

“云驴通杯”第十三届全国旅游院校服务技能 (饭店服务) 大赛比赛规则和评分标准 (高职高专院校组)

实际操作项目

客房服务员(中式铺床、开夜床)

一、比赛内容

标准中式铺床、开夜床

二、比赛要求

1. 操作时间 4 分钟。

中式铺床时间 3 分钟，提前完成不加分，每超过 10 秒扣 2 分，不足 10 秒按 10 秒计算，超过 1 分钟终止比赛。

开夜床时间 1 分钟，提前完成不加分，每超过 5 秒扣 1 分，不足 5 秒按 5 秒计算，超过 30 秒终止比赛。

2. 选手必须携带身份证、学生证、参赛证提前接受检录，然后佩戴参赛号牌进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”后进行准备，准备时间 2 分钟。准备就绪后，举手示意。

3. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

4. 操作结束后，选手立于工作台侧，举手示意“操作完毕”。举手示意后不得再有其他操作动作，否则视为违例。若违例扣 3 分。

5. 比赛用床架不带床头板，不设床头柜，靠近裁判一头为床头。

6. 操作过程中，选手不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违规一次扣 2 分。

7. 中式铺床比赛评判工作结束后，选手整理床铺，做开夜床准备，准备时间为 2 分钟。

8. 其他

(1) 床单和被套叠法：正面朝里，将宽边对折两次，再单边在内沿长边对折两次。

(2) 被芯折叠法：沿长边 S 型三等份折叠，再两头向中间折，然后对折。

(3) 选手不可在床头操作，其余位置不限。

(4) 床架+床垫高度为 48 厘米(正负误差 2 厘米)。

(5) 客房服务实际操作项目由中式铺床、开夜床两部分组成，中式铺床以 100 分评分，按 90% 计入实操总成绩；开夜床以 10 分评分，计入实操总成绩。

三、物品准备

(一) 组委会统一提供

1. 床架(1 个，含床脚高度 28 厘米，高度正负误差 1 厘米)

2. 床垫（1个，2米×1.2米，高度20厘米，高度正负误差1厘米）
3. 工作台（1个，与床相距1.4米）
4. 床单（1个，2.8米×2米）
5. 被套（1个，2.3米×1.8米，不含5厘米飞边，底部开口，2条系带）
6. 羽绒被（1床，重量约1.5千克/床，不含被套）
7. 枕芯（2个，75厘米×45厘米）
8. 枕套（2个，开口方式为信封口）

（二）参赛选手自备

开夜床创意物品（地巾、拖鞋为自备必须品）。开夜床不得出现任何体现参赛选手个人信息的设计、物品，一经发现，将按照作弊处理，取消参赛资格。

四、评分标准

（一）中式铺床评分标准

项 目	要求细则	分值	扣分	得分
仪容仪表 (5分)	头发干净、整体着色自然，发型符合岗位要求	1		
	服装、鞋子、袜子符合岗位要求、干净整齐，衣服熨烫挺括	2		
	手部洁净、指甲修剪整齐，不涂有色指甲油。不戴过于醒目的首饰，选手号牌佩戴规范	1		
	仪态端庄，站姿、走姿规范优美，表情自然大方，面带微笑	1		
床 单 (23分)	开单一次成功（两次及以上不得分）	1		
	抛单一次成功（两次及以上不得分）	1		
	打单定位一次成功（两次扣2分，三次扣3分，三次以上不得分）	4		
	床单中线居中，不偏离床中线（偏1厘米以内不扣分，1-2厘米扣1分，2-3厘米扣2分，3-4厘米扣3分，4厘米以上不得分）	4		
	床单正反面准确（毛边向下，抛反不得分）	1		
	床单表面平整光滑（每条水波纹扣1分，四条以上不得分）	4		
	包角紧密垂直平整，式样统一（90度）	4		
	四边掖边紧密平整（每条水波纹扣1分，四条以上不得分）	4		
被 套 (5分)	一次抛开，定位（两次扣2分，三次扣3分，三次以上不得分）	4		
	表面平整光滑	1		
羽 绒 被 (38分)	羽绒被放于床尾，羽绒被长宽方向与被套一致	1		
	抓住羽绒被两角一次性套入被套内，抖开被芯，操作规范、利落（两次扣2分，三次扣3分，三次以上不得分）	4		
	抓住床尾两角抖开羽绒被并一次抛开定位（两次扣2分，三次扣3分，三次以上不得分）	4		
	羽绒被在被套内四角到位，饱满、平展（每角1分）	4		
	羽绒被在被套内两侧两头平整（每一侧一头1分）	4		
	被套表面平整光滑（每条水波纹扣1分，四条以上不得分）	4		
	被套中线居中，不偏离床中线（偏1厘米以内不扣分，1-2厘米扣1分，2-3厘米扣2分，3-4厘米扣3分，4厘米以上不得分）	4		
	羽绒被在床头翻折45厘米（每相差2厘米扣1分，不足2厘米不扣分）	4		

