

“金山金味杯”
安徽省第三届烘焙职业技能大赛

技
术
文
件

安徽省第三届烘焙职业技能大赛
组委会

2018年11月

目 录

一、大赛介绍

二、面包制作项目介绍及比赛要求

三、蛋糕裱花项目介绍及比赛要求

四、咖啡拉花、甜品制作、饮品介绍及比赛要求

一、大赛介绍

为贯彻落实习近平总书记关于“弘扬行业工匠精神，促进行业规范化、职业化发展”的重要指示精神，经安徽省财贸轻纺烟草工会、安徽省职业技能鉴定中心、安徽省烹饪协会、安徽省烘焙行业协会研究，决定在今年 11 月下旬联合举办“安徽省第三届烘焙职业技能大赛”。

竞赛目的：把大赛办成展示烘焙技能、展现工匠风采的大舞台；办成切磋烘焙技艺、促进学习提高的大平台；办成了解和掌握全省烘焙高技能人才发展现状和培养趋势的大窗口。

竞赛宗旨：通过开展技能大赛，充分展示烘焙人“赛场敢亮剑、职场当名师”、“劳动美”的思想境界。让人人爱岗敬业、个个苦练技能的工匠精神在烘焙业蔚然成风，为安徽烘焙业健康快速发展夯实“人才后劲”的根基。

竞赛口号：赛场敢亮剑，职场当名师。

二、面包制作项目介绍及比赛要求

（一）比赛时间、地点

报道时间：2018 年 11 月 24 日 7:30

比赛时间：2018 年 11 月 24 日 9:00-16:00

地点：安徽采蝶轩集团中央工厂

（安徽省合肥市双凤开发区凤麟路 10 号）

（二）比赛要求

1、内容：A 指定项目（无糖无油面包）；B 自选项目（软欧、餐包吐司、调理类面包）任选一项；

2、主题：不限

3、比赛时间：420 分钟。

4、项目（A 指定项目必做、B 自选项目三选一）

A 指定项目

（1）传统法式长棍面包制作

（2）项目任务描述

制作传统法式长棍面包 4 条，每条成品重量为 350g，表面划 5 刀。

（3）选手须知

无糖无油面包在比赛开始后 420 分钟内完成制作，产品数量及规格符合比赛要求，产品由选手本人放置规定的陈列区域，并确保产品的完整。

选手在产品制作过程中必须遵守机械设备操作规程，防止操作不当导致安全事故；禁止重做或挪用他人已加工过的原料；操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料。

B 自选项目

（1）软欧、餐包吐司、调理类面包任选一项；

（2）参赛选手需根据自选主题及比赛项目现场制作出面包成品（4-6 份，用于展示和试吃）。限一个选手独立完成。

（3）现场未提供的原料及辅助装饰物可自行携带，但需符合国家食品安全标准并经过裁判现场检录批准。

（4）选手须在比赛开始前在比赛作品说明卡上写出参赛作品的名称及相关配方，要求说明卡和参赛作品中不得体现参赛选手的姓名和单位名称，否则取消评分资格；参赛选手需认真填写参赛作业书。

(三) 提供条件

现场提供统一的工作服、工作帽、口罩、一次性手套、面粉（益海牌）、油脂（新西兰大黄油、益海片油）等主要原料；同时，赛场向参赛选手提供：和面机、醒发箱、烤炉、开酥机、半包粉打面机、鲜奶机、不锈钢案板、冷冻柜、打蛋机、不锈钢盆、桶、烤盘、摆盘等。未提供的原料和工具需选手自备。

(四) 评分规则

- (1) 评判方法：裁判现场判定。
- (2) 参赛选手最终成绩以所有评委分数的平均值为准。
- (3) 创意面包评分将从创意、外型、内部、口味、物料浪费、其他等方面进行评分，评分标准为 100 分制：

参赛名称		面包制作技术			竞赛时间（分钟）				420
评价要素		配分	等级	评分细则	评定等级				得分
					A	B	C	D	
1	创意： 造型美观 构思巧妙 创意新颖	30	A:21-30	符合评价要素三点					
			B:11-20	符合评价要素二点					
			C:6-10	符合评价要素一点					
			D:0-5	未达到评价要素要求					
2	外型： 表皮颜色 表皮质地 烘焙均匀度	15	A:11-15	符合评价要素三点					
			B:8-10	符合评价要素二点					
			C:4-7	符合评价要素一点					
			D:0-3	未达到评价要素要求					
3	内部： 柔软度 组织结构	15	A:11-15	符合评价要素二点					
			B:6-10	符合评价要素一点					
			C:0-5	未达到评价要素要求					
4	口味： 香味浓郁 口味纯正 无异味	15	A:11-15	符合评价要素三点					
			B:8-10	符合评价要素二点					
			C:4-7	符合评价要素一点					

