

# 盐城市总工会 盐城市人力资源和社会保障局 文件 燕舞集团有限公司

燕发〔2023〕41号

## 关于印发《盐城市2023年度燕舞集团综合职业技能 竞赛实施方案》的通知

各工会、各单位：

为深入学习贯彻党的二十大精神，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实习近平总书记致首届大国工匠创新交流大会贺信精神，动员全市职工围绕市委市政府全年工作部署，全力推进绿色制造之城、绿色能源之城、绿色生态之城、绿色宜居之城“四城”建设，加快绿色低碳发展示范区建设，勇当沿海

地区高质量发展排头兵，充分发挥工会劳动和技能竞赛在围绕中心、服务大局中的重要作用，经研究决定，拟于9月份组织开展盐城市2023年度燕舞集团综合职业技能竞赛，竞赛包含盐城市养老护理员服务技能大赛、盐城市讲解员技能操作竞赛、盐城市酒店行业专项服务技能大赛三个赛项。现将《盐城市2023年度燕舞集团综合职业技能竞赛实施方案》印发给你们，请按照文件要求，积极做好参赛人员选拔、报名及竞赛准备工作。

特此通知。



盐城市人力资源和社会保障局



燕舞集团有限公司

2023年7月6日

# 盐城市 2023 年度燕舞集团综合职业技能 竞赛实施方案

## 第一赛项 盐城市养老护理员服务技能大赛

为进一步规范盐城市老年护理服务标准，推动我市养老护理高技能人才队伍建设，培养与康养产业发展相匹配的高技能人才队伍，特制订如下实施方案。

### 一、竞赛目的

深入贯彻习近平总书记对技能人才工作的重要指示精神，切实落实中央、省、市关于人才培养的要求，提高劳动者技能水平和职业素质为目标，为盐城市康养产业提供强有力的高技能人才支撑。

### 二、竞赛原则

1. 技能竞赛与教育培训相结合。坚持“以赛促学、以赛促训”的理念，通过开展技能竞赛，引导各部门组织广大职工开展职业技能培训，全面提升企业职工、劳动者知识和技能水平，更好地适应地方产业发展需要。

2. 基础技能与拓展创新相结合。按照相应职业国家标准和行业规范命题，适当增加新知识、新技术、新工艺、新方法等相关内容，力求竞赛技能和生产岗位所需技能相一致。

3. 表彰奖励与宣传引导相结合。通过对大赛中脱颖而出的

优秀技能人才进行表扬激励，提升技能人才的社会地位，激励广大从业者学习技能、钻研技术、勇于创新的积极性，在全社会营造尊重劳动、尊重知识、尊重人才、尊重创新的良好氛围。

### **三、竞赛组织**

2023年度盐城市养老护理员服务技能大赛由盐城市总工会、盐城市人力资源和社会保障局、燕舞集团联合主办；由江苏康养产业有限公司承办。

### **四、时间安排**

1. 组织发动阶段（2023年6月—7月）。制定并印发大赛方案，广泛进行宣传发动，动员符合条件人员参赛，启动大赛各项筹备工作。7月25日前，将2023年度盐城市养老护理员服务技能大赛报名表，盖章后的扫描件及相关资质证明材料发送至组委会电子邮箱。竞赛选手需交2寸免冠照片3张、身份证复印件1份。联系人：张荷，联系电话：18262398936，电子邮箱：ywkyofficial@163.com。

2. 组织培训、报名审核阶段（2023年7月—8月）。各相关牵头部门组织开展大赛报名、资格审核等工作。各用工单位在自行组织开展不同形式、不同内容的内部岗位练兵和技能比武的基础上，推荐选手参赛。

3. 组织大赛阶段（2023年9月）。由江苏康养产业有限公司组织笔试及操作技能竞赛活动。

### **五、竞赛标准**

竞赛试题原则上按照国家职业资格三级标准命制，聘请专家制定技术文件及试题。竞赛以技能操作比赛为主，并附加理论知识考试，理论（闭卷笔试，客观题）和技能操作分别占总成绩的30%和70%。技能操作采取现场操作、评委现场评分方式进行。技能操作由评委组对参赛选手进行现场打分，打分规则为去掉一个最高分和一个最低分，计算平均得分。若参赛选手对评分结果有异议，可向评委组申请复议，最终成绩以复议结果为准。

## 六、参赛对象

1. 具有良好的思想政治素质和优良的道德品质；
2. 爱岗敬业，甘于奉献，技术精湛，业绩突出，责任心强，廉洁自律，既往无违法违纪违规等行为；
3. 盐城辖区内养老、康养相关单位或个人均可报名参加比赛。

## 七、奖项设置

列入2023年“百万职工大比武、匠心筑梦新盐城”引领性劳动和技能竞赛一类项目的全市决赛第一名的选手，向盐城市总工会按程序申报“盐城市五一劳动奖章”称号；获得单项第1-3名选手经盐城市人力资源和社会保障局核准后，授予“盐城市技术能手”称号；获得决赛总分第2-4名的选手经市总工会核准后，授予“盐城市五一创新能手”称号；获得决赛第5-7名的女职工选手，由市总工会授予“盐城市五一巾帼标兵”称号。

