要.....	1
(二) 基本知识与能力要求.....	1
二、试题与评判标准.....	2
(一) 试题.....	2
(二) 命题方式.....	2
(三) 比赛时长及试题具体内容.....	3
(四) 评判标准.....	5
三、竞赛细则.....	8
(一) 竞赛时间安排.....	8
(二) 裁判员分工和职责.....	9
(三) 竞赛实施细则.....	10
(四) 成绩审核.....	12
(五) 问题与争议.....	12
(六) 参赛选手要求.....	13
(七) 裁判员要求.....	14
(八) 赛项特别要求.....	15
四、赛场及设施设备安装.....	15
(一) 赛场提供设施设备清单.....	15
(二) 赛场提供竞赛耗材清单.....	16
(三) 选手自带工具、材料清单.....	16
(四) 本项目严禁带入赛场物品.....	17
五、安全健康规定.....	17
(一) 人员安全要求.....	17
(二) 场地安全安排.....	17
(三) 竞赛操作安全规范.....	18
(四) 竞赛物品掉落处理.....	18
(五) 突发事件应急处理预案.....	18
(六) 绿色环保要求.....	19
附件：试题和评分表.....	20

## 一、技术描述

### （一）项目概要

餐厅服务项目是指为顾客礼貌安座、点配菜点、席间服务，并能独立完成主题宴会设计、主题宴会摆台、餐巾折叠、菜单安排等就餐服务的竞赛项目。

比赛中对选手的技能要求主要包括：主题宴会造型设计及说明、主题宴会摆台（餐巾折花）等。在为顾客提供舒适就餐体验的同时，应提倡健康、环保、安全、节约的服务理念。

### （二）基本知识与能力要求

选手需具备餐厅服务职业道德和职业素养，掌握餐厅服务基础知识和专业知识，具有工作组织和管理能力、沟通和人际交往能力、改革与创新能力，选手需具备的基本知识与工作能力要求权重比例如表 1-1 所示。

表 1-1 餐厅服务项目选手基本知识和工作能力权重一览表

相关要求		权重比例（%）
1	<b>主题宴会造型设计及说明</b>	30
基本知识	—具备餐饮服务、管理能力和相关知识 —熟悉宴会设计理念及相关知识 —掌握宴会设计和主题造型操作程序	
工作能力	—独立完成现场宴会主题摆台所需各项物品配备 —独立完成宴会主题造型的设计与装饰 —独立拟定宴会菜单和完成宴会服务全过程 —独立完成宴会主题说明阐述	
2	<b>主题宴会摆台</b>	70

基本知识	—掌握中餐宴会餐台摆放要求和技巧 —熟悉中餐主题宴会餐台布置知识 —掌握餐巾折叠基本知识和要求	
工作能力	—独立完成中餐主题宴会摆台 —独立完成中餐主题宴会布置 —能够根据宴会主题选择和摆放餐巾折花	
合计		100

## 二、试题与评判标准

### （一）试题

餐厅服务项目共包括主题宴会设计及说明、主题宴会摆台两个模块。采用 100 分制。主题宴会设计 30 分，主题宴会摆台（包含折花）70 分，共 100 分。考核内容如表 2-1 所示。

表 2-1 餐厅服务项目比赛模块内容一览表

模块编号	模块名称	分值	主要内容
A	主题宴会设计及说明	30	主题造型及布置
			主题宴会创意说明
B	主题宴会摆台	70	主题宴会摆台
			餐巾折叠

### （二）命题方式

#### 1. 命题原则

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。竞赛试题按照《餐厅服务员国

家职业技能标准（2020年版）》中关于三级/高级工级别的相关知识和技能要求，按照河南省行业职业技能竞赛—河南省机关事务系统职业技能竞赛组委会要求的命题方式进行命题。试题在比赛前无变化。

## **2. 命题流程**

试题命题按照河南省行业职业技能竞赛—河南省机关事务系统职业技能竞赛组委会要求的命题方式进行，主要由裁判长负责。裁判长命制技术文件；组织裁判员在大赛组委会/执委会规定的时间进行技术培训，对试题和评分标准进行充分讨论；根据赛场、设备物品等资源情况和评分要素进行选择，按照大赛组委会统一安排进行比赛。