			D:0-3	未达到评价要素要求					
5	物料浪费:	15	A:11-15	物料剩余 20%以内					
			B:6-10	物料剩余 20%-50%间					
			C:0-5	物料剩余 50%以上					
6	其他: 时间控制 台面整洁	10	A:7-10	符合评价要素二点					
			B:3-6	符合评价要素一点					
			C:0-2	未达到评价要素要求					
合计配分		100	合计得分						

(五) 名次评定规则

(1) 根据参赛选手最终成绩的高低决定出名次。

(2) 如遇两名或多名选手成绩相等的情况，则根据各自创意部分的总评分判定名次；如果仍然不能判定，将按外型、内部、口味、物料浪费、其他的先后顺序来计算成绩，直至判定出最终的胜出者。

(六) 参赛选手须知

(1) 参赛选手需开始比赛前 30 分钟携带身份证复印件（正、反面）、两寸照片（4 张）到场签到，同时领取组委会提供的相关物品。

(2) 参赛选手比赛时须服从赛场指挥，严格遵守赛场规则和秩序，严禁徇私舞弊，弄虚作假，否则将取消比赛资格。

(3) 参赛选手需着组委会统一提供的工作服和工作帽，并戴口罩和一次性手套，全过程严格按照工种规定的操作规程操作。

(4) 参赛选手进入赛场后，根据抽取的号码进入相应的操作工位，并对组委会提供的比赛物品和自带物品进行检查和整理，确认无误后，举手示意准备工作完成，现场裁判对选手自带物品经检查后，在现场裁判员宣布比赛开始后，选手方可开始操作。

(5) 参赛选手不得在赛场吸烟、喧哗、追逐、打闹、文明参赛。不准随地吐痰，乱扔杂物，应爱护赛场设施设备，爱护环境卫生，注

意操作安全，保管好贵重物品。

(6) 选手应服从比赛评委的评判结果，如有异议可向赛事组委会提出。

(7) 比赛结束后，选手须做好工位及周围的卫生清理工作，确保赛场整洁。

(8) 参赛时严禁使用手机等通讯设备，影响赛场秩序。

三、蛋糕裱花项目介绍及比赛要求

(一) 比赛时间、地点

艺术蛋糕报道时间： 2018 年 11 月 25 日 7:00

艺术蛋糕比赛时间： 2018 年 11 月 25 日 8:00-12:00

巧克力蛋糕报道时间： 2018 年 11 月 24 日 13:00

巧克力蛋糕比赛时间： 2018 年 11 月 24 日 14:30-20:30

2018 年 11 月 25 日 8:00-12:00

翻糖蛋糕报道时间： 2018 年 11 月 24 日 13:00

翻糖蛋糕比赛时间： 2018 年 11 月 24 日 14:30-20:30

2018 年 11 月 25 日 8:00-12:00

地 点：安徽省采蝶轩集团中央工厂

(安徽省合肥市双凤开发区凤麟路 10 号)

(二) 比赛要求

1、内容：艺术蛋糕，巧克力蛋糕，翻糖蛋糕三类选做一款即可。

2、主题：春华秋实。

参赛选手由“春华秋实”主题构思、创意，来制作符合主题的作品。

3、项目说明：

(1) 蛋糕作品使用材料不限；
(2) 限一个选手独立完成；
(3) 作品需符合大赛主题；
(4) 组委会可提供分蛋底坯圆或方型，高 7.5cm，8 寸或 10 寸自选。参赛选手需认真填写参赛作业书。如需大赛组委会提供底坯，需提前在作业书中说明；

(5) 翻糖蛋糕比赛用底坯可自带；
(6) 蛋糕最多允许两层结构，第二层可切造型；
(7) 辅助装饰物可预先制作，但预先制作的辅助装饰物要经过裁判现场检录批准，总量不得超过装饰物总量的 25%，所有装饰物必须是可食用的；