	整体美观、具有艺术美感	1		
	在酒店实际应用中具有实用性	1		
	操作过程中动作规范、娴熟、敏捷	1		
合 计		10		
操作时间：	分 秒	超时：	秒	扣分： 分
违例扣分：	分			合计扣分： 分
备注：				
	实 际 得 分			

第十三届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛

餐厅服务（中餐宴会摆台）

一、比赛内容

中餐宴会摆台（10人位）

二、比赛要求

1. 依据中餐宴会设计和摆台原则，鼓励选手运用所学知识，创新设计台面，具有可推广性，并体现绿色环保。

2. 操作时间16分钟（提前完成不加分，到时终止比赛，选手不得继续操作）。

3. 选手必须携带身份证、学生证、参赛证提前接受检录，然后佩戴参赛号牌进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”后进行准备，准备时间3分钟。准备就绪后，举手示意。

4. 比赛开始前，选手站在工作台一侧位置，面向评委。

5. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。比赛中所有操作必须按顺时针方向进行。逆时针操作每次扣1分。

6. 所有操作结束后，选手应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。举手示意后不得再有其他操作动作，否则视为违例。若违例扣3分。

7. 除台布、花瓶（花篮或其他装饰物）和桌号牌可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。

8. 餐巾准备无任何折痕，餐巾折花花型不限，但须突出正、副主人位花型，整体挺括、美观、卫生，符合台面设计主题。

9. 选手摆台结束后，按顺序依次为主宾位、主人位及副主宾（主人左侧第一位）斟倒红酒、白酒，托盘斟酒且两种酒水同时装盘入托。是否包瓶自主选择。

10. 比赛评分标准中的项目顺序并不是规定的操作顺序，选手可以自行确定各个比赛项目的顺序。

11. 比赛中允许使用装饰盘垫，是否选用不做硬性规定。

12. 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分；物品遗漏每件扣1分。

13. 组委会统一提供餐桌转盘，比赛时是否使用由参赛选手自定。如需使用转盘，须在比赛当天检录时说明。

14. 参赛选手可自主选择是否套装饰椅套（自备），套椅套环节包含在比赛规定时间内，加套椅套不额外加分。

15. 参赛选手可自主选择是否使用桌旗（自备）、桌裙（自备）、装饰布（自备）等，加铺均不额外加分。

16. 菜单编制应体现宴会主题，遵循“科学营养、平衡膳食、食序合理”的原则，内容包括凉菜（冷盘）、热菜、汤羹、甜菜、面点、水果等，符合酒店经营实际，具有可推广性。

17. 选手在检录时需提交主题创意说明书7份（500字以内）和两份纸质菜单（不含设计）。说明书和菜单上只允许出现台号（检录后由工作人员填写），不得出现其他任何与参赛选手个人信息相关的内容，一经发现，将按照作弊处理，取消参赛资格。

18. 主题摆台中不得出现任何体现参赛选手院校及个人信息的或具有提示性的台布

印花、设计、物品等，一经发现，将按照作弊处理，取消参赛资格。

19. 比赛所有操作均需选手独立完成。

三、物品准备

1. 组委会提供物品：餐台（高度为75厘米）、圆桌面（直径200厘米）、餐椅（10把）、工作台、桌号牌、白酒一瓶（500毫升筒装北京红星二锅头）、红酒一瓶（750毫升张裕干红葡萄酒）。