## **3. 命题方案**

采用单人比赛模式，通过既定的宴会主题现场进行台面造型和 10 人主题宴会摆台操作，根据主题现场完成 10 种餐巾杯花的折叠（花型不限）。

## **4. 公布方式**

本次竞赛命题为全公开命题。该技术文件已经详细描述竞赛任务，赛场提供物料清单已同步发布，不再另行发布竞赛试题。公开试题包括：试题及评分标准（附件 1）。

### **（三）比赛时长及试题具体内容**

#### **1. 比赛时间安排**

主题宴会设计及说明、主题宴会摆台（折花）两个模块，每位选手比赛具体时长如表 2-2 所示。

表 2-2 餐厅服务项目竞赛内容及时间分配表

竞赛模块	竞赛内容	竞赛时间	备注
A	主题宴会设计及说明	3 分钟	主题宴会创作说明时间 3 分钟，此模块不允许超时
B	主题宴会摆台 (餐巾杯花)	27 分钟	此模块最长允许超时 3 分钟（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）
总 计		30 分钟	

## 2. 试题内容

比赛共包含 2 个模块。模块 A：主题宴会设计及说明；模块 B：主题宴会摆台（餐巾折花）。各模块具体内容如下：

### 2.1 主题宴会设计及说明

(1) 本项目由选手自主确定宴会主题并完成中心装饰物设计。

(2) 主题明确，结构合理，创意新颖独特，具有时代感。

(3) 主题宴会中心装饰物设计造型可以采用符合食品安全要求的形式展现，如：瓜果蔬菜雕刻、黄油雕刻、面塑工艺、糖艺、工艺品、鲜花插花等。选手可提前准备无法在比赛现场制作的半成品，但现场操作必须有组装、摆放、修

饰、调整、成型五个步骤。

(4) 主题说明。参赛选手现场用 2-3 分钟阐述主题宴会设计原理和创意说明。要求普通话标准、表述准确、逻辑清晰、题意相符。

## 2.2 主题宴会摆台（十人台）

(1) 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。

(2) 选手根据宴会主题设计并独立完成 10 人位主题宴会摆台。

(3) 摆台过程动作规范、手法卫生、操作熟练。

(4) 宴会摆台开始前的餐椅围绕十人餐桌三三二二对称摆放，比赛开始后方能移动餐椅。选手可在检录入场后、比赛开始前进行椅套准备。

(5) 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，竞赛中允许使用托盘垫。

(6) 竞赛餐巾平整无折叠痕迹。选手需根据宴会主题折叠 10 种餐巾杯花（花型不限），并将其准确摆放在餐台上，突出正、副主人位。

(7) 折花过程操作手法标准、熟练、卫生，花型挺括、造型美观、符合宴会主题。

### （四）评判标准

本项目评分标准分为测量评分和评价评分，主要为过程

性评分。凡可采用客观数据表述的评判称为测量评分，用字母 M 表示；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价评分，用字母 J 表示。

### 1. 分数权重

餐厅服务项目总分 100 分，模块 A、B 分别为 30 分、70 分，测量分权重 85%，评价分权重 15%，具体如表 2-3 所示。

2-3 餐厅服务项目分数权重表

模块编号	模块名称	分数		
		测量分	评价分	合计
A	主题宴会设计及说明	24	6	30
B	主题宴会摆台（口布折花）	61	9	70
合计		85	15	100

### 2. 评判方法

#### 2.1 测量分（客观）

按模块设置 2 个评分小组，A 模块由 3 名裁判组成，B 模块由 5 名裁判组成。每组所有裁判一起监督检测，并统一进行测量分评分。

表 2-4 测量分（客观）评价样例

类型	示例	最高分值	得分
满分或零分	工作制服干净、熨烫、得体舒适、符合行业标准，符合得满分，不符合得零分	0.5	0 或者 0.5
从满分中扣除	一次铺设成功，正面朝上。一项不正确	2	0~2

	扣1分		
--	-----	--	--

## 2.2 评价分（主观）

按模块设置 2 个评分小组，A 模块由 3 名裁判组成，B 模块由 5 名裁判组成。各裁判根据评分项描述的 0~3 四个档次单独评分，即为该项目的得分。裁判相互间分差必须小于等于 1 档，否则需要给出解释并在小组长或裁判长的监督下，将其评分修正至符合要求，再计算该项得分。

