**“鼎盛诺蓝杯”第十一届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛赛项答疑**

**一、中餐宴会摆台**

**1.比赛现场是否提供备用餐具？**

组委会将提供最基础的白色备用餐具，以便参赛队应急使用,具体规格已于4月1日公布。

**2.台布的规格？**

台布规格3.4米。

**3.三杯的角度？**

评分标准中仅规定三杯呈水平直线。请结合当前行业操作规范，符合客人用餐习惯，且美观可操作即可。

**4.酒杯和汤碗、味碟的距离？**

评分标准中未做具体规定，请结合当前行业操作规范，符合客人用餐习惯，且美观可操作即可。

**5.是否可以用装饰布、桌裙？**

可以，各参赛院校自行决定，使用不额外加分。

**6.酒水是否提前打开？**

中、西餐酒水均已提前打开，无需选手现场开瓶。

**7.是否需要摆桌号牌？**

不作统一要求。

**8.比赛场地可以练习或试用吗？**

不可以。

**9.中心装饰物有无高度限制？**

中心装饰物原则上不超过28cm，最高不得超过30cm；若是以对称或不对称高悬式创意设计，宾客视线交流区应是镂空透视的，不得出现遮挡而影响宾客视线交流。

**10.中餐比赛时，是否会提醒比赛时间？**

四个赛项均不设时间提醒。

**11.比赛前托盘里能否放东西？**

比赛前托盘里不允许放东西，托盘里必须是空的。

**12.学生斟酒用的酒水是不是重复使用？**

酒水不重复利用。

**13.物品规格是不是必须跟组委会提供的备用物品一致？**

不必。

**二、西餐宴会摆台**

**1.比赛现场是否提供备用餐具？**

组委会将提供最基础的白色备用餐具，以便参赛队应急使用。具体规格已于4月1日公布。

**2.是否可以使用一块桌布？**

不可以。按照评分标准使用两块台布。

**3.是否提供水扎？**

现场会有水扎提供，具体规格已于4月1日公布。

**4.如何理解规程里各餐具距离合适并均等？**

（1）符合主题设计并兼顾台面美观

（2）客人使用方便

（3）操作的可行性。

**5.西餐三套杯摆放角度是多少？**

评分标准中未规定，请结合当前行业操作规范，符合客人用餐习惯，且美观可操作即可。

**6.准备时间可以将餐具放在托盘里或者餐台上吗？**

不可以。

**7.摆台时斟酒的顺序是怎样的？**

评分标准里只规定了斟酒的位置，没有规定斟酒的顺序，斟酒顺序请参考行业操作规范。

**8.中心装饰物有无高度限制？**

装饰物高度以不遮挡对面客人交流视线为准。

**9.斟酒是否需要使用托盘？**

不需要，西餐为徒手斟酒。

**10.物品规格是不是必须跟组委会提供的备用物品一致？**

不必。

**三、客房服务**

**1.准备时间内可以做什么？能否按自己习惯重新折叠或重新摆放床单、被套、枕套、羽绒被、羽绒枕?**

准备时间内可以查看布草摆放和折叠方法是否正确、物品是否齐全、查看床褥是否对齐。不可以重新折叠或重新摆放任何比赛物品。

**2.棉织品是否会重复使用？是否会上浆？**

每位选手一套，不会重复使用。专业洗涤公司洗涤，按标准程序洗，上浆。

**3.被子、枕头是羽绒还是羽丝绒或仿羽绒？**

被子、枕头是羽绒填充。

**4.被套尾部两对绳必须要系上吗？**

必须系上。

**5.看场地时物品都是叠好的吗？可以试用吗？**

都是叠好的，不可以试用，只可以看。

**6.比赛场地可以练习吗？**

不可以。

**7.开夜床毛巾类创意物品是否可以事先折叠好？**

可以。

**8.用品规格中给出的布草的尺寸是缩水前还是缩水后的尺寸？**

缩水后的比赛尺寸。