2. 选手自备物品

- (1) 防滑托盘（2个，可包含装饰盘垫或防滑盘垫）；
- (2) 规格台布（3.4米—3.45米，铺好后的台布四周距地面5厘米左右）；
- (3) 餐巾（10块，边长45-55厘米）；
- (4) 花瓶、花篮或其他装饰物（1个）；
- (5) 餐碟、味碟、汤勺、汤碗、长柄勺、筷子、筷架（各10套）；
- (6) 水杯、葡萄酒杯、白酒杯（各10个）；
- (7) 牙签（10套）；
- (8) 菜单（2份或10份）；
- (9) 公用餐具（筷子、筷架、汤勺各2套）。

四、评分标准

项目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
仪容仪表 (5分)	头发干净、整体着色自然，发型符合岗位要求。	1		
	服装、鞋子、袜子符合岗位要求、干净整齐，衣服熨烫挺括。	2		
	手部干净、指甲修剪整齐，不涂有色指甲油。不戴过于醒目的首饰，选手号牌佩戴规范。	1		
	仪态端庄，站姿、走姿规范优美，表情自然大方，面带微笑。	1		
台布 (3分)	可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设，要求一次完成，两次扣0.5分，三次及以上不得分。	1		
	站在副主人一侧操作、动作熟练。	1		
	台布定位准确，十字居中，凸缝朝向正、副主人位，下垂均等，台面平整。	1		
拉椅定位 (5分)	从主宾位开始拉椅定位，座位中心与餐碟中心对齐。	2		
	餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分1.5厘米。	3		
餐碟定位 (10分)	一次性定位、碟间距离均等；餐碟标志、餐碟中心点、餐桌中心点，三点一线。	8		
	餐碟边缘距桌沿1.5厘米。	1		
	拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）。	1		
味碟、汤碗、汤勺 (10分)	汤碗、味碟位于餐碟上方，汤碗在左，味碟在右，二者相距2厘米。	5		
	汤碗距离餐碟1厘米，味碟中心与汤碗中心在同一直线上，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行。	5		

筷架、筷子、长柄勺、牙签 (10分)	筷架摆在餐碟右边，筷架与味碟中心在一条直线上。	3		
	筷子、长柄勺摆在筷架上，长柄勺距餐碟3厘米，筷尾距餐桌沿1.5厘米。	4		
	筷套正面朝上。	1		
	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。	2		
葡萄酒杯、白酒杯、水杯 (10分)	葡萄酒杯在汤碗与味碟的中线上方，距离汤碗边缘2厘米。	2		
	白酒杯摆放在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米，三杯呈水平横直线。如果折的是杯花，水杯待餐巾花折好后一起摆上桌。	6		
	摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）。	2		
餐巾折花 (8分)	花型突出正、副主人位，寓意与主题创意相吻合、朝向正确、整体协调。	3		
	折叠手法正确、美观大方。	3		
	一次性成形，花型逼真。	2		
公用餐具 (2分)	公用餐具摆放在正副主人位置的正上方。	1		
	按先勺后筷的顺序将勺、筷摆在公用筷架上（设两套），公用筷架与正副主人位水杯间距3厘米，筷子末端及勺柄向右。	1		
菜单、花瓶（花篮或其他装饰物）和主题说明牌 (5分)	花瓶（花篮或其他装饰物）摆在台面中心位置，造型精美、符合主题要求。	1		
	宴会菜单体现主题、制作精美、内容完整，菜式品种体现特色、营养、美味、技法和平衡膳食。	2.5		
	菜单摆放在筷子架右侧，位置一致（两份菜单则分别摆放在正副主人的筷架右侧）。	0.5		
	主题说明牌摆放在花瓶（花篮或其他装饰物）正前方、面对副主人位。	1		
托盘 (4分)	用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部。托盘操作过程动作规范、娴熟。	2		
	理盘有序，起托、落托规范。	2		
斟酒 (10分)	将红、白酒瓶理放在托盘内，端托斟酒姿势规范。	1		
	从主宾位开始，按顺序依次为主宾、主人、副主宾斟酒。	1		
	斟倒酒水时，在客人右侧服务，酒标朝向客人。	1		
	斟倒酒水的量：白酒8分满、红葡萄酒5分满，斟量均等。	3		
	斟倒酒水时每滴一滴扣1分，每溢一滩扣3分（本项扣分最多4分）。	4		
主题创意设计 (8分)	创意新颖，主题鲜明，富有文化内涵。	2		
	台面设计彰显主题，符合餐桌礼仪，符合主题要求。	2		