表 2-5 评价分（主观）等级评价标准

权重分值	要求描述
0	各方面均低于行业标准，包括“未做尝试”
1	达到行业标准
2	达到行业标准，且某些方面超过标准
3	达到行业期待的优秀水平，始终保持出色状态与服务标准，整体表现非常专业

表 2-6 评价分（主观）评价样例（仪容仪态）

权重分值	操作要求描述
0	站姿、走姿标准低，仪态未能展示工作任务所需的自信
1	站姿、走姿一般，不能保持良好的姿态/仪态
2	站姿、走姿良好，表现较专业，能够保持良好的姿态/仪态
3	站姿、走姿优美，全程保持良好的姿态/仪态和良好的礼节礼貌

## 2.3 评分要求

各个评分项的分数应精确到小数点后两位，小数点后第

三位数字四舍五入。（如 1.055 计 1.06，1.054 计 1.05）。

### 3. 评分流程说明

#### 3.1 裁判人数

裁判分工如表 2-7 所示。

表 2-7 裁判分工安排表

裁判类型	人数	工作地点
裁判长	1 人	主题宴会赛场
模块 A 评分裁判	3 人	
模块 B 评分裁判	5 人	
合计	9 人	

#### 3.2 执裁要求

本赛项共有 8 名裁判打分，8 名裁判分模块打分。

### 4. 成绩并列

按照总成绩高低进行排序，当出现选手总成绩并列时，根据技术文件竞赛模块中主题宴会摆台、主题宴会设计的先后顺序进行成绩比对。即当总成绩并列时以主题宴会摆台成绩高者排名优先，若主题宴会摆台成绩也并列时再以主题宴会设计成绩高者排名优先，以此类推。

## 三、竞赛细则

### （一）竞赛时间安排

本项目采用抽签分组的方式进行比赛。检录时现场抽取工位号。

竞赛时间为两天，每位选手共考核 2 个模块，每位选手竞赛的总时长为 30 分钟（含主题宴会创意说明 3 分钟），赛场设 9 个工位。选手根据报名情况分成若干组，根据抽签序号完成竞赛。具体安排和 workflows 见表 3-1 所示。

表 3-1 餐厅服务项目竞赛时间安排表

日期	时间	工作内容	参与人员
C-1	上午	选手、裁判报到	
	下午	裁判员，参加技术培训，参赛选手抽取分组、熟悉场地，寄存比赛物品	裁判长、裁判、选手、场地负责人、工作人员
C1	上午	开幕式、模块 A、模块 B 比赛	裁判长、裁判员、参赛选手
	下午	模块 A、模块 B 比赛	裁判长、裁判员、参赛选手
C2	上午	模块 A、模块 B 比赛	裁判长、裁判员、参赛选手
	下午	闭幕式	裁判长、裁判员、参赛选手

## （二）裁判员分工和职责

本次竞赛设立裁判组，由 1 名裁判长、若干裁判员组成。

### 1. 裁判长

裁判长按照本项目技术文件，对裁判员进行培训和工作分工，带领裁判员对本项目比赛设备设施和现场布置情况进行检验；组织选手进行安全培训并熟悉赛场及设备，保障所有选手在比赛前掌握必备的安全知识和安全操作规范；比赛期间组织裁判员执裁，并按照相关要求和程序，处理项目内

出现的问题；组织统计、汇总并及时录入大赛成绩等工作。裁判长应公平公正组织执裁工作，不参与评分。

## 2. 裁判员

裁判员服从裁判长工作安排，认真做好本职工作；熟练掌握竞赛技术规则，参加赛前培训和技术讨论；对有争议的问题提出客观、公正、合理的意见和建议；公平公正执裁，不徇私舞弊；坚守岗位，严格遵守执裁时间安排，保证执裁工作正常进行。

### （三）竞赛实施细则

#### 1. 赛前准备

1.1 赛前技术对接。根据餐厅服务项目实际需要，该项目裁判长与场地负责人于赛前2天对场地设备设施等准备工作进行最终确认。裁判长与裁判员于赛前1天进行集中培训、技术对接和设备设施、材料、必备工具确认。