## 八、工作要求

1. 思想高度重视。举办职业技能大赛，是进一步加强我市高技能人才队伍建设的重要举措，各单位要高度重视，成立专门工作领导小组，落实责任，确保技能大赛取得实效。

2. 营造浓烈氛围。全面宣传发动，全力营造声势，扩大参与范围，动员广大企业职工和灵活就业人员积极参赛，指导和鼓励企业做好参赛选手的训练保障工作，真正做到以赛促训、以赛促学。

3. 精心组织安排。各相关单位要充分发挥职能作用，协调、安排好竞赛场地和设备，严格按照方案组织实施，切实做到公开、公平、公正，确保安全有序。

4. 做好安全防范。始终要把安全防范工作放在首位，落到实处。组委会上下要进一步提高政治站位，充分认识当前安全工作的严峻形势，从严从紧压实安全防范工作。

- 附件：1. 盐城市 2023 年度养老护理员服务技能大赛报名表  
2. 盐城市 2023 年度养老护理员服务技能大赛  
3. 盐城市 2023 年度养老护理员服务技能大赛评分规则

附件 1

盐城市 2023 年度养老护理员服务技能大赛  
参赛选手报名表

姓 名			现户口所在地			贴照片处
性 别		民族		出生年月		
身份证号				文化程度		
工作单位						
现从事职业（工种）						
通信地址						
参赛项目			联系电话（手机）			
单 位 意 见						
备 注						

年 月 日

附件 2

**盐城市 2023 年度养老护理员服务技能大赛  
工作单位证明**

兹有本单位员工： ， 性别 ， 身份证号：  
， 于： 年 月—— 年 月在本  
单位工作， 现申请报名参加 2023 年度盐城市养老护理员服务技  
能大赛。

（职业/工种）的比赛。

特此证明。

（单位盖章）

2023 年 月 日



## 附件 3

# 盐城市 2023 年度养老护理员服务技能大赛 评分规则

## 一、竞赛标准

竞赛内容以《养老护理员国家职业技能标准（2019 年版）》三级/高级工知识和技能要求为基础，主要包括理论知识和操作技能考核两部分。理论知识主要考核养老护理员对《养老护理员国家职业技能标准（2019 年版）》知识要求的理解掌握，占总分的 30%；操作技能主要考核养老护理员针对老年人身体、精神状况提供生活照护、基础照护、康复服务、心理支持等服务的实操能力，占总分的 70%。

## 二、命题原则

以《养老护理员职业国家职业标准》高级工为基础，涵盖国家职业资格三级以下的部分内容，注重基本技能和专业化操作，注重操作过程员的的核心技能、职业素养和人文关怀的职和人文关怀，注重职业道德和标准规范，以服务老年人中心，构建养老服务人业胜任能力，考核职业综合能力。

## 三、竞赛时间与成绩计算

### （一）竞赛时间

本职业技能竞赛包括理论知识和技能操作两部分，均由参赛选手独立完成。

- 1.理论知识竞赛（笔试）时间 60 分钟，满分 100 分。
- 2.技能操作竞赛时间 45 分钟，满分 100 分。

## （二）成绩计算

竞赛总成绩由理论知识和技能操作竞赛两部分组成。

1. 理论知识成绩占总成绩的 30%；
2. 实际操作成绩占总成绩的 70%。

## 四、竞赛内容及要求

### （一）理论知识竞赛

#### 1. 试题范围

本次竞赛理论知识试题考核知识范围：《国家职业技能等级认定培训教材--养老护理员系列》，内容包括：职业道德、基础知识和相关知识。

1.1 职业道德：职业道德基本知识、职业守则。

1.2 基础知识：老年人护理基础知识、环境保护相关知识、养老护理员职业须知、服务礼仪及个人防护知识、相关法律法规知识。

1.3 相关知识：生活照料部分(饮食照料、排泄照料、睡眠照料、清洁照料)；基础护理部分(用药照料、冷热应用、临终关怀、消毒防护、应急急救)；康复护理部分；心理护理部分以及培训与指导部分。

#### 2. 试题比重及题型

理论知识竞赛试题为选择题、判断题两种题型，其中选择题

约占 80%，判断题约占 20%。

### **3. 竞赛方式**

采用闭卷笔答方式。

#### **(二) 技能操作竞赛**

##### **1. 竞赛内容**

技能操作竞赛将侧重于考核参赛选手的操作执行能力、知识应用能力、分析问题和解决问题的能力及人文关怀素质，以养老护理员高级工为基础，按高级别涵盖低级别的要求，考核内容涵盖生活照料、基础照护、康复护理三项考核点，心理护理贯穿其中，组成体现较完整的职业活动项目。每项考核点包括工作准备、沟通评估、实施过程、综合评价等方面。

技能操作竞赛的考核内容分为生活照料、基础护理、康复护理三个模块。

##### **模块 1——生活照料主要任务是：**

- (1) 为老年人布置睡眠环境并协助睡眠照护
- (2) 为带鼻饲管老年人进行进食照料
- (3) 为老年人进行口腔护理（棉球法）
- (4) 为卧床老年人翻身预防压疮
- (5) 识别老年人进食困难的原因和应对措施
- (6) 为老年人摆放轮椅坐位