	餐具色彩、式样、规格协调统一，符合卫生要求、便于使用。	2		
	整体美观、体现艺术美感，具有可推广性。	2		
综合印象 (7分)	操作过程中动作规范、技能娴熟、无失误。	2		
	工作台(备餐台)摆放有序、整理归位。	1		
	姿态优美、大方得体，符合岗位要求、无过多不切实际的表演性动作。	2		
	精神饱满、表情自然。	2		
主题说明书 (3分)	能正确表达创意主题，条理清晰，文字规范，不超过500字。	1.5		
	设计美观、环保、方便阅读。	1.5		
合计		100		
操作时间： 分 秒				
物品落地 件、物品碰倒 件、物品遗漏 件， 逆时针操作 次，违例扣分： 分 合计扣分： 分				
备注：				
实际得分				

餐厅服务（西餐宴会摆台）

一、比赛内容

西餐宴会摆台（6人位）

二、比赛要求

1. 摆台台形按餐台长边每边2人、短边每边1人摆放；以宴会套餐程序摆台，鼓励选手运用所学知识，创新设计台面，且具有可推广性，摆设设计由各选手自定。
2. 操作时间16分钟（提前完成不加分，到时终止比赛，选手不得继续操作）。
3. 选手必须携带身份证、学生证、参赛证提前接受检录，然后佩戴参赛号牌进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”后进行准备，准备时间3分钟。准备就绪后，举手示意。
4. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。
5. 比赛开始时，选手站在主人位后侧。比赛中所有操作必须按顺时针方向进行。逆时针操作每次扣1分。
6. 所有操作结束后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。举手示意后不得再有其他操作动作，否则视为违例。若违例扣3分。
7. 餐巾准备无任何折痕，餐巾盘花花型不限，但须突出正、副主人位花型，整体符合台面设计主题。
8. 除装饰盘、花瓶（花坛或其他装饰物）和烛台可徒手操作外，其余物件，均须使用托盘操作。
9. 比赛中允许使用装饰盘垫或防滑盘垫。
10. 比赛评分标准中的项目顺序并不是规定的操作顺序，选手可以自行选择完成各个比赛项目。
11. 参赛选手可自主选择是否套装饰椅套（自备），套椅套环节包含在比赛规定时间内。自主选择是否使用桌旗（自备）。
12. 物品落地每件扣3分，物品碰倒每件扣2分，物品遗漏每件扣1分。
13. 斟倒酒水：采用徒手斟酒方式（不使用托盘）为主宾、主人、副主人斟倒酒水。斟倒酒水时每滴一滴扣1分，每溢一滩扣3分。
14. 菜单内容应符合西餐宴会套菜菜单规范，菜品与餐具相适，酒水与菜品搭配合理，菜单制作材料卫生环保。
15. 选手在检录时需提交两份纸质菜单（不含设计）。菜单上只允许出现台号（检录后由工作人员填写），不得出现其他任何与参赛选手个人信息相关的内容，一经发现，将按照作弊处理，取消参赛资格。
16. 主题摆台中不得出现任何体现参赛选手院校及个人信息的或具有提示性的台布印花、设计、物品等，一经发现，将按照作弊处理，取消参赛资格。

三、物品准备

1. 组委会提供物品：西餐长台（长240厘米×宽120厘米，高度为75厘米）、西餐椅（6把）、工作台、比赛用酒水（张裕干红、干白葡萄酒〈干红-波尔多瓶，干白-勃艮第瓶〉）、水扎一个。
2. 选手自备物品：

- (1) 防滑托盘 (2 个, 含装饰盘垫或防滑盘垫)
- (2) 台布 (2 块): 200 厘米×162.5 厘米
- (3) 餐巾 (6 块, 可加带装饰物) 边长 45-60 厘米
- (4) 装饰盘 (6 只): 7.2 寸-10 寸
- (5) 面包盘 (6 只): 4.5 寸-7 寸
- (6) 黄油碟 (6 只): 1.8 寸-4 寸
- (7) 主菜刀 (肉排刀)、鱼刀、开胃品刀、汤勺、甜品勺、黄油刀 (各 6 把)
- (8) 主菜叉 (肉叉)、鱼叉、开胃品叉、甜品叉 (各 6 把)
- (9) 水杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯 (各 6 个)
- (10) 花瓶、花坛或其他装饰物 (1 个)
- (11) 烛台 (2 座)
- (12) 盐瓶、胡椒瓶 (各 2 个)
- (13) 牙签盅 (2 个)