1.2 报到要求。参赛选手持身份证原件按时到达报到现场进行报到，并领取参赛证卡、参赛资料等。

1.3 选手抽签。参赛选手报到时进行比赛分组抽签，检录时现场抽取工位号。

1.4 熟悉场地。参赛选手根据通知要求按时到达竞赛地点熟悉比赛场地，了解安全逃生通道和消防器材布置情况。

1.5 赛前30分钟，选手根据比赛分组和比赛时间到达指定检录处进行检录，由检录人员核实身份和分组号，超过检

录时间5分钟及以上未进行检录的选手视为自动放弃参赛。

## **2. 入场准备**

2.1 检录完毕，每位选手可携带一位助手协助运送比赛物品到指定比赛工位号（选手必须在开赛前完成物品的运输，助手协助将比赛用品运至指定位置后立即离开，不得在赛场停留，开赛后助手不得进场）。

2.2 选手不得携带手机、照相、录像、录音、电子手表等物品进入比赛现场。

2.3 选手入场后可进行整理工作台和套椅套等准备工作。

2.4 选手进入赛场后，不得擅自离开赛场，因病或其他原因离开赛场或终止比赛，应向裁判示意，须经赛场裁判长同意，并在赛场记录表上签字确认后，方可在赛场工作人员的引导下离开赛场到达指定地点。

## **3. 竞赛开始**

3.1 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。

3.2 比赛过程中，选手若需休息、饮水或去洗手间，一律计算在比赛时间内。

3.3 在竞赛过程中，选手应遵守安全操作规程，接受裁判员的监督和警示，确保参赛选手人身安全及设备安全。

3.4 参赛选手如需提前结束竞赛，应举手向裁判组报告，竞赛结束时间由裁判员进行记录。

3.5 参赛选手结束竞赛后不得再进行任何操作，离场后也不得再进入赛场。

3.6 竞赛现场设有计时牌，选手可自主观看竞赛时间，比赛过程无比赛时间提醒。

#### **4. 竞赛结束**

4.1 竞赛结束时，选手站于工作台前向裁判组举手示意比赛完毕。

4.2 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。

4.3 比赛时间到，裁判组长宣布比赛结束，所有选手立即停止任何操作，站在工作台前，等候裁判组长的安排。

#### **(四) 成绩审核**

1. 初审：裁判长对竞赛成绩进行抽查审核，确认无误后提交至竞赛组委会，由统分组按规定汇总成绩。

2. 复审：竞赛组委会对录入后的成绩数据进行复审。

3. 生效：竞赛总成绩经裁判长、仲裁组组长签字后生效。

#### **(五) 问题与争议**

对竞赛期间出现的问题或争议按以下程序解决：

##### **1. 竞赛项目内解决。**

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向项目裁判长反映。项目裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。

## 2. 监督仲裁组解决。

对项目内处理结果有异议的，在成绩公布后30分钟内，各参赛队领队可向监督仲裁组出具署名的书面反映材料并举证。

### （六）参赛选手要求

1. 竞赛日，选手须携带身份证、参赛证，经过检录后方可进入赛场。

2. 选手在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机、录音笔、电子手表等设备，一经发现，该模块成绩按零分计算。

3. 比赛现场不得向他人借用工具，不得出现竞赛作弊及影响赛场秩序的行为，发现一次扣5分。

4. 竞赛日，选手在比赛前30分钟到达检录处进行检录并当场抽取比赛工位号。超过检录时间5分钟及以上未进行检录的选手视为自动放弃参赛。

5. 检录完毕，每位选手按照所抽取工位号到达指定位置进行赛前准备，准备时间10分钟，准备完毕举手示意裁判。

6. 竞赛时选手须按照抽取的比赛顺序进行比赛，不可私自调换比赛分组号和工位号。

7. 竞赛结束时间到，选手需立即停止操作，在工作人员引导下离开赛场。

8. 如果竞赛时间未到，选手完成操作，则举手示意，裁判员记录比赛时间。选手不得再进行任何比赛操作。

9. 竞赛过程中，因选手个人原因导致竞赛中断，中断时间计入选手竞赛时长，不予补偿。非因选手个人原因造成的竞赛中断，中断时间不计入选手竞赛时间，并予补足。竞赛中断的原因，由裁判长会同当值裁判员在选手回避的情况下做出判断，并尽快告知选手所在参赛团裁判员。选手由于伤病中断比赛的，按个人原因导致比赛中断处理，无法继续参赛的，按已完成竞赛部分计算成绩。