**9.布草的密度的织纱度是多少？**

80S。

**10.羽绒被的尺寸？枕芯的重量？枕套的尺寸？**

羽绒被与比赛公布的被套尺寸相匹配。枕芯重量1.1kG左右，枕套尺寸与之相匹配。

**四、鸡尾酒调制**

**1.准备时间内可以做什么？**

准备时间用来摆放酒水、调酒用具和材料，其余都需要在操作时间内进行。

**2.规定酒是否可以自带酒水.器皿？**

不可以，使用组委会提供的。

**3.规定酒中的装饰水果碰到酒液扣分吗？**

答：不扣分。

**4.选手在调制规定酒的时候，可否根据口感对配方进行调整？**

答：不允许，规定酒必须严格按照评分标准中的配方和调制方法进行操作。

**5.中职组的调酒是在规定款中任选一个准备就可以吗？**

不是，中职鸡尾酒为现场抽取一款规定酒进行调制，评分标准中的所有规定酒都需要准备。

**6.自创鸡尾酒是否可以是经典鸡尾酒？**

不可以原样复制经典鸡尾酒，但可以在经典鸡尾酒的基础上进行改良，改良后的鸡尾酒必须要有明显变化。

**7.自创鸡尾酒创意说明1分钟，是否包含在4分钟操作时间内？**

不包含在操作时间内，单独1分钟时间解说。

**8.自创鸡尾酒是否可以使用组委会统一提供的酒水、器具？**

组委会统一提供的酒水和器具都放在工作台（准备台）上，如有需要，可以使用，操作结束后需复位。

**9.自创鸡尾酒准备物品时提供小推车吗？**

提供，小推车尺寸：835\*400\*750（高、宽、长），两层。小推车上的物品可直接拿上操作台。

**10.比赛时间内，酒水等复位是操作台上摆放整齐即可，还是复位到工作台（准备台）上？**

复位到工作台（准备台）上。

**11.是否提供一次性手套？可否自带？**

不提供一次性手套，不可自带。

**12.是否提供蛋液分离器？是否提供装蛋清的容器？**

不提供蛋液分离器，提供装蛋清的古典杯。

**13.是否提供碎冰机？**

不提供。

**14.鸡尾酒调制的摇冰是专业的摇冰块还是制冰机里面的冰？**

制冰机里面的冰。

**15.比赛时，提供几块口布？**

两块，尺寸均为48\*48。一块直接在操作台上铺好作为垫布，另一块放在工作台（准备台）上由选手自取。

**16.是否提供垃圾桶？**

提供一个垃圾桶。

**17.提供清洁用的器皿吗？**

不提供。选手操作结束后把酒水和器具复位即可，不需要清洗。

**18.是否提供放吧勺的地方？**

备平碟。

**19.菠萝切的形式？**

竖切一分为二，不去皮，不去叶。

**五、英语口试**

**1.英语口语测试的考试流程是？**

选手在检录处通过扫码获得个人的考试顺序，进入相应区域侯赛。之后选手按顺序逐个进入备赛室，在考务老师指导下，根据自己的组别赛项，在电脑上随机抽取试卷，并对题目进行准备。准备时间为5分钟，系统自动计时，到时试卷自动关闭。之后选手进入考场。评委通过系统调取选手所抽试卷，要求选手逐一回答试卷上的各个题目，包括词汇汉译英、句子汉译英和情景对话。情景对话环节将有评委在模拟客房服务（赛场内有一张床）、餐饮服务（赛场内有餐桌、餐椅）、鸡尾酒调制服务（赛场内有吧台）的环境中（与选手比赛赛项一致）和选手进行对话，评委角色是客人，选手角色是服务员。本科院校组、高职高专院校组选手考试时间约5分钟，中职学校组选手考试时间约3分钟，满分100分。

**2.比赛时，可否对情景对话中的单词或句子进行改动？**

题库中的对话仅供参考，不是标准答案，可以进行修改，只要合情合理即可。

**3.单词的发音是英音还是美音？遇到法语单词怎么办？**

两种发音都可以。法语单词既可以说法语发音，也可以说英语发音。