

内蒙古自治区第三届职业技能大赛
餐厅服务项目

技
术
文
件

内蒙古自治区第三届职业技能大赛组委会
2026 年 5 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	3
(一) 试题	3
(二) 比赛时长及试题具体内容	3
(三) 评判标准	6
(四) 公布方式 (保密安排)	13
三、 竞赛细则	14
(一) 技术与赛务保障工作	14
(二) 比赛流程和安排	15
(三) 违规情形和处理	16
四、 问题与争议处理	17
五、 赛场及设施设备安排	18
(一) 赛场规格要求	18
(二) 场地布局图	19
(三) 基础设施清单	19
六、 安全健康规定	20
(一) 文明参赛	20
(二) 竞赛操作安全规范	21

（三）突发事件应急处理预案	21
---------------------	----

内蒙古自治区第三届职业技能大赛技术文件

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，并能独立完成宴会设计、场地布置、菜单安排、酒水服务及为顾客分餐。比赛中对选手的技能要求主要包括：宴会主题设计方案、主题宴会摆台、宴会主题造型设计及主题说明、分餐服务。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

选手需要具备的能力一览表：

相关要求		权重比例
1	主题宴会设计和主题造型	20%
基本知识	1. 具备餐饮服务、管理能力和相关知识 2. 了解宴会设计方案的相关要求 3. 清楚宴会设计理念及相关知识 4. 熟悉宴会设计和主题造型操作程序	
工作能力	1. 独立完成宴会主题设计方案 2. 独立完成现场宴会主题摆台所需各项物品配备 3. 独立完成宴会主题造型的装饰设计 4. 独立拟定宴会菜单和完成宴会服务全过程	
2	主题宴会摆台	20%
基本知识	1. 中餐宴会餐台摆放要求和技巧 2. 中餐零点餐台摆放要求和技巧 3. 中餐主题宴会餐台布置 4. 中餐服务相关知识	

工作能力	1. 独立完成中餐主题宴会餐台摆台 2. 独立完成中餐零点餐台摆台 3. 独立完成中餐主题宴会布置 4. 独立完成中餐摆台的相关活动设置和布置
------	--

3	餐巾折花和斟酒服务	20%
基本知识	1. 餐巾折叠基本知识和要求 2. 餐巾折花的折叠技巧 3. 酒水知识和酒水服务 4. 懂得酒水成本核算及酒水控制	
工作能力	1. 能折叠 15 种杯花花型和 15 种盘花花型 2. 能根据宴会主题选择和摆放餐巾花 3. 能根据酒水选用酒杯及提供相应的斟酒服务 4. 了解不同地区顾客的饮酒习惯及对酒水品类的要求	
4	现场分餐服务	20%
基本知识	1. 分餐服务的重要性 2. 分餐服务的礼貌礼仪 3. 了解不同菜品的分餐方法 4. 分餐服务的标准和流程	
工作能力	1. 熟练对客进行分餐服务，在分餐流程中，能熟练使用分餐工具 2. 根据宾客需求提供不同方式的分餐服务 3. 分餐服务时的礼貌礼仪 4. 及时更换餐用具和毛巾	
5	综合素质	20%
基本知识	1. 对客礼节礼貌和仪容仪表的相关知识 2. 了解国际国内各地区各民族的风俗习惯 3. 餐饮营养搭配健康饮食和食品安全相关知识 4. 服务人员对客的沟通能力	
合计		100%

二、试题与评判标准

（一）试题

1. 比赛模块。主题设计方案、主题造型；主题宴会台面设计、摆放；服务技能斟酒、餐巾折花；现场分餐服务；综合素质共五个模块

2. 配分说明。餐厅服务竞赛项目采用 500 分制。主题设计方案及主题造型 100 分，占总分 20%；主题宴会摆台 100 分，占总分 20%；服务技能 100 分，占总分 20%；分餐服务 100 分，占总分 20%；综合素质 100 分，占总分 20%。

3. 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采用四舍五入。（如 1.055 计 1.06，1.054 计 1.05）。

（二）比赛时长及试题具体内容

1. 比赛时间安排。

每位选手竞赛的总时长为 540 分钟，每个竞赛模块独立计时，除主题宴会摆台最长超时 5 分钟外（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），其它模块不允许超时，提前完成不加分。