##### **模块 2——基础护理主要任务是：**

- (1) 帮助老年人服药

- (2) 使用热水袋为老年人保暖
- (3) 为老年人进行湿热敷
- (4) 为老年人测量腋下体温
- (5) 为老人提供雾化吸入、吸氧等操作
- (6) 为老年人应用滴耳剂

### **模块 3——康复护理主要任务是：**

- (1) 指导老年人使用手杖行走训练
- (2) 使用轮椅转运老年人
- (3) 帮助老年人进行穿脱衣服训练
- (4) 指导肢体障碍老年人进行床上翻身训练
- (5) 指导肢体障碍老年人进行桥式运动训练
- (6) 指导轻、中度认知障碍的老年人进行记忆力、定向力等训练

贯穿以上三项实操的心理护理包括：用语言和肢体语言与老年人进行沟通交流或疏导老年人不良情绪。

### **2.评分标准**

依据过程评价与结果评价相结合，工艺评价与功能评价相结合，能力评价与职业素养评价相结合的评价原则，按照评分标准，对选手完成工作任务的情况和竞赛过程进行综合评分。各评分项具体要求及配分参见表 1。

表 1 评分项要求及配分

序号	评分项目	评分标准	配分
1	为带鼻饲管老年人进行进食照料	①做好操作前的准备工作； ②做好沟通工作； ③按照操作流程，完成通过鼻饲管进食的全过程； ④做好操作后的整理工作； ⑤掌握操作的注意事项。	30
2	为老年人应用滴耳剂	①做好操作前的准备工作； ②做好沟通工作； ③按照操作流程，完成为老年人应用滴耳剂； ④做好操作后的整理工作； ⑤掌握操作的注意事项。	30
3	指导肢体障碍老年人进行桥式运动训练	①做好操作前的准备工作； ②做好沟通工作； ③按照操作流程，完成指导肢体障碍老年人进行桥式运动训练； ④做好操作后的整理工作； ⑤掌握操作的注意事项。	40
合计			100

## 五、竞赛设备、材料和工具

### 1. 赛场提供的设备

赛场按照参赛选手人数配备与参赛人数相适应的理论考场、实操现场提供相关设备、材料、物品，工作服选手自备。

### 2. 赛场提供的器材

赛场提供的主要器材参见表 2。（具体型号、数量以赛场提供为准）

表 2 主要器材清单

序号	名称	参考规格型号	单位	数量	备注
1	护理床	摇床	张	4	
2	轮椅	普通	辆	4	
3	床单位	与床配套	套	4	床单、枕头、被套
4	床头柜	与床配套	个	4	
5	楔型枕	普通	个	4	
6	软枕	普通	个	6	
7	滴耳剂	普通	瓶	4	
8	治疗车	普通	辆	4	
9	用药单	普通	个	若干	
10	棉签	普通	包	若干	
11	毛巾	长方形	条	若干	为老年人擦汗用
12	记录单		张	若干	
13	笔		支	若干	
14	免洗手消		瓶	若干	

## 第二赛项 盐城市讲解员技能大赛

为讲好盐城故事,展示盐城形象,发掘和培养讲解服务人才,激发各景区讲解员的荣誉感和积极性,树立行业良好形象,形成比学赶超、争做能手的良好氛围,推动盐城文旅行业高质量发展,特制定本实施方案。

### 一、竞赛目的

通过讲解技能大赛,开展全员大练兵,营造以赛促学的氛围,切实提升讲解员服务能力,加快建设一支适应盐城文旅产业发展需要、精通业务、具有较高服务水平的讲解员队伍。

### 二、组织领导

盐城市 2023 年度讲解员技能大赛由盐城市总工会、盐城市人力资源和社会保障局、燕舞集团联合主办;由盐城市文化旅游投资发展有限公司承办。

### 三、竞赛时间、地点

1. 时间: 2023 年 9 月上旬
2. 地点: 盐城市博物馆一楼学术报告厅

### 四、参赛人员

1. 具有良好的思想政治素质和优良道德品质,热爱讲解事业;
2. 盐城市各景区、景点、场馆讲解员、导游从业人员。

### 五、竞赛内容与形式

## （一）初赛阶段

本次大赛设线上初赛，包含自我介绍和自选景点讲解，以发视频的方式进行选拔，视频长度 8 分钟左右，视频为 1920×1080 高清视频，格式为 MP4，大赛组通过视频选拔，择优前二十名进入决赛。

### 1. 自我介绍

自我介绍部分采用标准普通话，需包括姓名、单位和对导游（讲解员）讲解工作的感悟，着重展现选手个人的精神风貌。

### 2. 自选景点讲解

讲解景点为盐城市 AAA 级以上旅游景区（含 AAA 级），选手应准备背景视频或 PPT，用中文进行讲解。主要考察参赛选手的语言标准化程度、专业技巧水平。讲解时长应不少于 4 分 50 秒，讲解时长不足 4 分 50 秒或超过 5 分 10 秒，在裁判评分基础上扣 1 分。

## （二）决赛阶段

决赛赛段分为盐城故事主题讲解、随机命题讲解、现场问答、才艺展示四部分。本赛段为期一天，上午进行盐城故事讲解、随机命题讲解，下午进行现场问答及才艺展示。

### 1. 盐城故事讲解

立足盐城地方红色、淮杂、湿地、海盐、串场、美食文化等，在赛前选定特定文化主题，深挖文化元素，串联为引人入胜的盐城故事，现场进行模拟讲解，内容应生动、具有感染力。主要考



