**中职旅游职位专业技能测试评分方案**

中餐宴会摆台与服务技能

一、**设备物品条件（以1名考生计）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名 称** | **规 格** | **质地** | **数量** |
| 1 | 中餐圆形餐台 | 高度为75厘米、直径180厘米 |  | 1张 |
| 2 | 工作台 | 90厘米×280厘米，高75厘米（误差1厘米） |  | 1张 |
| 3 | 餐椅 | （连椅背）高度90厘米，宽40厘米 |  | 10把 |
| 4 | 防滑圆托盘（含托盘垫） | 外径35.5厘米，内径32厘米，误差0.5厘米 |  | 2个 |
| 5 | 台布及装饰布 | 台布：正方形，240×240厘米（误差2厘米）。材质：涤棉； 装饰布：圆形，直径320厘米，材质：涤棉 |  | 1套 |
| 6 | 餐巾（口布） | 53厘米×53厘米（缩水前56厘米×56厘米） | 纯棉 | 10条 |
| 7 | 花盆 | 外径17.5厘米，内径16.5厘米，底径13.5厘米，盆高7.5厘米 | 瓷器 | 1个 |
| 8 | 餐碟（骨碟） | 外径20.3厘米，内径12.5厘米 | 瓷器 | 10个 |
| 9 | 汤碗（翅碗） | 碗口直径11.3厘米 ，底部直径5厘米,高4厘米 | 瓷器 | 10个 |
| 10 | 味碟 | 碟口7.3厘米， 底部4厘米，高1.8厘米 | 瓷器 | 10个 |
| 11 | 汤勺 | 长13.4厘米， 宽4厘米 | 瓷器 | 10个 |
| 12 | 筷架 | 长7.1厘米，底部长7.3厘米；宽3.1厘米；底部宽3.3厘米；高1.5厘米；勺子位长4.9厘米，圆形凹口位2.5厘米；筷子位顶部2.2厘米，凹位1.3厘米，高度1.1厘米 | 瓷器 | 10个 |
| 13 | 筷子 | 长27.0厘米，筷子头直径0.4厘米；带筷套：长27.8厘米，宽3厘米 |  | 10双 |
| 14 | 席面更（长柄勺） | 全长20.4厘米，勺子长6.4厘米，直径4.3厘米 | 不锈钢 | 10个 |
| 15 | 水杯（414ML） | 杯口外径6.5厘米，杯口内径6.1厘米，内高13.5厘米，外高18.7厘米，杯底直径6.7厘米，厚0.4厘米 | 玻璃器 | 10个 |
| 16 | 葡萄酒杯（14CL） | 杯口外径5.8厘米，杯口内径5.5厘米，内高6.9厘米，外高14厘米，杯底直径5.7厘米，厚0.2厘米 | 玻璃器 | 10个 |
| 17 | 白酒杯（2.6CL） | 杯口外径3.7厘米，杯口内径3.4厘米，内高3.3厘米，外高8.9厘米，杯底直径4.1厘米，厚0.2厘米 | 玻璃器 | 10个 |
| 18 | 牙签 | 长8.7厘米，宽1.5厘米 |  | 10套 |
| 19 | 菜单 | 长19厘米，外宽14厘米，内宽10.5厘米，厚1.7厘米 |  | 2个 |
| 20 | 桌号牌 | 底座长10厘米，宽4.5厘米，高8.1厘米，底座厚度0.8厘米 |  | 1个 |
| 21 | 公用餐具（公筷架、筷子、公勺） | 公筷架全长9.5厘米，底座长5.9厘米,宽1.2厘米，勺座直径2.5厘米，筷座长3.5厘米，宽1.2厘米 |  | 2套 |
| 22 | 折叠餐巾花专用大盘 | 直径40厘米 | 瓷器 | 1个 |
| 23 | 服务巾（斟酒用） | 边长48厘米 | 棉质 | 1条 |
| 24 | 净手小毛巾 | 边长30厘米 | 棉质 | 1条 |
| 25 | 酒瓶 | 葡萄酒瓶：墨绿色750ml 高：32厘米 瓶身直径：7.3厘米 口径（外）：2.7厘米 口径（内）：1.9厘米白酒瓶：透明色500ml 高：26.5厘米 瓶身直径：6.6厘米 口径（外）：2.75厘米 口径（内）：1.75厘米 | 玻璃 | 2个 |
| 酒瓶样例图片 | 葡萄酒瓶 白酒瓶 |