竞赛内容具体时间分配如下：

竞赛内容		竞赛时间（分钟）
宴会主题设计方案		60
主题宴会	主题造型设计	240
	主题宴会摆台	

摆台	服务技能	
分餐服务		100
主题餐巾折花展示		90
说明和答辩		30
仪容仪表展示		20
总计		540

2. 比赛项目说明及评判要求

2.1 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。按照《餐厅服务员国家职业标准（2020 年版）》中关于高级工级别的相关知识要求，以劳动和社会保障部教材办公室组织编写的国家职业技能鉴定指导培训教材《餐厅服务员》为范本进行出题。试题在比赛前无变化。

2.2 主题设计方案

本项目由选手自主确定宴会主题设计方案，考核竞赛选手的宴会设计理念、场地布局、人员配置、布草、餐酒用具、菜单与菜品的设计，包括菜单毛利率、售价、营养配餐、食品安全，酒水配置、宴会流程、人员培训与分工、应急预案、宴会设计平面图等专业基础知识，设计方案以 10 桌为标准。

2.2.1 宴会主题中装饰物设计造型可以采用符合食品安全要求的，如：瓜果蔬菜雕刻、黄油雕刻、面塑工艺、糖艺、工艺品、鲜花插花等形式展现。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。

2.3 主题宴会摆台（十人台）

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。选手根据宴会主题设计方案的要求，独立完成主题宴会摆台。

2.3.1 宴会摆台开始前的餐椅围绕十人桌面三三二二对称摆放，比赛开始后方能移动餐椅。选手可在入场检录后、比赛开始前进行椅套准备。

2.3.2 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。

2.3.3 选手使用海马刀开启红酒，斟倒红酒和白酒时，要求酒量均匀一致。红酒斟倒不超过 5 分满，不少于 3 分满；白酒斟倒不超过 8 分满，不少于 5 分满。

2.3.4 竞赛餐巾平整无折叠痕迹，餐巾折花的花型不限，不限制使用餐巾扣，餐巾花摆放要突出正、副主人，操作手法标准、熟练、卫生，餐巾花挺括、造型美观、与台面设计遥相呼应、盘花、杯花均可。

2.4 分餐服务

2.4.1 比赛现场设方餐桌，赛前由选手摆放 3 人中餐零点台，包括饮料杯及餐巾。餐台提前摆放 4 种餐前小食供客人食用，工作台上 有 3 款饮品。

2.4.2 设自助餐台。摆放 4 道热菜，6 种水果(以现场提供水果为主。)

2.4.3 现场选手根据三位客人要求斟倒饮料需托盘上打开饮料进行斟倒。

2.4.4 根据客人点菜，参赛选手完成为 3 位客人分餐 2 道热菜、及不少于含 3 种水果拼盘，并为每位宾客提供服务，

每菜一盘，水果可拼。

2.4.5 分餐采用分菜台分菜法“按位分餐”，用餐过程中，上菜过程使用托盘，实现餐用具菜（饮）品等不交叉、无混用等。

2.4.6 服务程序为礼貌问候并引坐、落餐巾撤筷套、介绍菜品并点菜、询问饮品斟倒饮料、分餐服务、礼貌送客等。

2.4.7 分餐过程要求选手礼貌大方，动作标准，熟练；分餐均匀，不洒、不滴、不漏。分餐过程注意食品卫生安全，拿取餐用具动作符合行业标准，双手消毒到位。分餐台餐具摆放整齐、台面干净整洁、碟餐具更换及时有序。

2.5 综合素质

2.5.1 主题折花展示；参赛选手需在竞赛现场制作 10 款餐巾折花。可自行设计主题，制作的花型能体现该主题的意境和氛围，与主题设计宴会摆台上的花型要有区别，并要求摆放主题说明立牌。