10. 竞赛开始后，所有选手不可离开赛场，因病或其他原因需离开赛场或终止比赛的，应向裁判示意，须经裁判组同意，并在《赛场情况记录表》上签字确认后，方可离开赛场并在工作人员引导下到达指定地点。

#### （七）裁判员要求

1. 裁判员须服从裁判长的工作安排，公平公正执裁。
2. 裁判员要坚守工作岗位，保证执裁工作正常进行。
3. 裁判员应按时参加线上线下赛前培训和技术讨论。
4. 在竞赛过程中，裁判员在旁观察，不得干扰选手，不可影响选手比赛，不可提问或参与比赛过程，不对选手做任何解释和回答问题等。
5. 裁判员要在纸质评分表上签字确认，如发现计分错误，须在纸质评分表上修改处签字确认。
6. 裁判员在竞赛期间不得携带个人通讯工具进入赛场，不得以任何形式徇私舞弊，不得擅离职守，不得将相关竞赛

的材料带出赛场。

7. 当天竞赛结束前，所有裁判员不得与任何参赛队接触。

#### (八) 赛项特别要求

1. 参赛选手不得在竞赛物件上作任何标记。裁判员在比赛开始时发现有作弊痕迹，必须上报裁判长，经本组全体裁判确认后，每项扣5分。

2. 参赛选手在竞赛过程不得交头接耳，不得询问裁判问题，否则每次扣5分。

3. 裁判组评判完比赛作品后，裁判长通知参赛选手统一撤台，严禁选手未经允许摆、撤比赛作品。

4. 选手应爱护赛场设施设备，注意操作规范，保证比赛安全。

5. 选手在比赛中严禁使用各类通讯工具。

6. 选手必须严格遵守考场有关规定，严禁作弊或代考，自觉服从裁判长、裁判员、赛场工作人员的管理。

7. 选手自备的比赛服装和鞋子均符合行业规范和比赛要求，且不能显示选手所在单位、地市等个人信息。

### 四、赛场及设施设备安排

#### (一) 赛场提供设施设备清单

表 4-1 餐厅服务项目赛场提供设施、设备清单表

序号	设施设备名称(含软件)	品牌/型号/参数	单位	数量
1	宴会桌	直径 1.8m*高 0.75m	张	9
2	工作台	长 1.8m*宽 0.9m*高 0.75m	张	9

3	宴会椅	背高 0.94m 椅面 0.44m*0.42m	张	90
4	裁判桌	长 1.8m*宽 0.9m*高 0.75m	张	6
5	裁判及检录等工作椅	通用	把	10
6	音响+话筒	可移动, 无线话筒	套	1
7	打印机	通用	台	1
8	电脑	通用	台	1
9	一体计时显示屏	通用	个	1

## (二) 赛场提供竞赛耗材清单

表 4-2 餐厅服务项目赛场提供竞赛耗材清单表

序号	耗材(工具)名称	品牌/型号	单位	数量
1	小毛巾	白色	条	选手 1 人 1 条
2	抽签箱	通用	个	1
3	剪刀	主题造型插花用	把	9
4	垃圾桶	通用	个	9
5	折花盘	直径 0.4m	个	9
6	托盘	直径 0.45m	个	9
7	创伤应急包	创伤应急包	个	1
8	A4 纸	通用	包	1

## (三) 选手自带工具、材料清单

表 4-3 餐厅服务项目选手自带工具、材料清单表

序号	名称	技术规格	备注
1	台布、口布、椅套等棉织品	自定	宴会摆台 10 人位, 自带台布、口布、餐酒具
2	水杯、红酒杯	自定	
3	骨碟、味碟、汤碗、筷架、勺筷(含牙签)等餐具	自定	

序号	名称	技术规格	备注
4	托盘（含防滑垫）	直径不超过 45 公分	
5	主题装饰物	自定	
6	主题立牌	自定	
7	菜单	自定	
8	工服（含鞋袜）	自定	
9	参赛证件	身份证、选手证	

#### （四）本项目严禁带入赛场物品

未明确在选手携带工具清单中的，一律不得带入赛场。另外，赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。

