

第十三届全国旅游院校服务技能（饭店服务） 大赛中餐宴会摆台赛项点评

点评人：汪京强 中餐宴会摆台裁判组长

尊敬的各位领导，老师们、同学们：

大家上午好！受大赛组委会的委托，我对本次大赛的中餐宴会摆台赛项进行点评。

“小荷才露尖尖角”是对本次大赛的总结性定义，新冠之后的中国旅游饭店的复苏与消费者激增的需求，为这次大赛注入了强有力的活力。我欣慰的看到，在中餐宴会摆台赛项中体现出的指导教师的教学设计、教学方法、教学水平和选手的综合素质。

这次中餐宴会摆台赛项主要有以下几个特征：

一、文化特点

1. 在主题设计上无不表达着中华饮食文化的自信。在中餐博大精深的广阔天地下，体现出主题立意的文化特征与时俱进的特征。特别是突出在中餐走向世界的重要组成部分，表达着教师们与学生的高度自信自豪自强的情感（如：主题《醒狮》）。

2. 国人餐饮观念里的喜爱团圆与热情好客的元素，体现在整个宴会摆台的环节之中，主题色彩美学与旅游相结合，台面设计程序流畅，材料制作精美，选手操作优雅，工装设计搭配，人台合一（如：主题《一带一路》）。

3. 中餐用餐工具的配置与卫生安全搭配，特别在摆台的

形式上对中餐餐具的文明使用和文明就餐起到特别的功能。
(举例：匙的作用)

二、教学特点

教师是中餐宴会摆台的设计师、程序师；学生是执行师，技术师和表演师。我们的老师在赛前、赛中和赛后的反思与思索：中餐宴会摆台考虑选台，选人，选情，选材，选题，选景，选意，这是一个动态的教学设计。赛项就是一门课程，也是师生共同完成的作品，以台选人，以人定题，以题入景，以景慷情，以景配材，以材烘境。学生在比赛的综合能力体现出教师的愿望，课程的教学水平，训练的方法，以及对学学生良好心理素质的塑造，良好的人格的培养和酒店专业技术的形成。

三、技术特征

中餐宴会摆台反映出的是饭店服务技术。我们在对酒店餐饮专业的教学反思中，发现饭店服务技术才是王道，才是对专业的尊重。中餐宴会摆台的传承是非物质文化遗产的继承和大国工匠的工匠精神的培育过程，选手们应用了专业的指法，手法，步法，身法，语法（身体语言），形成了餐饮技术和技法。

最后本次大赛最大的亮点，是文旅融合的背景下，饭店的基本技能技术的文化、情感与酒店专业的融合与升华，注重基本功的技术赋能是大赛的目标。

期待在以后中餐宴会摆台的赛事中，老师和选手继续总结不足，发挥优势，提升水平，取得更好的成绩。