2.5.2 主题设计说明和答辩。参赛选手需要用 3 分钟阐述宴会方案设计原理和创意说明，现场抽签用 2 分钟回答 2 个问题，要求简明扼要、题意相符表述清晰。

2.5.3 仪容仪表要符合行业标准，行为规范，举止得体大方、不得浓妆艳抹，手部不得佩戴饰品。

（三）评判标准

1. 分数权重

模块编号	模块名称	分数
------	------	----

		测量分	评价分	合计
A	主题设计方案及主题造型	60	40	100
B	主题宴会摆台	75	25	100
C	服务技能	80	20	100
D	分餐服务	80	20	100
E	综合素质	70	30	100
合计		365	135	500

2. 评判方法

本项目评分标准分为测量（客观评分）和评价（主观评分）两种方式进行评分。

（1）测量（客观评分）

比赛作品是需要检测的，由裁判长安排至少 2 名来自不同参赛队的裁判员监督检测，并进行测量分打分，按模块设置若干个评分小组，每组由至少 3 名裁判组成。

（2）评价（主观评分）

评价评分每个评价评分项，均由 3 名裁判同时评分。选手最终得分是根据评分小组中 3 位裁判的评分结果计算得出 0 至 3 级评分，裁判相互间分差必须小于等于 1 分，否则需要在裁判长的监督下重新进行调整。

主观评分权重表如下：

权重分值	要求描述
0 分	各方面均低于行业标准，包括“未做尝试”
1 分	达到行业标准
2 分	达到行业标准，且某些方面高于行业标准
3 分	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

3. 裁判构成

本次竞赛设立裁判组,由 1 名裁判长和 1 名裁判长助理、15 名裁判员组成。实行裁判长负责制,负责编写技术文件、命题和落实赛场设备设施(包含工具物料)保障。负责组织裁判员培训、安排裁判员分工、组织实施本项目比赛、开展技术点评。裁判员按照公平工作原则和裁判组分工,承担比赛执裁和评分工作,本着廉洁、诚信的原则履行职责,确保大赛公平公正公开透明。

本次竞赛裁判分工为主题宴会摆台考核部分;服务技能考核部分;主题设计方案和主题造型考核部分;分餐服务考核部分;综合素质及现场答辩考核部分。做好现场监理、检录和综合协调,如裁判人数低于 15 人,裁判长助理可兼任监理工作。

4. 当出现选手总成绩并列时,根据技术文件模块宴会摆台、服务技能、分餐服务、主题设计方案及答辩和主题造型先后划分顺序进行成绩比对。当总成绩并列以宴会摆台成绩高低为名次,若宴会摆台成绩也并列再以服务技能成绩名次,以此类推。

5. 评分标准

A 模块. 主题设计方案、主题造型评分标准(100 分)

NO		评分项描述		
A1	M 客观	主题设计方案(50 分)	分值	得分
	J 主观			

	M	主题明确、可推广使用、主色调清晰、基本元素清楚、图文并茂	6	
		布草、餐具、酒具及其他用品符合主题设计要求	7	
		菜单设计有标准、标明毛利率、营养搭配合理，能够体现风味特点	5	
		酒水安排，人员配置及分工要求，提倡使用公筷、公勺，双筷服务	5	
		宴会场地平面图及桌次安排	4	
		段落清楚，不少于 1000 字（使用 A4 纸）	3	
	J	设计方案总体评价	20	0 1 2 3
A2	M 客观 J 主观	主题造型（50 分）	分值	得分
	M	创意和命题相符，主题突出，有新意，简约悦目	5	
		造型选材搭配适当，选材避开忌讳，装饰物不宜过多	5	
		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	5	
		技法娴熟，插件固定良好，如选用插花的花泥不外露，花器干净，花草无泥点；各种雕塑作品及工艺品拼摆适中，台面干净、整洁	5	
		现场操作须有组装，摆放，修饰，调整，成型五个动作	3	
		插花的种类一般不超过 5 种、同类装饰物不超过 5 个	2	
		主题造型高度不高于 30CM，整体高低、直径适宜	3	
		主题设计、寓意用文字形式制作立牌放在台面上	2	
	J	主题造型综合评价	20	0 1 2 3

B. 主题宴会摆台评分标准（100 分）

NO	评分项描述			
B1	M 客观 J 主观	台面设计（40 分）	分值	得分
	M	主题突出，针对性强，创意独特，有感染力	4	
		台布和餐椅颜色符合主色调设计，协调	3	