(8) 自带装饰件需填写入选手作业书中，大型装饰件需现场制作；

(9) 选手须在比赛开始前在比赛作品说明卡上写出参赛作品的主题构思，要求说明卡和参赛作品中不得体现参赛选手的姓名和单位名称，否则取消评分资格。

(三) 提供条件

现场提供统一的工作服、工作帽、蛋糕胚（圆胚与方胚）、搅拌机、蛋糕转台、打蛋机、鲜奶机、奶油、毛巾、热水等，其他工具和原料需选手自备。同时，现场还提供公共熔炉、大理石台面及巧克力（黑、白、黄、红、绿五种）。

(四) 评分规则

- (1) 评判方法：裁判现场判定。
- (2) 参赛选手最终成绩以所有评委分数的平均值为准。
- (3) 蛋糕裱花评分将从印象、口味、技巧、主题、布台、时间

控制等方面进行评分，评分标准为 100 分制：

参赛名称		裱花蛋糕技术			竞赛时间 (min)					得分
评价要素	配分	等级	评分细则	评定等级						
				A	B	C	D	E		
1	印象： 造型美观 构思巧妙 图案新颖	25	A:21-25	符合评价要素三点						
			B:16-20	符合评价要素二点						
			C:11-15	符合评价要素一点						
			D:6-10	未达到评价要素要求						
			E:0-5	缺项或现场未操作						
2	口味： 营养丰富 美味时尚 纯正、无异 味 辅助装 饰物未超 过装饰物 总量的25%	15	A:13-15	符合评价要素三点						
			B:10-12	符合评价要素二点						
			C:7-9	符合评价要素一点						
			D:4-6	未达到评价要素要求						
			E:0-3	缺项或现场未操作						
3	技巧： 技术熟练 工艺精致 具有难度	25	A:21-25	符合评价要素三点						
			B:16-20	符合评价要素二点						
			C:11-15	符合评价要素一点						
			D:6-10	未达到评价要素要求						
			E:0-5	缺项或现场未操作						
4	主题： 主题突出 寓意深刻 独出心裁	15	A:13-15	符合评价要素三点						
			B:10-12	符合评价要素二点						
			C:7-9	符合评价要素一点						
			D:4-6	未达到评价要素要求						
			E:0-3	缺项或现场未操作						
5	布台： 台面整洁 布局合理 整体美观	10	A:13-15	符合评价要素三点						
			B:10-12	符合评价要素二点						
			C:7-9	符合评价要素一点						
			D:4-6	未达到评价要素要求						
			E:0-3	缺项或现场未操作						
6	时间控制	10	规定时间6分钟，超出比赛时间： 在5分钟内扣3分，5-10分钟扣10 分，超过 10 分钟，停止操作。							
合计配分		100	合计得分							

(五) 名次评定规则

- (1) 根据参赛选手最终成绩的高低决定出名次。
- (2) 如遇两名或多名选手成绩相等的情况，则根据各自印象部

分的总评分判定名次；如果仍然不能判定，将按主题、技巧、布台、时间控制、口味的先后顺序来计算成绩，直至判定出最终的胜出者。

（六）参赛选手须知

（1）参赛选手要准时参赛，严禁徇私舞弊，弄虚作假。比赛时须服从赛场指挥，严格遵守赛场规则和秩序，否则将取消比赛资格。

（2）参赛选手需着组委会统一提供的工作服和工作帽，并戴口罩和一次性手套，全过程严格按照工种规定的操作规程操作。

（3）参赛选手在比赛中使用的奶油必须为赛事组委会提供的指定奶油。

（4）参赛选手进入赛场后，根据抽取的号码分组进入相应的操作工位，并对组委会提供的比赛物品和自带物品进行检查和整理，确认无误后，举手示意准备工作完成，现场裁判对选手自带物品经检查后，在现场裁判员宣布比赛开始后，选手方可开始操作。

（5）参赛选手应合理利用原料、严禁浪费原料，做到物尽其用，料尽其材，对存在浪费的参赛选手进行扣分处理。

（6）参赛选手不得在赛场吸烟、喧哗、追逐、打闹、文明参赛。不准随地吐痰，乱扔杂物，应爱护赛场设施设备，爱护环境卫生，注意操作安全，保管好贵重物品。

（7）选手应服从比赛评委的评判结果，如有异议可向赛事组委会提出。

（8）比赛结束后，选手须做好工位及周围的卫生清理工作，确保赛场整洁。

（9）参赛时严禁使用手机等通讯设备，影响赛场秩序。

五、咖啡拉花、甜品制作、饮品介绍及比赛要求

A 咖啡拉花项目介绍及比赛要求

(一) 咖啡拉花比赛时间、地点

报道时间：2018 年 11 月 25 日 9:00

准备时间：2018 年 11 月 25 日 9:00-12:00

比赛时间：2018 年 11 月 25 日 12:00-15:00

地 点：安徽省采蝶轩集团中央工厂

(安徽省合肥市双凤开发区凤麟路 10 号)