察选手的语言组织和创作能力、讲解口才、知识面等。讲解时长应不少于4分30秒，讲解时长不足4分30秒或超过5分30秒，在裁判评分基础上扣1分。

## **2. 随机命题讲解**

该部分比赛公开题库，题库包括30个主题，由组委会现场随机抽取确定一个主题，该环节主要考察参赛选手的思维应变能力，选手准备时长5分钟，上场后需在4分钟内完成中文脱稿讲解。讲解时长应不少于3分30秒，讲解时长不足3分30秒或超过4分30秒，在裁判评分基础上扣1分。

## **3. 现场问答**

围绕《旅游景区质量等级的划分与评定》国家标准和旅游景区（点）管理的有关政策法规、盐城3A级及以上旅游景区有关知识、盐城市有关文旅产业高质量发展的政策举措，以及选手前两轮讲解内容等展开现场问答，主要考察选手的知识储备与专业素养，每人2题，时长5分钟，超时30秒未答、答错不得分。

## **4. 才艺运用**

才艺运用主要考察参赛选手艺术才华的技巧、能力及综合素质。选手在4分钟内完成带团过程中的讲解情境描述及应景的才艺展示，才艺须符合讲解员职业特点，道具应便于随身携带。选手用中文对讲解情境进行设计描述，应景的才艺展示不少于2分30秒，不足2分30秒在裁判评分基础上扣1分。选手可提供与才艺展示情境相适应的背景音乐或视频。此环节选手服装、道具

等应与真实工作情境相符合。才艺运用赛项不得安排助演。才艺运用比赛总时间应不少于3分30秒，不足3分30秒或超过4分钟，在裁判评分基础上扣1分。

### (三) 决赛配分比例

#### 1. 初赛

模块	自我介绍	自选景点讲解
配分比例	100*30%	100*70%
总分	100分	

#### 2. 决赛

模块	自选景点讲解	盐城故事讲解	随机命题讲解	才艺运用
配分比例	100*30%	100*40%	100*15%	100*15%
总分	100分			

## 六、评分标准及流程

### (一) 评分标准

#### 1. 自选景点讲解

竞赛模块	自选景点讲解	选手编号
评分标准一级指标	评分标准二级指标	得分
讲解主题 (20分)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.符合比赛选题要求</li> <li>2.内容健康，主题积极向上</li> <li>3.讲解主题特色鲜明、角度新颖</li> </ol>	

讲解词组织特色 (40分)	4.讲解重点突出、文化内涵丰富 5.内容正确，尊重史实和现实 6.结构布局合理、严谨 7.紧扣主题，特色鲜明，感染力强 8.语言文字优美，富有文采	
讲解风范 (40分)	9.讲解语言流畅规范，口齿清晰 10.仪态自然、肢体语言得当 11.讲解方法和技巧运用恰当 12.讲解富有感染力和亲和力	
得分(100分)		

## 2. 盐城故事讲解

竞赛模块	盐城故事讲解	选手编号
评分标准一级指标	评分标准二级指标	得分
讲解主题 (35分)	1.故事完整，文化主题鲜明 2.内容引人入胜，文化内涵深厚，有感染力	
讲解词组织特色 (35分)	3.元素组织角度新颖，与时俱进 4.故事结构合理、层次分明、详略得当 5.语言文字优美，富有文采、生动有画面感	

讲解风范 (30分)	6.精神饱满，妆容、着装得体，符合职业规范要求 7.普通话标准，讲解流畅，口齿清晰 8.语速适中，节奏合理 9.仪态自然、肢体语言得当 10.讲解方法和技巧运用恰当	
得分 (100分)		

### 3. 随机命题讲解

竞赛模块	随机命题讲解	选手编号
评分标准一级指标	评分标准二级指标	得分
讲解词 (50分)	1.紧扣主题 2.信息准确，要点明确，无明显错误 3.内容正确、完整 4.用辞（或例证等）恰当，富有文采 5.结构合理，详略得当 6.条理清晰，逻辑通顺，层次清楚 7.具有创新性和时代特色	
讲解 (50分)	8.普通话规范流畅 9.讲解完整清楚 10.口齿清晰流利 11.讲解节奏控制合理、有层次感	

	12.仪态自然，富有亲和力 13.肢体语言生动形象，符合讲解员规范 14.讲解生动有趣，富有感染力 15.讲解方法和技巧运用恰当	
得分（100分）		

#### 4. 才艺运用

竞赛模块	才艺运用	选手
评分标准一级指标	评分标准二级指标	得分
情景设置 与表演场景 (30分)	1.情景设置符合讲解员工作实际，描述生动完整，与才艺展示结合紧密 2.妆容适宜，衣着得体，道具契合主题并适合讲解员具体工作场景要求	
才艺表演 (70分)	3.主题内容健康积极 4.表演有较强的地方性、艺术性、观赏性和独创性 5.自然流畅，感染力强、符合审美需求	
得分（100分）		