四、评分标准

项 目	项目评分细则		分值	扣分	得分
仪容仪表 (10 分)	男士 仪容	发型: 发型美观大方, 前不过眉, 侧不盖耳, 后不盖领	2		
		面容: 干净, 不留胡及长鬓角	2		
	女士 仪容	发型: 发型美观大方、着色自然, 前不盖眼, 后不过肩	2		
		面容: 干净, 着淡妆	2		
	仪表	服装符合岗位要求, 整齐干净, 无破损、无丢扣、熨烫挺括	1		
		皮鞋干净, 擦试光亮、无破损	0.5		
		袜子: 袜子干净、无褶皱、无破损; 男深色、女浅色	1		
	仪态	举止大方, 自然, 优雅礼貌, 面带微笑	2		
首饰	不佩戴过于醒目的饰物, 选手号牌佩戴规范	1			
指甲	干净、不涂染	0.5			
台布 (4 分)	台布中凸线向上、对齐		2		
	台布四边下垂距离合适并均等		1		
	铺设操作最多三次整理成形		1		
席椅定位 (3 分)	操作从席椅正后方进行		0.6 (每把 0.1)		
	从主人位开始按顺时针方向摆设		0.6		
	相对席椅的椅背中心基本对准		1.2 (每对 0.4)		
	席椅边沿与下垂台布间距离合适并均等		0.6 (每把 0.1)		
装饰盘 (4.8 分)	从主人位开始顺时针方向摆设		0.6		
	各盘盘边与桌边距离合适并均等		1.2 (每个 0.2)		
	装饰盘中心与餐位中心对齐		1.2 (每个 0.2)		

	盘与盘之间距离合适并均等	1.2(每个0.2)		
	手持盘沿右侧操作	0.6(每个0.1)		
刀、叉、勺 (10.8分)	刀、叉、勺摆放整齐, 距离合适并均等, 距桌边距离合适并均等	5.4(每件0.1)		
	各个餐位餐具布局对称, 餐具间距离合适并均等	5.4(每件0.1)		
面包盘、黄油刀、黄油碟 (3.6分)	摆放顺序: 面包盘、黄油刀、黄油碟	0.6		
	黄油碟左侧边沿与面包盘中心成直线, 各餐位统一	1.2(每件0.2)		
	面包盘中心与装饰盘中心对齐	0.6(每件0.1)		
	黄油刀置于面包盘右侧边沿1/3处	0.6(每件0.1)		
	黄油碟摆放在黄油刀尖正上方, 距离合适并均等	0.6(每件0.1)		
杯具 (10.8分)	摆放顺序: 白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、水杯(白葡萄酒杯摆在开胃品刀的正上方)	1.8(每个0.1)		
	白葡萄酒杯距开胃品刀距离及杯身之间距离合适均等	9(每组1.5分)		
花瓶(花坛或其他装饰物) (1分)	花瓶(花坛或其他装饰物)置于餐桌中央和桌面台布中点上	0.5		
	花瓶(花坛或其他装饰物)的高度不超过30厘米	0.5		
烛台 (3分)	烛台与花瓶(花坛或其他装饰物)之间间距合适并均等	1(每座0.5)		
	烛台底座中心压台布中凸线	1(每座0.5)		
	两个烛台方向一致	1(每座0.5)		
牙签盅 (1.5分)	牙签盅与烛台间距合适并相等	1(每个0.5)		
	牙签盅底座中心压在台布中凸线上	0.5(每个0.25)		
椒盐瓶 (3分)	椒盐瓶与牙签盅间距合适并两两相等	1(每组0.5)		
	椒盐瓶两瓶间距合适并两两相等, 左椒右盐	1(每组0.5)		
	椒盐瓶间距中心对准台布中凸线	1(每组0.5)		
餐巾盘花 (5分)	在装饰盘上折, 在盘中位置摆放一致, 左右成一条线	2		
	造型美观、大小一致, 突出正、副主人位	3		
菜单 (1分)	每个餐位放置一份菜单, 位置统一, 客人拿取方便, 不影响客人就餐	1		
斟倒酒水 (14.5分)	酒标朝向客人(白葡萄酒必须口布包瓶), 在客人右侧服务	2		
	斟倒时瓶口与杯口距离合适	2		
	斟倒时流速和流量控制得当	2		
	斟至规定分量时应顺势收瓶口	1		
	斟倒结束时擦拭瓶口	1		