(二) 比赛要求

1、内容：拿铁咖啡，创意咖啡。

2、项目说明：

(1) 选手报道后现场抽签，根据抽签先后顺序分组竞赛，每三位选手一组进行比赛、依次循环竞赛。赛程、设备相关事宜请报道后及时与场务沟通。

(2) 准备时间 5 分钟、制作时间 15 分钟，清洁时间 5 分钟，选手须全面展示饮品的制作过程，以供评委更直观的对选手的综合素质进行评定。参赛者在比赛结束后迅速将私人设备从工作台上移除。

(3) 参赛者必须使用大赛提供的磨豆机和机器，不可自带。但咖啡师在 5 分钟的准备时间里可以根据个人要求对这些磨豆机进行调试。

(4) 参赛者需完成四杯饮品：独立两杯相同图样的拿铁拉花，两杯不同图样的创意咖啡，共计 3 种样式。(可以运用雕花或相似的技术和表面的装饰)

(5) 比赛使用指定的 10 盎司(即 300ml)的指定拿铁杯；

(6) 比赛使用提供的压粉器或自备压粉器；

(7) 比赛使用比赛指定的拉花缸，选手也可用自带；

(8) 比赛采用“Free-Pour”方式拉花，拉花不得使用其他辅助工具。

(9) 比赛超时未将作品置于指定位置，则成绩为零分；

(10) 每一杯作品都会对照所呈递照片打分，比赛由 3 位评委评比，评委需要结合拉花的难度、图形的完成度、颜色对比度、美观性、口感因素选出获胜的一杯。

(11) 参赛选手需认真填写参赛作业书。参赛者需提供每个图样的打印照片一张，附于参赛选手作业书中。照片的质量不在评分范围内。但照片必须清晰地显示出花样（在电子设备上的图片和其他表现形式是不被接受的）。无法提供一张合格的图片将会使选手在该作品的视觉评分项目全部得分为 0。

(12) 参赛者在制作拿铁咖啡时可以选择使用单份浓缩、双份浓缩或短萃取浓缩。

(13) 最终饮品可饮用。当评审小组认为饮品不符合标准时，就会给予 0 分。

(14) 参赛者必须使用大赛组委会提供的咖啡和鲜奶比赛，否则得分为 0。

(15) 表面的装饰，如：巧克力粉或者糖浆是被接受的，但这必须不影响咖啡的整体口感。

(三) 提供条件

现场提供统一的工作服、工作帽、每张操作台上均配备半自动咖啡机,磨豆机,萃取把手,萃取滤碗,无孔滤碗,清洁药粉,粉垂,粉渣盒,奶缸 700ml,奶泡勺 (圆勺)指针温度计,计时器,滤器抹布,奶