		餐用具、玻璃器皿等规格、形状、颜色搭配合理，高低适中	6	
		各类用品摆放规范，整体布局富有美感和艺术性	6	
		所用装饰物选择符合主题要求，颜色协调	6	
	J	台面设计评价	15	0 1 2 3
B2	M 客观 J 主观	台面摆放（60 分）	分值	得分
	M	赛前工作台摆放整齐，合理，不背对客人操作	1	
		台布中心鼓缝朝上，台布四周下垂部分相等，熨烫平整、干净，无破损，无污渍	3	
		餐椅摆放距离相等。餐椅前沿与台布之间距离相切，餐椅和餐椅之间距离相等，每把餐椅摆放距离不合格扣 0.5 分	5	
		餐盘摆放距离相等。餐盘与桌边之间距离 1.5 厘米，餐盘与餐盘之间距离相等，每个餐盘摆放不合格扣 0.5 分	5	
		筷子筷架摆放不歪不斜，距离均等，双筷的使用有明显的区分，每个筷子筷架摆放不合格扣 1 分（双筷筷尾与桌边间距 1.5 厘米）	10	
		汤碗汤勺摆放整齐规范，距离相等，汤勺勺把朝左，每套汤碗汤勺摆放不合格扣 0.5 分	5	
		摆放三种酒杯，手拿杯柄放置，三杯中心在一条直线上，杯间距相等，且相互不碰撞，一个餐位酒杯放置不合格扣 1 分	10	
		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 0.5 分	2	
		操作程序：铺台布、主题造型、拉椅定位、用小毛巾擦手消毒、摆放餐酒用具、餐巾折花、斟红白酒、摆放菜单及设计说明等	2	
		摆放各类用品必须用托盘，物品遗漏每件 1 分，碰倒每件 2 分，落地 3 分	6	
		摆台结束后工作台整理有序，干净整洁	1	
	J	台面摆放整体评价	10	0 1 2 3

C. 服务技能评分标准（100 分）

NO	评分项描述			
C1	M 客观 J 主观	餐巾折花（40 分）	分值	得分
	M	餐巾整洁无损，无污渍	2	
		一次成型，没有多余的褶皱，手法准确、优雅	5	
		折花有棱有角，餐巾挺拔	5	
		造型美观、形象逼真，观赏面朝向客人	5	
		完成 3 种以上杯花或盘花，要求突出正副主人位	10	
		注意操作卫生，折花要求在平瓷盘内操作	3	
	J	餐巾折花总体评价	10	0 1 2 3
C2	M 客观 J 主观	斟酒服务（60 分）	分值	得分
	M	从主宾开始按顺时针绕台 2 次完成，先斟红酒，后斟白酒	2	
		斟酒时应在餐椅的右侧，姿势正确，动作规范自如，商标须朝向客人，瓶口不能搭在杯上	3	
		红酒须当场用海马刀启塞，检查木塞有无异味，并将木塞放在餐碟中，然后用干净餐巾擦拭瓶口内侧	5	
		红酒斟倒不超过 5 分满，不少于 3 分满	10	
		白酒斟倒不超过 8 分满，不少于 5 分满	10	
		酒水不滴、不洒、不溢	14	
		托盘斟倒红酒、白酒。遗漏每件 1 分，碰倒每件扣 2 分、落地每件扣 3 分	6	
	J	斟酒综合评价	10	0 1 2 3

D. 分餐服务评分标准（100 分）

N0	评分项描述			
D1	M 客观 J 主观	分餐服务（100 分）	分值	得分
	M	餐具摆放整齐、间距一致、无手印和污渍	5	
		服务过程保持微笑，讲究礼节礼貌	5	
		请客人选择饮料，同时进行斟到服务（饮料需在托盘上开启）	10	
		礼貌介绍分餐服务及公筷公勺或双筷的使用	5	
		给顾客递上菜单，并礼貌问询宾客所需菜品、饮食爱好	5	
		分餐动作熟练、标准、均匀，不洒、不滴、不漏	30	
		分水果动作熟练、标准，份量相同、品种符合要求，分量不同、品种不同各扣 1 分	10	
		上菜顺利正确、注意卫生，举止轻盈得体，操作无声响	8	
		礼貌送客，提醒客人带好物品	2	
	J	分餐服务评价	20	0 1 2 3