### 五、安全健康规定

#### （一）人员安全要求

1. 进入竞赛区域的人员，应严格按照安全健康规定，做好安全准备。
2. 选手和其他人员不得携带酒水进入竞赛场地。
3. 竞赛现场设置创伤应急包，做好医疗应急准备。
4. 所有人员进入赛场后应熟悉应急通道和逃生路线。
5. 选手竞赛过程注意规范操作，避免因物品掉落引发安全事故。

#### （二）场地安全安排

1. 按规定预留赛场安全疏散通道，配备消防器械等应急处理设施设备和人员，并事先制定应急处理预案，安排专人负责赛场紧急疏导等工作。
2. 提供安全照明和通风等设施设备。

3. 竞赛过程中，裁判员及场地负责人有责任对选手使用的设备安全进行监护，发现问题及时制止，避免发生人身或设备安全事故，避免造成设备损坏。

### （三）竞赛操作安全规范

竞赛过程严禁选手跑、推拉桌子、椅子，如有特殊需要可向裁判组申请。竞赛过程若出现餐用具落地或打碎，选手不可私自捡起掉落物品，应立即向裁判报告，得到允许后可到工作台取备用餐具。

### （四）竞赛物品掉落处理

竞赛过程若出现水杯、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；由裁判长通知工作人员组织清理。

### （五）突发事件应急处理预案

1. 竞赛过程中出现滑倒、跌伤、扭伤及其他不可预测意外情况，由裁判长或裁判组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) 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。

(6) 如遇火险请勿慌乱，从安全出口紧急有序撤离。

(7) 如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集合。

(8) 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

(1) 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理。

(2) 遇有突发事件，特别是危及公共安全的突发情况，由执委会现场总指挥下达暂停竞赛或终止竞赛指令，执委会按照事先制订的预案开展工作，及时组织所有人员有序撤离。

### (六) 绿色环保要求

1. 赛场废弃物分类整理，能回收尽量回收，杜绝浪费。
2. 菜肴、水果设置专门回收区，集中存放，统一回收。
3. 竞赛相关人员，要注意保持环境整洁卫生。
4. 每场竞赛结束后，选手要做到工完场清，赛场保洁人员要保障赛场整体的环境卫生，体现安全、整洁、有序。

附件：试题和评分表

A.B 主题宴会设计及说明、宴会摆台评分表（100分）

选手编号：\_\_\_\_\_

NO	M=测量 J=评判	评分项描述	分值	评分
A1 主题造型 与布置 10分	M	创意和命题相符，主题突出；有新意，简约悦目	1	
	M	造型选材搭配适当，选材避开忌讳，装饰物不宜过多	1	
	M	色彩搭配合理悦目；实物与鲜花组合合理，层次清楚，错落有致，富有艺术感	1	
	M	技法娴熟，插件固定良好；花泥不外露，花器干净，花草无泥点；台面装饰品及工艺品拼摆适中；台面干净、整洁	0.5	
	M	现场操作须有组装、摆放、修饰、调整、成型五个动作。	1	
	M	插花的种类一般不超过5种、同类装饰物不超过5个	0.5	
	M	主题造型高度不高于30CM，整体高低、直径适宜	1	
	M	主题设计、寓意用文字形式制作立牌放在台面上	1	
	J	0 创意和命题不相符，主题造型综合评价较差	3	
	J	1 创意和命题相符，主题造型综合评价一般		
J	2 创意和命题比较相符，主题造型综合评价较好			
J	3 创意和命题十分相符，主题造型综合评价优秀			
A2 台面设计 10分	M	主题突出，针对性强，创意独特，有感染力	2	
	M	台布和椅套颜色符合主色调设计，协调美观	2	
	M	餐用具、玻璃器皿等规格、形状、颜色搭配合理，高低适中	2	
	M	各类用品摆放规范，整体布局富有美感和艺术性	2	
	M	所用装饰物选择符合主题要求，颜色协调	2	
A3 主题宴会 创意说明 10分	M	使用普通话	1	
	M	内容完整、表述准确、紧扣主题	2	
	M	语言清晰、流畅，音量适中，语音、语调语气流畅	2	
	M	主题宴会创作说明时间2-3分钟	1	
	M	动作得体、举止大方、神情自然、面带微笑	1	
	J	0 台面介绍语调、语气不够亲切，表述不清，整体表现欠佳	3	
J	1 台面介绍语言、语调、语气符合行业要求，整体表现一般			