#### (二) 评分规则

1. 裁判评分到小数点后一位，去掉一个最高分和一个最低分，其余裁判分数的平均分为选手得分，平均分精确到小数点后两位。

2. 选手三个赛项全部结束后出现成绩总分相同时，根据赛项得分占比小项分值进行名次确认。根据得分占比顺序，依次为盐城故事讲解、随机命题讲解、才艺运用。（例：出现总分相同者，首先依据盐城故事讲解赛项讲解得分高者排名在前。如盐城故事讲解得分也相同，则依据随机命题讲解赛项得分高者排名在前。）

## 七、奖项设置

本次竞赛单项第 1-3 名的参赛选手经盐城市人力资源和社会保障局核准后，授予“盐城市技术能手”称号；获得竞赛单项第 4-6 名的选手，由市总工会授予“盐城市五一创新能手”称号。

## 八、报名方法

参赛人员自主填写 2023 年度盐城市讲解员技能大赛报名表（附件 2），于 2023 年 7 月 25 日前发送至组委会电子邮箱。参赛选手需交 2 寸免冠照片 3 张、身份证复印件 1 份。联系人：陈悦，联系电话：13016502656，电子邮箱：19106227914@163.com。

附件：1. 盐城市 2023 年度讲解员技能大赛随机命题讲解题库

2. 盐城市 2023 年度讲解员技能大赛报名表

附件 1:

## 盐城市 2023 年度讲解员技能大赛 随机命题讲解题库

传统节日	1. 中秋节
	2. 端午节
	3. 元宵节
	4. 清明节
	5. 重阳节
盐城民间技艺	1. 东台发绣
	2. 大丰瓷刻
	3. 盐雕
	4. 虎头鞋
	5. 麦秆画
珍稀动物与植物	1. 丹顶鹤
	2. 麋鹿
	3. 勺嘴鹬
	4. 枯枝牡丹
	5. 五谷树
文化艺术	1. 淮剧
	2. 杂技
	3. 海盐文化
	4. 红色文化
	5. 董永传说
	6. 水浒传
饮食文化	1. 淮扬菜
	2. 鱼汤面
	3. 菊花
自然与人文景观	1. 湿地
	2. 湖荡
建筑艺术	1. 瓦当
	2. 马头墙
	3. 木雕
	4. 砖雕

附件 2:

## 盐城市 2023 年度讲解员技能大赛报名表

姓 名		性 别		入司日期	
出生年月		学 历		报名等级	
从事讲解 工作时间		讲 解 语 种		普通话 等级	
是否申请加试 外语及语种		外 语 等 级		导游证 等级	
所获荣誉					
教育经历					
个人履历	报名人签字： 年 月 日				
所在部门 意见	签字：  年 月 日		综合办公室 意见	签字：  年 月 日	
备 注					

注：请个人如实填写个人表格资料，如弄虚作假，一经查实，取消报名资格。



## 第三赛项 盐城市酒店行业专项服务技能大赛

为丰富酒店及餐饮行业文化，提高酒店及餐饮行业从业者的岗位技能技巧水平与实际操作能力，激发员工工作积极性、创造性和对酒店及餐饮行业的使命感，形成“比、学、赶、超、帮”的良好氛围，进一步提升酒店及餐饮单位的产品质量与服务水平，推动行业高质量发展，决定举办盐城市 2023 年度全市酒店行业专项服务技能大赛。现制定方案如下：

### 一、竞赛目的

通过开展酒店行业专项服务技能大赛，开展全行业大练兵，加强酒店行业从业者学习交流，提高参赛选手酒店专业操作技能的规范性和熟练性、酒店服务意识、卫生安全服务意识和现场问题的分析与处理能力，促进酒店及餐饮单位开展基于酒店实际导向的优化改革，切实提高产品服务质量和水平，为消费者提供更舒适、优质和安全的产品及服务。

### 二、竞赛组织

盐城市 2023 年度酒店行业专项服务技能大赛由盐城市总工会、盐城市人力资源和社会保障局、燕舞集团联合主办；由江苏燕舞酒店集团有限公司承办。

### 三、时间安排

（一）发动阶段（2023 年 6 月-7 月）。各单位根据本通知要求，及时进行宣传发动，并结合本地实际情况，积极选拔化秀参

赛队员，组成参赛队伍。

（二）训练阶段（2023年7月-8月）。各单位制定完善训练计划或方案，并组织参赛人员，及时进行酒店从业专业知识的培训学习，进行有关竞赛方式、方法的训练，全方位丰富知识水平，强化实践技能。

（三）竞赛阶段（2023年9月）。由江苏燕舞酒店集团有限公司组织具体竞赛活动。

#### **四、参赛人员**

（一）具有良好的思想政治素质和优良的道德品质；

（二）爱岗敬业，甘于奉献，技术精湛，业绩突出，责任心强，廉洁自律，既往无违法违纪违规等行为；

（三）盐城辖区内酒店、餐饮单位或个人均可报名参加指定类别的比赛。

#### **五、竞赛内容与流程**

（一）竞赛项目

**1. 主题客房布置：**酒店服务日趋个性化和特色化，主题房布置是酒店特色服务的重要表现，能体现客房服务人员的基本功，是技术性和力量性较强的一个服务项目，要求参赛人员在规定时间内完成主题房布置。

**2. 中餐主题摆台：**主题摆台既要方便客人用餐又要利于席间服务，既要体现仪式感又要保证用餐便利，参赛人员在规定时间内完成中餐主题宴会摆台，根据台布定位、餐具定位、餐巾折

花等内容进行评分。

**3. 中式热菜：**中式热菜强调色、香、味、意、形、养俱佳，是中国烹调艺术的集中体现，反映了精湛的烹调工艺和技艺。参赛人员在规定时间内用指定食材做出指定菜品，并对菜品的色泽、外形、火候等进行评分。

## （二）竞赛形式

### 1. 主题客房布置、中餐主题摆台

每个项目竞赛选手 30 名，由评委组对参赛选手进行现场打分，打分规则为去掉一个最高分和一个最低分，计算平均得分。若参赛选手对评分结果有异议，可向评委组申请复议，最终成绩以复议结果为准。