布,拿铁杯组(300ml),咖啡匙,电子秤,咖啡豆,牛奶。

(四) 评分规则

(1) 评判方法：裁判现场判定。

(2) 参赛选手最终成绩以所有评委分数的平均值为准。

(3) 咖啡拉花评分将从印象、口味、技巧、相似度、布台、时间控制等方面进行评分，评分标准为 100 分制：

参赛名称		咖啡拉花技术			竞赛时间（分钟）					25
评价要素		配分	等级	评分细则	评定等级					得分
					A	B	C	D	E	
1	印象： 造型美观 构思巧妙 图案新颖	25	A:21-25	符合评价要素三点						
			B:16-20	符合评价要素二点						
			C:11-15	符合评价要素一点						
			D:6-10	未达到评价要素要求						
			E:0-5	缺项或现场未操作						
2	口味： 美味时尚 纯正、无异 味、香味醇 厚。	15	A:13-15	符合评价要素三点						
			B:10-12	符合评价要素二点						
			C:7-9	符合评价要素一点						
			D:4-6	未达到评价要素要求						
			E:0-3	缺项或现场未操作						
3	技巧： 技术熟练 工艺精致 具有难度 操作流畅	25	A:21-25	符合评价要素三点						
			B:16-20	符合评价要素二点						
			C:11-15	符合评价要素一点						
			D:6-10	未达到评价要素要求						
			E:0-5	缺项或现场未操作						
4	相似度： 作业书样 式相似、创 意拿铁寓 意深刻 独出心裁	15	A:13-15	符合评价要素三点						
			B:10-12	符合评价要素二点						
			C:7-9	符合评价要素一点						
			D:4-6	未达到评价要素要求						
			E:0-3	缺项或现场未操作						
5	布台： 台面整洁 布局合理 整体美观	10	A:13-15	符合评价要素三点						
			B:10-12	符合评价要素二点						
			C:7-9	符合评价要素一点						
			D:4-6	未达到评价要素要求						
			E:0-3	缺项或现场未操作						

6	时间控制	10	规定时间15分钟，超出比赛时间： 在1分钟内扣3分，1-5分钟扣10分，超过5分钟，停止操作。						
合计配分		100	合计得分						

(五) 名次评定规则

- (1) 根据参赛选手最终成绩的高低决定出名次。
- (2) 如遇两名或多名选手成绩相等的情况，则根据各自印象部分的总评分判定名次；如果仍然不能判定，将按相似度、技巧、布台、时间控制、口味的先后顺序来计算成绩，直至判定出最终的胜出者。

(六) 参赛选手须知

- (1) 参赛选手要准时参赛，严禁徇私舞弊，弄虚作假。比赛时须服从赛场指挥，严格遵守赛场规则和秩序，否则将取消比赛资格。
- (2) 参赛选手需着组委会统一提供的工作服和工作帽，并戴口罩和一次性手套，全过程严格按照工种规定的操作规程操作。
- (3) 参赛选手在比赛中使用的咖啡豆和牛奶必须为赛事组委会提供的指定咖啡豆和牛奶。
- (4) 参赛选手进入赛场后，根据抽取的号码分组进入相应的操作工位，并对组委会提供的比赛物品和自带物品进行检查和整理，确认无误后，举手示意准备工作完成，现场裁判对选手自带物品经检查后，在现场裁判员宣布比赛开始后，选手方可开始操作。
- (5) 参赛选手应合理利用原料、严禁浪费原料，做到物尽其用，料尽其材，对存在浪费的参赛选手进行扣分处理。
- (6) 参赛选手不得在赛场吸烟、喧哗、追逐、打闹、文明参赛。不准随地吐痰，乱扔杂物，应爱护赛场设施设备，爱护环境卫生，注意操作安全，保管好贵重物品。
- (7) 选手应服从比赛评委的评判结果，如有异议可向赛事组委

会提出。

(8) 比赛结束后，选手须做好工位及周围的卫生清理工作，确保赛场整洁。

(9) 参赛时严禁使用手机等通讯设备，影响赛场秩序。

(10) 咖啡拉花与甜品制作、饮品制作项目归属比赛第三大项，将共同决出“金奖”一名，“银奖”两名，“铜奖”三名，“行业十佳奖”10名，“技术能手奖”10名。

B 甜品制作、饮品项目介绍及比赛要求

(一) 甜品制作比赛时间、地点

报道时间：2018年11月25日 9:00

准备时间：2018年11月25日 9:00-12:00

比赛时间：2018年11月25日 12:00-15:00

地 点：安徽省采蝶轩集团中央工厂

(安徽省合肥市双凤开发区凤麟路10号)

(二) 比赛要求

1、内容：杨枝甘露

2、主题：和谐港湾，恬美生活。

3、比赛时间：30分钟。

4、项目说明

(1) 选手报道后现场抽签，根据抽签先后顺序分组竞赛，每三位选手一组进行比赛、依次循环竞赛。赛程、设备相关事宜请报道后及时与场务沟通。

(2) 比赛选手通过抽签顺序的方式，须在指定的时间内(30分钟)完成指定产品4份。3份现场评委试吃、评比,1份供现场摄影师

拍照。

(3) 选手须知

选手参赛需认真填写作业书；选手在产品制作过程中必须遵守机械设备操作规程，防止操作不当导致安全事故；禁止重做或挪用他人已加工过的原料；操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料。