**二、中餐宴会摆台与服务现场操作规则**

1.按中餐正式宴会摆台与服务（10人位），根据提供设备物品进行操作与服务。

2.考生提前进入场地，在指定区域向评委进行仪容仪表展示，时间不超过1分钟。

3.评委统一口令“开始准备”进行准备，准备时间3分钟。准备就绪后，考生站在工作台前、主人位后侧，举手示意。

准备时间内考生不可以调整、移动工作台上的物品，只允许折叠斟酒巾（但不得包上酒瓶）和清点物品数量。

4.考生在评委宣布“开始”后开始操作。

5.中餐宴会摆台与服务操作时间18分钟。考试结束前3分钟提醒考生“离结束还有3分钟”，时间到，考生不能继续，评委根据考生完成部分进行评判计分。

6.开始时，考生站在主人位后侧。所有操作与服务必须按顺时针方向进行。（“拉椅让座”环节，从工作台到第一主宾位、从第二主宾位到主人位，可逆时针操作。）

7.所有操作与服务结束后，考生应回到工作台前，举手示意“完毕”。

8.除台布、装饰布、花盆和桌号牌可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作。允许使用托盘垫。

9.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、和谐、美观。

10. 在拉椅让座之前（铺装饰布、台布时除外），餐椅保持“三三二二”对称摆放，椅面1/2塞进桌面。铺装饰布、台布时，拉开主人位餐椅。铺完装饰布、台布后将餐椅归位。

11. 摆台的基本要求：餐具图案对正，距离均匀、整齐、美观、清洁大方，为宾客提供一个舒适的就餐位置和一套必需的就餐餐具。

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。逆时针操作扣1分/次。

13.中餐宴会摆台与服务的顺序和标准

（1）铺装饰布、台布：拉开主人位餐椅，在主人位铺装饰布、台布；台布正面朝上，铺在装饰布上，台面平整，下垂均等；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。

（2）餐碟定位：从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟边沿距桌边1.5厘米；每个餐碟之间的间隔要相等；相对的餐碟与餐桌中心点三点成一直线；操作要轻松、规范、手法卫生。

（3）摆放汤碗、汤勺和味碟。汤碗摆放在餐碟左上方1厘米处，味碟摆放在餐碟右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行。汤碗、味碟的横向直径和汤勺柄成一条直线。汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗分别与味碟、餐碟间相距1厘米。

（4）摆放筷架、席面更、筷子、牙签：筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上；筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米，筷套正面朝上；牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。

（5）摆放葡萄酒杯、白酒杯、水杯：葡萄酒杯摆放在餐碟正上方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）；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，三杯杯底中点连线成一直线，该直线与相对两个餐碟的中点连线垂直；水杯待餐巾花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过2/3 处，水杯肚距离汤碗边1厘米；摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。

（6）摆放公用餐具：公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯肚下沿切点3厘米，公勺、公筷置于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。如折的是杯花，可先摆放杯花，再摆放公用餐具。

（7）折餐巾花：折十种不同造型杯花，每种餐巾花三种以上技法；花型突出正、副主人位；有头尾的动物造型应头朝右（主人位除外）；巾花观赏面向客人（主人位除外）；巾花挺拔、造型美观、款式新颖；操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿；手不触及杯口及杯的上部。如折的是杯花，水杯待餐巾花折好后一起摆上桌。

（8）上花盆、菜单（2个）和桌号牌：花盆摆在台面正中；菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边1.5厘米；桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位。

（9）拉椅让座：先拉第一主宾（主人位右侧第1位）、第二主宾（主人位左侧第1位）、主人位，然后按顺时针方向逐一定位，示意让座；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厘米；让座手势正确，体现礼貌。

（10）托盘斟酒：将斟倒酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒，先葡萄酒后白酒共十杯；左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口；斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒；服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。