E. 综合素质评分标准（100 分）

N0	评分项描述			
E1	M 客观 J 主观	仪容仪表（20 分）	分值	得分
	M	工作制服干净、熨烫得体舒适、符合行业标准	4	
		黑色皮鞋光亮、干净、舒适、男士穿深色袜子、女士穿肉色袜子	2	
		禁浓妆、纹身，不戴珠宝和涂指甲油	2	
		头发整洁，不染明显颜色，女士长头发要盘起	2	
	J	整体仪容仪表评价	10	0 1 2 3

E2	M 客观	主题答辩（40 分）	分值	得分
	J 主观			
	M	主题宴会设计方案介绍条理清晰、内容完整、紧扣主题	4	
		讲解时普通话标准，语言规范、口齿清晰、表达准确、流畅、自然	5	
		体现丰富的专业知识、较高的服务水平及各种综合能力、应变能力	8	
		问题回答正确并做到从容应答、才思敏捷、观点正确	8	
		动作得体、举止大方、回答问题完整、语音、语调、语气自然流畅	5	
	J	现场整体表现评价	10	0 1 2 3
E3	M 客观	主题餐巾花展示（40 分）	分值	得分
	J 主观			
	M	10 种餐巾折花（杯花）要与主题相吻合	10	
		形态逼真，造型独特	10	
		有创意，形成画面，有意境	5	
		有立牌和主题介绍	5	
	J	餐巾花主题鲜明	10	0 1 2 3

（四）公布方式（保密安排）

1. 综合素质模块的问答题内容为保密内容，具体为：公布方式为现场公布，每位选手做完主题宴会 3 分钟讲解后抽签公布。

2. 主题宴会摆台模块使用的酒水为保密内容，具体为：时间为比赛前三天（C-3）向裁判及选手公布。

3. 分餐服务模块的分菜区的饮料、菜品、水果为保密内

容，具体为：时间为比赛前三天（C-3）向裁判及选手公布。

三、竞赛细则

（一）技术与赛务保障工作

技术与赛务保障工作由场地经理及助理、其他技术与赛务保障人员共同完成。

1. 场地经理及裁判长助理

场地经理负责组织相关工作人员做好竞赛设施设备、工具、材料落实及场地布置，裁判长助理参与赛务管理手册编制，配合裁判长做好技术规则讲解培训、赛前准备和现场技术支持与后勤保障等工作。裁判长助理、场地经理和助理在竞赛期间应全程在竞赛区域值守，本着廉洁、诚信的原则履行职责，确保大赛公平公正。

2. 各裁判员和录分员与裁判长签订保密协议书、公正执裁书，确保执裁过程公平公正。

3. 如果个别裁判员或裁判小组存在恶意打分现象，经裁判长及裁判长助理确认后，由裁判长现场批评，并要求立即改正。如仍不改正的，裁判长有权取消涉事裁判员或涉事裁判小组本次大赛赛项打分资格。并及时向组委会技术工作组、监督仲裁委员会反映，等待进一步处理结果。

后期本赛项由裁判长安排其它裁判员和其它裁判员小组顶替其行使执裁任务。

4. 其他技术与赛务保障人员

其他技术与赛务保障人员包括由执委会为各项目配备

的竞赛联络员、技术负责人、录分员及赛务保障人员。具体职责是按照竞赛技术规则规定和大赛统一要求，根据执委会相关要求做好相应的竞赛保障工作。

（二）比赛流程和安排

1. 赛前准备

（1）赛前技术对接。根据各项目实际需要，各项目裁判长与场地经理于赛前2天对场地设备设施等准备工作进行最终确认。各项目裁判长与裁判长助理、裁判员于赛前2天进行集中培训、技术对接和设备设施、材料、必备工具确认。