### 2. 中式热菜

每个项目竞赛选手 30 名，由评委组对参赛选手进行现场打分，打分规则为去掉一个最高分和一个最低分，计算平均得分。若参赛选手对评分结果有异议，可向评委组申请复议，最终成绩以复议结果为准。

## （三）竞赛安排

竞赛分为初赛和决赛。

初赛：包括主题房布置、主题摆台、中式热菜三个项目。按照成绩由高到低，每个项目选取前 10 名参加决赛。

决赛：在选手自我介绍后、按主题房布置、主题摆台、中式热菜三个项目分别进行比赛，按照成绩由高到低进行排名，并颁

发奖状和奖品。若每项技能操作存在个人成绩并列时，现场进行理论知识加试，决出最终排名。

## 六、奖项设置

本次竞赛单项第1名的3名选手经盐城市人力资源和社会保障局核准后，授予“盐城市技术能手”称号；获得竞赛单项第2-3名的选手，经盐城市总工会核准后，授予“盐城市五一创新能手”称号。

## 七、工作要求

(一)切实加强组织领导。积极选拔优秀选手组成参赛队伍，参加本次技能竞赛。7月25日前，将2023年盐城市酒店行业专项服务技能大赛报名表，盖章后的扫描件及相关资质证明材料发送至组委会电子邮箱。竞赛选手需交2寸免冠照片3张、身份证复印件1份。联系人:陶丽芝，联系电话:19106227914，电子邮箱:19106227914@163.com。

(二)认真做好以赛促练。各地要结合工作实际，认真做好参加技能竞赛的各项准备工作。要以竞赛为契机，组织酒店从业人员加强专业学习培训和技能操作训练，通过竞赛发现人才、培养人才、选拔人才。要把技能竞赛与酒店行业日常工作紧密结合，统筹安排技能竞赛与接待工作，以赛促训，以赛促学，以岗位练兵和技能竞赛促进酒店服务能力和水平的全面提升，切实做到“两手抓、两促进”。

(三)广泛开展宣传引导。各地要充分发挥新闻媒体作用，

深入挖掘酒店行业日常工作中的先进个人和先进事迹，总结推广好经验和好做法，不断扩大活动的覆盖面和影响力，树立我市酒店行业从业人员的良好形象，充分展现酒店行业人员队伍的良好精神风貌。

- 附件：1. 2023 年盐城市酒店行业专项服务技能大赛报名表  
2. 2023 年盐城市酒店行业专项服务技能大赛报名表

附件 1:

## 盐城市 2023 年度酒店行业专项服务技能大赛 报名表

(主题客房布置)

姓名		性别		出生年月	
职称		学历		联系电话	
工作单位					
工作简历					
单位意见	签字/盖章: 年 月 日				

# 盐城市 2023 年度酒店行业专项服务技能大赛

## 报名表

(中餐宴会摆台)

姓名		性别		出生年月	
职称		学历		联系电话	
工作单位					
工作简历					
单位意见	签字/盖章: 年 月 日				

# 盐城市 2023 年度酒店行业专项服务技能大赛

## 报名表

(中式热菜)

姓名		性别		出生年月	
职称		学历		联系电话	
工作单位					
工作 简 历					
单位意见	签字/盖章: 年 月 日				



## 附件 2:

## 主题客房布置评分表

内 容	评分细则	得分
项目	<b>客房布局（20分）：</b> 1.有创新（10分），有特色（5分），体现生态与氛围（5分）。	
	<b>卫生间（12分）：</b> 1. 客用品缺 1 件扣 1 分，至多扣 4 分； 2. 客用品质量符合 LB/T003-1996 标准； 3. 布置效果 1.1-4 分。	
	<b>客房客用品（12分）：</b> 1. 客用品(含文件夹内用品)缺 1 件扣 1 分,至多扣 4 分； 2. 质量符合 LB/T003-1996 标准； 3. 布置效果 1-4 分。	
	<b>床面设计（12分）：</b> 1. 富有特色,色彩协调 1-6 分； 2. 装饰品位置适中(开不开夜床均可)1-6 分。	
	<b>枕头（12分）：</b> 1. 四角饱满,外形平整、挺括 2 分,枕芯不外露 2 分,与床两边距离相等,每差 2 厘米扣 0.5 分,至多扣 2 分； 2. 枕头开口与床头柜方向相反,放错的扣 6 分。	
	<b>被子定位、整形（12分）：</b> 1. 不偏离中心线，每偏 2 厘米扣 0.5 分,至多扣 4 分； 2. 床尾式样一致、紧密 2 分，每角 1 分（包不包角均可）两侧自然下垂、平整、美观、挺括 2 分； 3. 被面平整、四角到位。	
	<b>包软垫（12分）：</b> 1. 床单每偏离中心线 2 厘米扣 0.5 分，至多扣 3 分；放反的扣 3 分； 2. 四角式样与角度一致扣 2 分，每角 0.5 分;四角均匀、紧密 2 分，每角 0.5 分;床头、床尾塞进床垫部分长度相等，每头 0.5 分。	
	<b>布草质量（8分）：</b> 1. 符合 LB/T003-1996 标准	
注意事项	1.操作时间 40 分钟； 2.选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作； 3.所有操作结束后，选手站立于工作车旁，举手示意“比赛完毕”； 4.此次比赛为“单人赛”制，比赛期间不设助手，由选手独立完成客房整理比赛； 5.操作过程中，选手不能跑动、寻求帮助，每违规一次扣 2 分； 6.赛前的房门、窗帘、灯光全部打开，赛后不需关闭。	
评价	1.客房布置技能熟练，操作标准； 2.做房主题特色鲜明，美观大方，舒适宜人； 3.总体印象可增加 1-5 分	