服务巾（斟酒用）的使用：考生可以在斟酒时搭在手臂上，也可以包在酒瓶颈上。

14.其他

（1）台布、装饰布的折叠方法：反面朝里，沿凸线长边对折两次，再沿短边对折两次。

（2）酒水准备：考试斟酒所用葡萄酒为食用葡萄汁和水兑制而成，考试斟酒所用白酒用水代替。葡萄酒杯和白酒杯每批次撤换一套；每位考生配一瓶葡萄酒和一瓶白酒。

**中职旅游职位专业技能测试评分标准（一）**

考生顺序号：

**一、中餐宴会摆台与服务现场操作评分标准（45分）**

| **项 目** | **操作程序及标准** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **台布及装饰布****（4分）** | 可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设装饰布、台布，要求一次完成，两次扣0.5分，三次及以上不得分。 | 1 |  |  |
| 拉开主人位餐椅，在主人位铺装饰布、台布。 | 1 |  |  |
| 装饰布平铺在餐桌上，正面朝上，台面平整，下垂均等。 | 1 |  |  |
| 台布正面朝上，铺在装饰布上；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。 | 1 |  |  |
| **餐碟定位****（5分）** | 从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟间距离均等，与相对餐碟、餐桌中心点三点一线。 | 2 |  |  |
| 餐碟边距桌沿1.5厘米。 | 2 |  |  |
| 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞 | 1 |  |  |
| **汤碗、汤勺、味碟****（3分）** | 汤碗摆放在餐碟左上方1厘米处，味碟摆放在餐碟右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行，汤碗、味碟的横向直径和汤勺柄成一条直线。 | 2 |  |  |
| 汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗分别与味碟、餐碟间相距均为1厘米。 | 1 |  |  |
| **筷架、席面更、筷子、牙签****（4分）** | 筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上。筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。 | 1 |  |  |
| 席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米。 | 1 |  |  |
| 筷套正面朝上。 | 1 |  |  |
| 牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。 | 1 |  |  |
| **葡萄酒杯、白酒杯、水杯****（4分）** | 葡萄酒杯在餐碟正前方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。 | 1 |  |  |
| 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，三杯杯底中点成一水平直线。水杯待杯花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过2/3 处。 | 2 |  |  |
| 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。 | 1 |  |  |
| **公用餐具****（2分）** | 公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯杯肚下沿切点3厘米。先摆放杯花，再摆放公用餐具。 | 1 |  |  |
| 先勺后筷顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。 | 1 |  |  |
| **餐巾折花****（10分）** | 花型突出正、副主人位，整体协调；有头、尾的动物造型应头朝右（主人位除外）；巾花观赏面向客人（主人位除外）；巾花种类丰富、款式新颖；巾花挺拔、造型美观、花型逼真；操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿。 | 111221 |  |  |
| 折叠手法正确、一次性成形。杯花折好后放于水杯中一起摆上桌。 | 1 |  |  |
| 手不触及杯口及杯的上部。 | 1 |  |  |
| **菜单、花盆和桌号牌****（2分）** | 花盆摆在台面正中。桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位。 | 1 |  |  |
| 菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边1.5厘米。 | 1 |  |  |
| **拉椅****让座****（2分）** | 拉椅：从第一主宾位开始，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厘米。 | 1 |  |  |
| 让座：手势正确，体现礼貌。 | 1 |  |  |
| **托盘****斟酒****（5分）** | 将酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒。顺时针方向前行，在客人右侧斟酒，先斟葡萄酒后斟白酒，共十杯； | 1 |  |  |
| 左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口； | 1 |  |  |
| 斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒； | 2 |  |  |
| 服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。 | 1 |  |  |
| **托盘****（2分）** | 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于考生腰部，姿势正确。 | 1 |  |  |
| 托送自如、灵活。 | 1 |  |  |
| **综合****印象****（2分）** | 台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感。 | 1 |  |  |
| 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。 | 1 |  |  |
| **合 计** |  | 45 |  |  |
| 操作时间： 分 秒  |
| 物品落地、物品碰倒、物品遗漏： 件 逆时针： 次 扣分： 分 |
| 总 分 |  |

 评委：

**中职旅游职位专业技能测试评分标准（二）**

**二、旅游景点讲解评分表（45分）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **评定内容** | **单项****分值** | **单项****计分** |
| 语言表达 | 语音标准、语法正确、口齿清楚，肢体语言规范。 | 8分 |  |
| 讲解内容 | 健康、完整、准确、与时俱进、主旨突出、通俗易懂。 | 15分 |  |
| 讲解结构 | 层次分明、结构清晰、逻辑性强。 | 12分 |  |
| 讲解技巧 | 生动、角度新颖、有一定深度。 | 10分 |  |
| 时间控制 | 讲解不足3分钟，扣8分，超过5分钟叫停，超过时间的答题内容无效。 |  |  |
| **总得分** |  |

 评委：

**旅游职位专业技能测试评分标准**

**三、仪容仪表要求及评分标准（10分）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **细节要求** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| **头发****（1.5分）** | 男士 |  |  |  |
| 1、后不盖领 | 0.5 |  |  |
| 2、侧不盖耳 | 0.5 |  |  |
| 3、干净、整齐，着色自然，发型美观大方 | 0.5 |  |  |
| 女士 |  |  |  |
| 1、后不过肩 | 0.5 |  |  |
| 2、前不盖眼 | 0.5 |  |  |
| 3、干净、整齐，着色自然，发型美观大方 | 0.5 |  |  |
| **面部****（0.5分）** | 男士：不留胡须及长鬓角 | 0.5 |  |  |
| 女士：淡妆 | 0.5 |  |  |
| **手及指甲****（1分）** | 1、干净 | 0.5 |  |  |
| 2、指甲修剪整齐，不涂有色指甲油 | 0.5 |  |  |
| **服装****（1.5分）** | 1、符合岗位要求，整齐干净 | 0.5 |  |  |
| 2、无破损、无丟扣 | 0.5 |  |  |
| 3、熨烫挺刮 | 0.5 |  |  |
| **鞋****（1.0分）** | 1、符合岗位要求的黑颜色皮鞋（中式铺床可穿布鞋） | 0.5 |  |  |
| 2、干净，擦试光亮、无破损 | 0.5 |  |  |
| **袜子****（1.0分）** | 1、男深色、女浅色 | 0.5 |  |  |
| 2、干净、无褶皱、无破损 | 0.5 |  |  |
| **首饰及徽章****（0.5分）** | 1、考生号牌佩戴规范，不佩戴过于醒目的饰物 | 0.5 |  |  |
| **总体印象****（3.0分）** | 1、走姿自然，大方，优雅 | 0.5 |  |  |
| 2、站姿自然，大方，优雅 | 0.5 |
| 3、手势自然，大方，优雅 | 0.5 |
| 4、蹲姿自然，大方，优雅 | 0.5 |
| 5、礼貌：注重礼节礼貌，面带微笑  | 1.0 |  |  |
| **合 计** |  | 10 |  |  |

 评委：