

“鼎盛诺蓝杯”第十一届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛赛项点评

餐厅服务（中餐宴会摆台）

点评人：宋春亭

尊敬的各位领导，老师们、同学们：

大家好！

受大赛组委会的委托，我代表餐厅服务（中餐宴会摆台）赛项裁判组对本次大赛的赛事做以下点评。

一、赛项特点

本次大赛中餐项目共有 257 支代表队参赛（其中本科 103 所，高职 131 所，中职 64 所），为历届之最，特别是本科院校的数量增长迅速。

总体来讲，本次比赛和上届相比，选手们无论从职业素养，临场心理素质，比赛专业技能呈现水平等方面均有了较大的提升。

本届大赛的大部分参赛作品的主题立意新颖、特色鲜明，并且富有时代特征。大多数选手动作规范、操作娴熟、仪态大方，充分体现出赛前训练的科学、系统，展示了未来优秀酒店人的职业潜质和素养。

二、不足之处

（一）对标准存在主观认知和理解偏差

个别参赛队在赛前对新修订的评分标准学习不够，理解不深、不透，甚至是理解错位。如：在三套酒杯摆设中仍按原标准的 30° 角进行摆放，而没有按新标准的呈水平一直线操作；并且对其他量化的标准也掌握不清。

（二）重视程度不够

部分参赛队对比赛重视程度不够，训练方法不科学、训练时间和训练精力投入不足，导致了选手在赛场上失误较多，致使成绩不佳。本次大赛中餐项目约有 15%的参赛选手（特别是本科组）未能在规定时间完成全部操作，还有些选手在摆台操作中出现物品落地、遗忘等基本功不扎实的情况，故而造成失分。

（三）投入和准备不足

个别参赛队可能因某些客观原因，对比赛所需（人力、物力、财力、精力）投入不足，如餐具、酒具、物品等不配套、不标准、不规范等，导致选手比赛成绩不理想。

技能是通过反复训练而达到自动化程度的活动方式。客观整体评价本次比赛，中职好于高职，高职优于本科。

（四）在综合专业知识方面尚需提高

1. 宴会主题立意牵强附会，部分台面色彩搭配凌乱，无法体现色彩原理，无法表现主题寓意的主次关系。有的台面中心主题创意物超高、超大，遮挡客人视线；有的仅摆放一花瓶或一摆件，缺乏艺术美感，无法彰显文化内涵，与主题关联性不高。

2. 器皿的选择与搭配不和谐，中心艺术品的设计与制作层次感不强或比例失衡，配物的选择与搭配不当，没有充分体现“主题为纲，纲举目张”之原则，也没有做到“一切器物、用品及服饰均需依附主题”。

（五）整体水平参差不齐

选手之间水平差距明显。客观的讲，这与领导的重视程度、辅导老师对竞赛规则与标准的研读和选手现场水平发挥有很大的关系。总体来讲，本次比赛十分优秀选手的比例不是太高，这是项目组裁判的共识。选手之间水平相差悬殊，让人眼前一亮的优秀选手所占比重不大。

三、具体问题

（一）仪容仪表不规范

主要体现在：仪态不端庄、举止不规范、角色不贴近。

如服饰不整洁；鞋袜不规范，有穿休闲鞋、凉鞋和白色袜子或不穿袜子等情况；着装不合规，有些选手服装不能体现职业特性（紧身短裙、短裤及瘦身裤），形象及仪表塑造较为随意；化妆不自然（浓妆）；发型不得体（碎发）；指甲修剪不到位，佩戴明显饰物（如手环、耳钉）；部分选手表情不自然，礼节、礼貌不到位；自信心不足等。

（二）操作标准不够准确

1. 台布、餐巾布等布草

餐巾布：个别选手的餐巾布质地太薄，不适宜折叠花型；也有的选手准备餐巾布时明显折痕。

台布：有些台布规格不足 3.4 米，导致铺设台布时距离地面太高，破坏了宴会设计的整体美观度；有的台布折痕太多，不是洗衣房的规范熨烫折叠方法；甚至还有有的台布印制的图案尺寸恰好为 2 米，有提示之嫌，这是与比赛精神相违背的，评委在打分时均予以扣分。