（2）报到要求。参赛选手报到时领取参赛证、参赛资料、抽取参赛选手场次、工位号。

（3）现场抽签。根据给定名单，首先抽取抽签顺序，然后根据顺序抽取比赛时间、场次、工位。

（4）每日场次：主题宴会摆台、主题造型、斟酒折花、现场答辩：分为上午、下午各两场，每场4个选手，时间为：120分钟/场（比赛、打分），此场恢复现场30分钟。

折花展台、仪容仪表展示：分为上午、下午各两场，每场4个选手，时间为：40分钟/场（比赛、打分），此场恢复现场30分钟。

分餐服务：分为上午、下午各2场，每场4轮，每轮2人，时间为：60分钟/每轮（比赛、打分），每轮恢复现场30分钟。

2. 准备竞赛

(1) 检录要求。赛前 30 分钟，选手根据场次、时间到指定检录口进行检录。检录时需提交两份纸质主题宴会设计方案，检录时提供宴会设计方案封面（A4 纸），统一填写选手编号、场次、工位号。

(2) 入场准备。选手检录完毕，每位选手可携带两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，助手不得在赛场停留，开赛后助手不得进场）。选手入场后可进行椅套准备工作。

(3) 竞赛开始。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. 竞赛程序

(1) 首先进行的是主题宴会摆台，服务技能，包括主题造型，依次进行主题说明和回答问题，主题餐巾花展示，分餐服务及仪容仪表展示。按照比赛程序依次完成以上竞赛作品。

(2) 比赛结束。选手站于主宾位向裁判举手示意比赛完毕。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。

(三) 违规情形和处理

1. 选手不得在竞赛物件上（台布等）作任何标记。裁判员若在比赛开始前发现有明显作弊痕迹，必须上报裁判长进行处理。发现一项即扣 5 分。

2. 比赛作品、展示卡不得出现任何比赛选手姓名等个人

信息，否则根据情况，由裁判长决定扣 1-5 分。

3. 竞赛过程不得交头接耳，或者询问裁判问题，否则每次扣 5 分。

4. 裁判评判完作品后，裁判长通知可以撤摆台作品时方可撤台，严禁选手私自撤摆台作品。

四、问题与争议处理

第三届全区技能大赛期间，与竞赛有关的问题或争议，各方应通过正当渠道并按程序反映和申诉，不得擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息。

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，应向裁判长反映。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。处理意见需比赛现场全体裁判员表决的，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写《第三届全区技能大赛问题或争议处理记录表》。处理期间，组委会技术工作组应给予支持和指导。

2. 监督仲裁委解决。对项目内处理结果有异议的，在参赛选手成绩最终确认锁定前，各参赛队领队可向监督仲裁委出具署名的书面反映材料并举证。监督仲裁委在执委会监督仲裁协助部协助下受理并开展调查工作。其中，经调查确认所反映情况属技术性问题或争议的，仍交由各竞赛项目内解决。属非技术性问题或争议，由监督仲裁委作最终裁决。各