		2 语言组织合理，语气、语调、声音、富于节奏，有一定的感染力，整体表现较好			
		3 语言组织合理，语气、语调、声音、富于节奏，感染力强，内容完整、表述准确、逻辑性强、整体表现优秀			
B1 仪容 仪表 5分	M	工作制服干净、熨烫、得体舒适、符合行业标准	0.5		
	M	男士修面，胡须修理整齐；女士淡妆	0.2		
	M	发型符合职业要求	0.3		
	M	鞋子干净且符合行业标准	0.2		
	M	男士穿深色袜子，女士穿肉色袜子	0.2		
	M	不佩戴饰物，身体部位没有可见标记	0.3		
	M	指甲干净整齐，不涂有色指甲油	0.3		
	J	0	仪容仪表展示时站姿、走姿标准低，仪态未能展示工作任务所需的自信	3	
		1	仪容仪表展示时站姿、走姿一般，不能保持良好的姿态/仪态		
		2	仪容仪表展示时站姿、走姿良好，表现较专业，能够保持良好的姿态/仪态		
3		仪容仪表展示中的站姿、走姿优美，全程保持良好的姿态/仪态和良好的礼节礼貌			
B2 铺台布 5分	M	台布和装饰布一次铺设成功，正面朝上	2		
	M	台布和装饰布中心鼓缝朝向正、副主人，桌面平整	2		
	M	台布装饰布四周下垂部分相等，熨烫平整、干净，无破损，无污渍	1		
B3 托盘 6分	M	理盘有序，起托、落托规范	2		
	M	托盘平稳，无倒用具及掉用具	2		
	M	全程使用托盘操作（台布和装饰布、花瓶和其他装饰物除外）	2		
B4 台面摆放 24分	M	餐盘之间摆放距离相等，符合行业标准	3		
	M	餐盘与桌边之间距离一致，符合行业标准	2		
	M	筷子筷架摆放距离一致，符合行业标准	3		
	M	汤碗汤勺摆放整齐规范，距离相等，符合行业标准	2		
	M	红酒杯摆放距离一致，符合行业标准	2		
	M	水杯摆放距离一致，符合行业标准	2		
	M	宴会菜单 2 份，摆放位置正确，符合行业标准	1		
	M	台布、餐巾、餐具、玻璃器皿洁净，无手印、无破损、无污渍，破损一处或有一处污渍扣 0.25 分	1		
	M	摆台结束后工作台整理有序，干净整洁	1		

	M	操作程序：铺台布、主题造型、用小毛巾净手、摆放餐酒用具、餐巾折叠、摆放菜单及主题名称牌、拉椅让座	3	
	M	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，物品遗漏每件1分，碰倒每件2分，落地3分	3	
	M	操作符合卫生要求	1	
B5	M	餐椅摆放距离相等	1	
餐椅摆放 2分	M	餐椅前沿与台布之间距离均等	1	
B6	J	0 操作不熟练，姿势不美观，有明显操作失误，整体表现差，选手精神不饱满	3	
操作评价 3分	J	1 操作较熟练，姿势规范，有失误，整体表现一般，选手精神较饱满，		
	J	2 操作较熟练，姿势大方，无明显失误，整体表现较好，选手精神较饱满		
	J	3 操作很熟练，姿势优雅大方，整体表现优，选手精神饱满		
	M	餐巾整洁无损，无污渍	1	
	M	没有多余的褶皱，折叠手法准确、优雅	4	
	M	折花有棱有角，餐巾挺拔	5	
	M	造型美观、形象逼真，观赏面朝向顾客	5	
B7	M	完成10种餐巾杯花，要求突出正副主人位	5	
餐巾折叠 25分	M	注意操作卫生，折花要求在平瓷盘内操作	2	
	J	0 花型不美观，整体不挺括，与主题无关、无创意	3	
	J	1 花型欠美观，整体缺少挺括，与主题关联低、缺少创意		
	J	2 花型较美观，整体较挺括，与主题有关联、有创意		
	J	3 花型美观，整体挺括、和谐，突显主题、有创意		
	操作时间：_____， 超时____分____秒，扣分：_____			
合 计			100	

裁判员：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_