桌旗：中餐一般不建议使用桌旗。

2. 餐碟定位

餐碟定位不够均等，不能够做到三点一线；有不卫生的手持餐碟和餐碟标志摆放不统一等情况，影响了宴会台面的整体美观度。

3. 味碟、汤碗等小件物品

有 50% 以上的选手摆放味碟、汤碗、筷架、筷子和长柄汤匙等小件物品时，存在距离偏差，摆放标准不一致，有大有小，导致扣分；个别选手摆放筷子时筷尾朝上筷头朝向桌沿，导致违反筷尾距桌沿 1.5 厘米的摆放标准。

4. 葡萄酒杯、白酒杯、水杯

部分选手的三套杯杯型不一致，有直身杯、高脚杯、V型杯等混搭的情况，破坏了整体美观性。

5. 餐巾折花

很多选手在选用餐巾折花时只是注重折叠的速度，全部选用了环花，致使花型不够逼真；也有的选手折叠餐巾折花时没有突出正副主位或者花型寓意与主题创意不相吻合，导致扣分。

6. 公用物品

个别参赛选手的物品不齐全，缺少筷套、菜单或者主题名称牌等。

7. 斟酒

斟酒是宴会服务的基本内容，要求较高。但是部分选手在比赛时滴洒情况严重，甚至出现多次滴洒或者一次滴洒超过一滩的情况；还有的选手斟酒训练不到位，导致斟酒分量不符合标准或者不均等。

8. 主题创意说明书

个别选手的主题创意说明书字数不达标，撰写内容不全面。主题创意说明书要求能够表述主题寓意和中心设计创意，条理清晰，也要能体现布草、餐具、器皿、服饰等各种元素的搭配与和谐等。

9. 菜单设计

菜单设计主观创意、内容编制不规范、不完整、不协调。如有些选手的宴会菜单菜品名称只写意无写实，让宾客不知所以；或者写实写意混搭，烹饪技法单一，自认时尚。有的菜单字体如绿豆，宾客阅看时需借助放大镜。有的菜品编制不注重科学、营养、美味等编制原则。还有个别选手在菜单中使用鱼翅等不提倡使用的食材等。这些问题的产生与辅导老师对烹饪专业知识和宴会专业知识的掌握程度有关。

10. 国旗、国徽

国旗和国徽是中华人民共和国的象征和标志，非国家重大庆典时由国家领导人参加或者接待外国元首的正式宴会不可违规使用。但是

有些选手的菜单上却印制有国旗、国徽的图案，没有深刻理解国旗和国徽的意义，不能正确掌握国旗国徽的适用原则及范围，不够严肃。

（三）基本功不够扎实，职业素养尚需提升

1. 选手在摆台操作中出现翻盘、摔瓶、物品落地、斟酒滴酒严重等问题，均是因为基本功不够扎实而造成的失分。

2. 服务程序和操作动作不够规范，如托盘时不能正确起盘、落盘；斟倒酒水时不注重先后次序等。

3. 肢体语言不优雅、不规范，角色感不强。

（四）心理素质有待训练提高

很多选手训练时能够在 15 分钟完成的宴会台面的设计操作，而到比赛现场由于受现场紧张气氛的影响而造成 16 分钟还未能完成操作，从而影响了比赛成绩。因此选手的心理素质训练亟待提高和加强。

四、建议

1. 赛前认真研读规则和标准，做到学习、熟悉、掌握、执行。

2. 制定科学的训练计划，做到强化练兵，能打仗、能打胜仗。

3. 重视比赛过程，增加必要的人、财、物的投入，因为“成功是为有准备的人而准备的”。

4. 本科组参赛选手需注意：

（1）需要从职业角度塑造角色，增强角色意识。

（2）需要勤加练习技能操作，提升技能操作水平。

以上是中餐宴会摆台裁判组对本次大赛的总结和建议，不妥之处请各位专家老师批评指正。