## 中餐宴会摆台评分表

内 容	评分细则	得分
项 目	<b>台布（6分）：</b> 1. 可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设，要求一次完成，两次扣1分，三次及以上不得分； 2. 台布定位准确，十字居中，凸缝朝向主副主人位，下垂均等，台面平整；	
	<b>桌裙或装饰布（3分）：</b> 1. 桌裙长短合适，围折平整或装饰布平整，四角下垂均等（装饰布平铺在台布下面）；	
	<b>围椅（5分）：</b> 1. 从主宾位开始拉椅定位，座位中心与餐碟中心对齐，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；	
	<b>餐碟定位（8分）：</b> 1. 一次性定位、碟间距离均等，餐碟标志对正，相对餐碟与餐桌中心点三点一线；距桌沿约1.5厘米； 2. 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生；	
	<b>味碟、汤碗、汤勺（8分）：</b> 1. 味碟位于餐碟正上方，相距1厘米； 2. 汤碗摆放在味碟左侧1厘米处，与味碟在一条直线上，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行；	
	<b>筷架、筷子、长柄勺、牙签（12分）：</b> 1. 筷架摆在餐碟右边； 2. 筷子、长柄勺搁摆在筷架上，长柄勺距餐碟3厘米，筷尾距餐桌沿1.5厘米； 3. 筷套正面朝上； 4. 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；	
	<b>葡萄酒杯、白酒杯、水杯（9分）：</b> 1. 葡萄酒杯在味碟正上方2厘米； 2. 白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧； 杯肚间隔1厘米，三杯成斜直线，向右与水平线呈30度角；如果折的是杯花，水杯待餐巾花折好后一起摆上桌； 3. 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生；	
	<b>餐巾折花（6分）：</b> 1. 花型突出主位，符合主题、整体协调； 2. 折叠手法正确、卫生、一次性成形、花型逼真、美观大方；	
	<b>公用餐具（10分）：</b> 1. 公用餐具摆放在正副主人的正上方； 2. 按先筷后勺顺序将筷、勺搁在公用筷架上（设两套）公用筷架与正副主人位水杯对间距1厘米，筷子末端及勺柄向右；	

	<p><b>菜单、花瓶等装饰物（10分）：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 花瓶（花篮或其他装饰物）摆在台面正中，造型精美、符合主题要求；</li> <li>2. 菜单摆放在筷子架右侧，位置一致（两个菜单则分别摆放在正副主人的筷子架右侧）；</li> </ol>	
	<p><b>托盘（3分）：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，平稳、自然；</li> </ol>	
	<p><b>斟酒（20分）：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 开瓶方法正确；</li> <li>2. 瓶口无损，软木塞完好；</li> <li>3. 口布擦拭瓶口；</li> <li>4. 顺序正确，先主宾，再顺时针方向进行；</li> <li>5. 商标朝外；</li> <li>6. 瓶口不碰杯子；</li> <li>7. 白酒8成，红酒5成（每1杯不达标扣0.5分，最多扣3分）；</li> <li>8. 托盘悬于客椅外；</li> <li>9. 每滴1滴扣0.5分，最多扣3分；</li> <li>10. 每溢酒1次扣2分，最多扣6分；</li> </ol>	
<b>注意 事项</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 按中餐正式宴会摆台，鼓励选手利用自身条件，创新台面设计。</li> <li>2. 操作时间20分钟（提前完成不加分，每超过30秒，扣总分2分，不足30秒按30秒计算，以此类推；超时2分钟不予继续比赛，未操作完毕，不计分）。</li> <li>3. 选手必须佩戴参赛证提前进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”进行准备，准备时间3分钟。准备就绪后，举手示意。</li> <li>4. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。</li> <li>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。</li> <li>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”。</li> <li>7. 除台布、桌裙或装饰布、花瓶（花篮或其他装饰物）可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。</li> <li>8. 餐巾准备无任何折痕；餐巾折花花型不限，但须突出主位花型，整体挺括、和谐，符合台面设计主题。</li> <li>9. 餐巾折花和摆台先后顺序不限。</li> <li>10. 比赛中允许使用装饰盘垫。</li> <li>11. 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，须在抽签之后说明。</li> <li>12. 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。</li> <li>13. 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。</li> <li>14. 参赛饭店需于比赛前将参赛用器具和物品提前运至比赛场地，工作人员将进行统一安排和调度。参赛选手进场后准备时间不超过1分钟（不含运送餐具时间和餐具摆放备餐台时间）。</li> </ol>	
<b>评价</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台面设计主题明确，布置符合主题要求；</li> <li>2. 餐具颜色、规格协调统一，便于使用；</li> <li>3. 整体美观、具有强烈艺术美感；</li> <li>4. 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；</li> </ol>	