	倒水及斟酒的顺序为：水、白葡萄酒、红葡萄酒	2		
	斟倒酒水的量：水 4/5 杯；白葡萄酒 2/3 杯；红葡萄酒 1/2 杯	4.5		
综合印象 (24分)	操作前，各类餐用具分类摆放有序，符合科学有效的操作台面，杯具在托盘中杯口朝上	3		
	操作过程中保持工作台面的整洁，操作动作符合岗位安全和卫生规范	4		
	台面中心美化新颖、主题突出、环保卫生	3		
	布件颜色协调、美观、质地优良	3		
	整体设计高雅、符合西餐宴饮文化	3		
	菜单菜品选配符合西餐宴会套餐规范，酒水搭配合理，菜品与餐具相适，菜单制作材料卫生环保	3		
	操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质	5		
合 计		100		
操作时间： 分 秒				
物品落地 件、物品碰倒 件、物品遗漏 件， 逆时针操作 次，违例扣分： 分 斟倒酒水滴落 滴，溢出 滩 <div style="text-align: right;">合计扣分： 分</div>				
备注：				
实 际 得 分				

鸡尾酒调制

一、比赛内容

选手须在规定时间内完成指定鸡尾酒红粉佳人和自创鸡尾酒的调制。

(一) 红粉佳人鸡尾酒的制作

材料：金酒 1 盎司
 君度酒 1/2 盎司
 柠檬汁 1/2 盎司
 红石榴糖浆 1/3 盎司
 鸡蛋清 1 个

载杯：鸡尾酒杯

装饰物：红樱桃

调制方法：将上述材料放入摇酒壶，充分摇匀后滤入鸡尾酒杯，用红樱桃装饰。

(二) 自创鸡尾酒调制

选手自创一款鸡尾酒，进行现场调制。自创鸡尾酒可采用不同调酒方法进行调制，并注意酒品的成本控制和产品的易推广性。

选手需提供自创鸡尾酒主题创意说明书，调制完成后，进行主题创意说明。

二、比赛要求

1. 选手必须携带身份证、学生证、参赛证提前接受检录，然后佩戴参赛号牌进入比赛场地，根据裁判员统一口令进行准备和比赛。

2. 两款酒品依次制作。每款酒分别准备、分别制作、分别计时。

3. 时间规定：每款酒准备时间 2 分钟。准备时间内将调酒用具、酒品等摆放到操作台上，做好操作准备。时间到即停止。

每款酒操作时间 4 分钟，包括操作时间、酒水及用具等的复位时间。提前完成不加分，每超过 30 秒扣 2 分，不足 30 秒按 30 秒计算，超时 1 分钟终止比赛，按完成部分打分。

自创鸡尾酒创意说明时间 1 分钟，时间到即停止。

4. 物品掉落每件扣 2 分；物品碰倒每件扣 1 分；倒酒时每滴洒一滴扣 0.5 分，每滴洒一滩扣 1 分，滴洒最多扣 3 分。

5. 比赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示；若因设备故障导致选手中断或终止比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。

6. 为避免影响其他选手比赛，现场操作比赛不允许播放背景音乐。

7. 操作结束后，选手举手示意“操作完毕”，比赛终止时间由裁判员记录。举手示意后不得再有其他操作动作，否则视为违例。若违例扣 3 分。

8. 现场比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。

三、物品准备

1. 比赛现场提供工作台、操作台各一张。

2. 指定鸡尾酒红粉佳人的所有原料、调酒器具等均由组委会提供，供选手现场使用，

英语水平测试评分标准

项目	题数	评分标准	分值	得分
中译英：专业术语 (30分)	6	英语正确	30	
中译英 1：句子 (20分)	1	英语内容完整	8	
		语句通顺	8	
		语音语调标准	4	
中译英 2：句子 (20分)	1	英语内容完整	8	
		语句通顺	8	
		语音语调标准	4	
应景服务 (30分)	1	理解情境	6	
		处理得当(了解需求, 满足需求, 解答问题, 灵活应变), 符合岗位要求	18	
		语音语调标准	6	
合 计			100	
备 注:				
实际得分				