类问题或 争议处理情况，由执委会监督仲裁协助部填写《争议处理记录表》报监督仲裁委备案。

五、赛场及设施设备等安排

（一）赛场规格要求

1. 本项目场地总体面积

本项目场地为 240 m², 主题宴会摆台工位数量 4 个，餐巾展示区 4 个工位，分餐区 2 个工位。

2. 比赛区域

比赛区域为主题宴会摆台区、分餐服务区、自助餐台区及展示区；非操作区域（分检录区、工作人员休息室、烹饪区<厨房>）物品区、裁判评分区和录分区。

3. 在现场设立功能区

现场分为录分室、裁判长室、裁判工作室、储藏室、物品存放室、选手备赛室等。

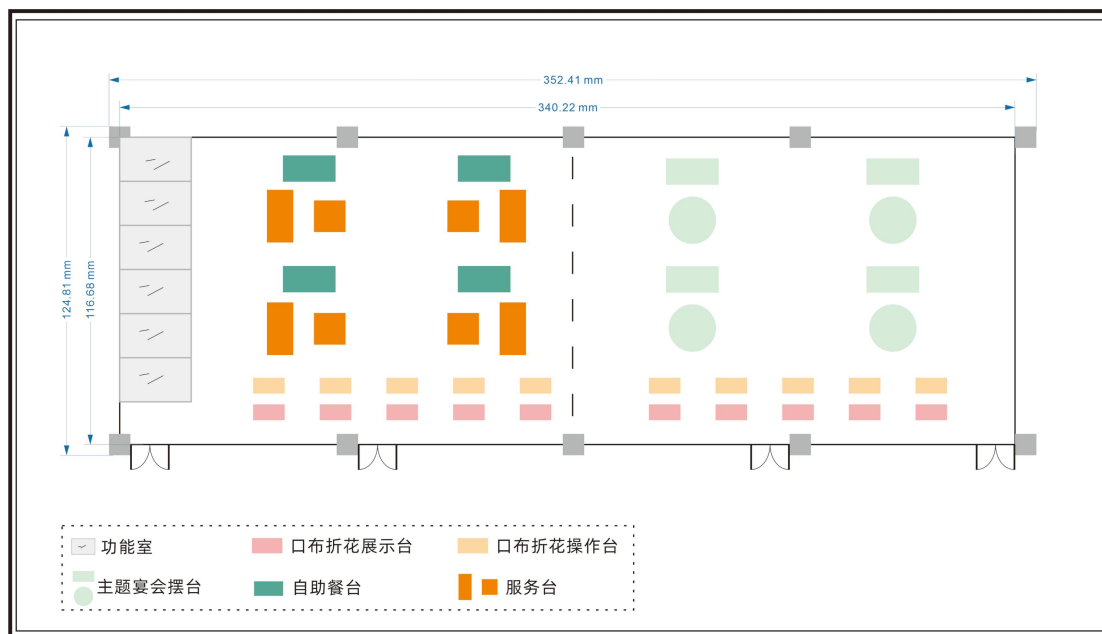
4. 比赛现场进出口

安排选手主要进出口，保证选手正常出入。

5. 消防安排

比赛现场均有灭火器材，设置消防通道，保证赛场的防火安全。

（二）场地布局图



最终以现场布局为准

（三）基础设施清单

1. 赛场设施设备清单

比赛场地提供的设施设备清单由执委会在第三届全区技能大赛竞赛服务平台上发布。

2. 参赛选手自带工具、材料清单表

餐厅服务（乡村振兴）项目参赛选手自带工具、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， 自带餐酒具数量可多 备
2	水杯、红白酒杯等酒具	自定	
3	味碟、骨碟、汤碗、筷架、 勺筷（含牙签）等餐具	自定	
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	海马刀	常规	
9	其他主题摆台所需物品	自定	
10	折花杯	自定	折花展台桌面摆放 10 个杯花，数量可多备
11	折花口布	自定	
12	折花展台立牌	自定	
13	折花展台装饰物品	自定	
14	其他折花展台物品	自定	
15	工服（含鞋袜）	自定	
16	参赛证件	身份证、选手证	包括号码贴

3. 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。

六、安全健康规定

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，了解大赛健康安全须知，为确保事故为零，需提升所有参赛人员的职业健康及安全意识。

（一）文明参赛

按照相关安全规定设备、工器具安全操作规程，穿戴并妥善存放、保养个人防护用品，在整个竞赛过程保持场地整

洁、材料物件及工器具摆放整齐，文明参赛。

（二）竞赛操作安全规范

竞赛过程严禁选手跑、推拉餐桌、餐椅，如特殊需要可向裁判申请。竞赛过程若出现酒瓶、酒杯落地打碎；筷子、筷架等其它餐具物品落地，选手不可私自捡起掉落物件。应立即向裁判报告，由裁判长安排处理，选手得到允许后到工作台取备用餐具继续比赛。

（三）突发事件应急处理预案

1. 竞赛过程中出现意外

如果赛场出现滑到、跌伤、扭伤及其他不可预测意外情况，由裁判长根据现场情况通知相关参赛代表队领队或领队助理，进入赛场为本队选手提供必要的帮助。

2. 赛场安全

（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，请与场地经理联系，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，请与场地经理联系。

（5）不得挪动、损坏消防器材。

(6) 发现安全隐患请及时通知场地经理。

3. 突发情况

(1) 如遇火险请勿慌乱，从安全出口紧急撤离。

(2) 如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集合。

(3) 项目如遇各种紧急情况，请立即与执委会现场应急小组联系，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。

(4) 遇有突发事件，特别是可能危及公共安全的突发情况，按照现场统一安排，安全有序撤离。