(三) 提供条件与原料

现场提供统一的工作服、工作帽、口罩、一次性手套、电磁炉、冰沙机、西米煮锅、电子秤、打蛋器、漏勺、滤网、不锈钢盆、2L量杯、锯齿刀、水果刀、沾板等。

原料：新鲜芒果、西米、椰浆、牛奶、泰国蜜柚、冰糖、白砂糖、纯净水、植脂奶油。

未提供的原料和工具需选手自备。

(四) 评分规则

(1) 评判方法：裁判现场判定。

(2) 参赛选手最终成绩以所有评委分数的平均值为准。

(3) 甜品评分将从印象、口味、技巧、主题、布台、时间控制等方面进行评分，评分标准为100分制：

参赛名称		甜品制作技术			竞赛时间（分钟）					30
评价要素		配分	等级	评分细则	评定等级					得分
					A	B	C	D	E	
1	印象： 造型美观 构思巧妙 图案新颖	25	A:21-25	符合评价要素三点						
			B:16-20	符合评价要素二点						
			C:11-15	符合评价要素一点						
			D:6-10	未达到评价要素要求						
			E:0-5	缺项或现场未操作						
2	口味： 营养丰富	15	A:13-15	符合评价要素三点						
			B:10-12	符合评价要素二点						

	美味时尚 纯正		C:7-9	符合评价要素一点						
			D:4-6	未达到评价要素要求						
			E:0-3	缺项或现场未操作						
3	技巧: 技术熟练 工艺精致 具有难度	25	A:21-25	符合评价要素三点						
			B:16-20	符合评价要素二点						
			C:11-15	符合评价要素一点						
			D:6-10	未达到评价要素要求						
			E:0-5	缺项或现场未操作						
4	主题: 主题突出 寓意深刻 独出心裁	15	A:13-15	符合评价要素三点						
			B:10-12	符合评价要素二点						
			C:7-9	符合评价要素一点						
			D:4-6	未达到评价要素要求						
			E:0-3	缺项或现场未操作						
5	布台: 台面整洁 布局合理 整体美观	10	A:13-15	符合评价要素三点						
			B:10-12	符合评价要素二点						
			C:7-9	符合评价要素一点						
			D:4-6	未达到评价要素要求						
			E:0-3	缺项或现场未操作						
6	时间控制	10	规定时间6分钟，超出比赛时间： 在5分钟内扣3分，5-10分钟扣10分，超过10分钟，停止操作。							
合计配分		100	合计得分							

(五) 名次评定规则

- (1) 根据参赛选手最终成绩的高低决定出名次。
- (2) 如遇两名或多名选手成绩相等的情况，则根据各自创意部分的总评分判定名次；如果仍然不能判定，将按印象、口味、技巧、主题、布台、时间控制、其他的先后顺序来计算成绩，直至判定出最终的胜出者。

(六) 参赛选手须知

- (1) 参赛选手需提前 30 分钟携带身份证复印件（正、反面）、两寸照片（4 张）到场签到，同时领取组委会提供的相关物品。
- (2) 参赛选手比赛时须服从赛场指挥，严格遵守赛场规则和秩序，严禁徇私舞弊，弄虚作假，否则将取消比赛资格。

(3) 参赛选手需着组委会统一提供的工作服和工作帽，并戴口罩和一次性手套，全过程严格按照工种规定的操作规程操作。

(4) 参赛选手进入赛场后，根据抽取的号码分组进入相应的操作工位，并对组委会提供的比赛物品和自带物品进行检查和整理，确认无误后，举手示意准备工作完成，现场裁判对选手自带物品经检查后，在现场裁判员宣布比赛开始后，选手方可开始操作。

(5) 参赛选手不得在赛场吸烟、喧哗、追逐、打闹、文明参赛。不准随地吐痰，乱扔杂物，应爱护赛场设施设备，爱护环境卫生，注意操作安全，保管好贵重物品。

(6) 选手应服从比赛评委的评判结果，如有异议可向赛事组委会提出。

(7) 比赛结束后，选手须做好工位及周围的卫生清理工作，确保赛场整洁。

(8) 参赛时严禁使用手机等通讯设备，影响赛场秩序。

(9) 甜品制作、饮品制作与咖啡拉花项目归属比赛第三大项，将共同决出“金奖”一名，“银奖”两名，“铜奖”三名，“行业十佳奖”10名，“技术能手奖”10名。

安徽省第三届烘焙职业技能大赛



组委会
组委会

2018年11月