## 中式热菜评分表

内 容	评分细则	得分
项目	<b>色泽 (15分):</b> 1. 合理运用火候较好, 成品基本符合应有特色, 酌情扣 1~2 分; 2. 火候运用一般, 成品基本符合要求, 酌情扣 2~4 分; 3. 火候运用不当, 成品有轻度糊、焦现象, 酌情扣 4~7 分; 4. 成品生、糊不能食用扣 15 分;	
	<b>外形 (15分):</b> 1. 刀工精细、形态规格基本一致, 自然完整度较好, 酌情扣 1~4 分; 2. 刀工一般、基本符合成品固有形态, 规格与标准一般, 酌情扣 4~8 分; 3. 刀工较差、成品外形较差、规格与标准相差较大, 酌情扣 8~12 分; 4. 刀工太差、不符合成品固有形态或一半以上成品与要求相差太大扣 15 分;	
	<b>火候 (15分):</b> 1. 合理运用火候较好, 成品基本符合应有特色, 酌情扣 1~2 分; 2. 火候运用一般, 成品基本符合要求, 酌情扣 2~4 分; 3. 火候运用不当, 成品有轻度糊、焦现象, 酌情扣 4~7 分; 4. 成品生、糊不能食用扣 15 分;	
	<b>质地 (20分):</b> 1. 基本能体现成品固有的质感, 酌情扣 1~5 分; 2. 基本符合成品应有的质感但不够鲜明, 酌情扣 5~10 分; 3. 成品质感较差, 酌情扣 10~15 分; 4. 不能符合、体现成品应有质感扣 18 分;	
	<b>口味 (20分):</b> 1. 基本符合成品应有的风味, 体现特色较好, 酌情扣 1~5 分; 2. 基本符合成品固有的口味, 体现特色不够, 酌情扣 5~10 分; 3. 成品口味较差酌情扣 10~15 分; 4. 不能体现成品固有的口味扣 20 分;	
	<b>装盘 (15分):</b> 1. 数量与标准相差 10%扣 3 分, 相差 40%以上扣 10 分; 2. 摆放不够整齐酌情扣 1~5 分; 3. 视该品种特色的鲜明程度, 酌情扣 1~10 分;	
注意事项	1. 个人工作衣服整洁, 操作前洗手消毒, 不留长胡须, 不留长发, 不带戒指, 不留长指甲。违者扣 1-2 分; 2. 食物生熟不分, 工具不洁, 乱搬下脚料, 操作场地不卫生。扣 5-10 分; 3. 失饪重做, 或挪用他人加工的原料、汤汁等, 扣 2-6 分; 4. 违反规定提前成型、入味、成熟或带成品参赛, 每一项扣 5-8 分; 5. 超时操作 5 分钟扣 1 分 (含 5 分钟), 以后每超 5 分钟扣 2 分, 以次类推; 6. 选手迟到每 5 分钟扣 1 分; 7. 不服从现场监理人员指挥、调度和管理的扣 5-15 分, 情节严重者取消其参赛资格; 8. 由于主观原因发生操作事故, 扣 10-20 分; 9. 使用金属、塑料、竹木等非食品物品进行食品支撑、装饰或使用人工色素和有毒有害物质进行加工的扣 10 分;	

	<p>10. 操作过程中使用移动电话的，扣 1-2 分。 其中对情节严重需取消选手参赛资格的，应当报请裁判长核准并签字同意。</p>	
评价	<p>1. 个人工作衣服整洁，操作前洗手消毒，不留长胡须，不留长发，不带戒指，不留长指甲。违者扣 1-2 分；</p> <p>2. 食物生熟不分，工具不洁，乱搬下脚料，不搞好操作场地卫生。扣 5-10 分；</p> <p>3. 失饪重做，或挪用他人加工的原料、汤汁等。扣 2-6 分；</p> <p>4. 违反规定提前成型、入味、成熟或带成品参赛，每一项扣 5-8 分；</p> <p>5. 超时操作 5 分钟扣 1 分（含 5 分钟），以后每超 5 分钟扣 2 分，以次类推；</p> <p>6. 选手迟到每 5 分钟扣 1 分；</p> <p>7. 不服从现场监理人员指挥、调度和管理的扣 5-15 分，情节严重者取消其参赛资格；</p> <p>8. 由于主观原因发生操作事故，扣 10-20 分；</p> <p>9. 使用金属、塑料、竹木等非食品物品进行食品支撑、装饰或使用人工色素和有毒有害物质进行加工的扣 10 分；</p> <p>10. 操作过程中使用移动电话的，扣 1-2 分。 其中对情节严重需取消选手参赛资格的，应当报请裁判长核准并签字同意。</p>	

