



# 第 45 届世界技能大赛山东省选拔赛

## 糖艺/西点制作项目

### 技 术 文 件

第 45 届世界技能大赛山东省选拔赛组委会

2018 年 1 月 12 日

# 第 45 届世界技能大赛山东省选拔赛

## 糖艺/西点制作项目技术文件

### 一、竞赛项目

项目名称：糖艺/西点制作

竞赛方式：个人项目

竞赛对象：全省技工院校正式在册的学生，1997年1月1日以后出生。选手由各市及省属院校为单位组织选拔推荐。

### 二、项目技术

糖艺/西点师是指技能熟练的男女性工匠。糖艺是指糖类经过熬煮、加热成型、艺术组合等手法加工而成的艺术造型。糖艺技能能够充分体现烘焙技术人员的艺术造型能力；西点技能是巧妙地将砂糖、油脂、鸡蛋、面粉等材料经过合理调配，结合冷热加工等技术手法，借助烘焙设备，制作出具备色香味形和美好质感的甜食。选手要经过辅导、配方设计、实际操作等实践活动，独立操作、安全制作和艺术性出品。

#### 1. 选手条件

- (1) 1997年1月1日以后出生的人员
- (2) 思想品德优秀，身心健康

#### 2. 选手竞赛能力要求

- (1) 阅读并能理解技术文件及说明的能力；
- (2) 正确使用烘焙设备、电动工具的能力；
- (3) 能够按照赛题要求选择制作方法，并调整好自己的工作节

奏；

(4) 能够按规定克重和尺寸完成制作；

(5) 能够表现出训练有素的基本功；

(6) 能够使用新型的现代制作工具（例如：糖艺设备），按要求规范操作；

(7) 理解并遵守现行行业相关标准、法规；

(8) 熟悉并能正确使用各种个人防护装备。

### 3. 基本知识要求

(1) 烘焙材料的分类、牌号、化学成分、使用性能和操作特点等；

(2) 烘焙材料（包括奶油、巧克力、糖类、面粉等）种类、型号、使用和保管；

(3) 烘焙设备、工具的类型、原理、使用和维护；

(4) 常用制作方法及特点、制作工艺要点、合理搭配食材、操作方法、烤箱、冷冻、搅拌设备的使用及后期处理等；

(5) 操作失败的产生原因、危害、预防措施和补救方法；

(6) 巧克力调温的原理，糖艺糖体返砂的防止措施；

(7) 各类配方量化的换算；

(8) 产品的质量要求，各类产品的移动和切割方法的特点和使用范围；

(9) 厨房安全知识。

### 三、竞赛命题

#### 1. 竞赛试题制定的标准

本竞赛项目以世界技能大赛项目技术文件或世界技能大赛试题为基础，尽可能以世界技能大赛的技术难度为标准，以检验参赛选手技能水平为重点，公开命题。

#### 2. 竞赛具体内容

(1) 竞赛主题：流年

(2) 竞赛项目：杏仁膏塑形、糖艺工艺品造型、整形蛋糕。

(3) 竞赛时间：竞赛总时长为 10 小时：比赛前一天准备 1 小时，正式比赛时间为 9 小时。参赛者可以在竞赛时间内自由安排各模块作品的制作时间，但必须在规定的展示时间内按要求出品。

(4) 竞赛内容表现在：主题体现、口味、内部组织、精细度、色彩、创意、作品设计、技术难易度和卫生。

(5) 赛前要求：选手按照作业书申报内容准备所有自带设备、工具和原材料，对照作业书进行检查核实。

(6) 竞赛地点和时间：

竞赛地点：山东省城市服务技师学院

竞赛时间：详见具体的实施方案

(7) 选拔赛内容：

#### **模块 A：竞赛过程**

\*作业书：要求在比赛前一天下午 13:00 将 11 份作业书提交给裁判长。

\*工具、设备的准备：按需合理准备工具和调试设备。

\*材料处理：按需合理准备材料。

\*工作流程：工作流程顺畅，安排合理，在特定的时间内有效地安排和计划工作。

\*赛前准备时间只可进行设备调试，工具摆放，称料等准备工作，不可进行任何产品制作。

\*半成品的制作：工作过程中，根据材料的特性，完成半成品的制作，合理运用材料，发挥材料的可塑性，合理存储。

\*卫生/节俭：高效清洁完成工作计划，注重工作场所卫生，节俭，尽可能减少浪费。

## **模块 B：杏仁膏塑形**

\*根据主题制作杏仁膏塑形作品 2 款，每款 2 件，共 4 件。

\*每款造型的两件成品必须在重量、外形及着色上相近。

\*每件重量在 50~80g 之间。

\*材料选用杏仁膏或糖膏（或两者混合使用），允许使用可食用色素。

\*作品主体和装饰物必须采用可食用材料。

\*每件作品要形成一体，不得分开（分体），作品能易于在展盘上移动。

\*可以使用喷绘、涂色、火烧和绘画着色技艺。

\*禁止在塑形成品表面喷涂可可脂、巧克力。

\*塑形作品必须纯手工制作，可以适当使用刻模（例如：平面刻

模)，严禁使用一次成型模具。

\*点缀和粘接可以使用糖粉膏和巧克力，禁止使用光亮剂。

\*作品放置在由选拔赛承办基地提供的白色陶瓷平盘(30×17cm)上，在规定时间内放展示台上展示。

### **模块 C: 糖艺工艺品造型**

\*根据主题制作糖艺工艺品造型 1 件，高度 70~100cm，宽度不超过 50×50cm。

\*作品的主体部分用砂糖/艾素糖制作而成，可以适当应用食用色素、食用珠光粉和食品喷胶等可食用材料。

\*作品中至少呈现 3 种制作工艺(例如：倒糖、拉糖、吹糖等)。

\*作品可以使用模具，模具可以提前制作带入赛场。

\*作品要现场制作，包括熬糖、灌支架、拉糖，除在作业书中标明自备原材料外，禁止带入任何半成品、成品。

\*作品可以使用喷绘、涂色、绘画着色技法。

\*糖艺工艺品造型放置在由选拔赛承办基地提供的亚克力底托(40×40cm)上，放展示台上展示。

### **模块 D: 整形蛋糕**

\*制作整形蛋糕 1 款，2 件，两件均需同样的装饰。

\*整形蛋糕的重量为 1000~1300g/件(含装饰物)，形状自己定义。

\*不允许使用冰镇元素(含冰、冰淇淋、液氮)。

\*其中一个整形蛋糕装饰后放置在由选拔赛承办基地提供的白色

陶瓷平盘（ $\phi 25\text{cm}$ ）上，放展示台上展示。另一件整形蛋糕放置在由选拔赛承办基地提供的白色陶瓷平盘（ $\phi 25\text{cm}$ ）上供评委品尝。（品尝用的蛋糕由裁判负责切块）

\*展示用的蛋糕必须和品尝用的蛋糕口味相同、样式相同。

\*装饰用材料可自由选择但必须符合主题和使用可食用材料。

#### 四、比赛评判细则

##### 1. 选拔赛项目各模块配分表

评比分项目	100%	主观评分%	客观评分%
A 竞赛过程：准备过程/卫生/制作过程/废弃物处理等	20	16	4
B 杏仁膏塑形	16	11	5
C 糖艺工艺品造型	38	33	5
D 整形蛋糕	26	22	4

##### 2. 实际操作单项分（详见评分标准）

模块 A 竞赛过程	作业书	工具、设备的准备	材料处理	工作流程	半成品准备	卫生/节俭	总分
主观分			3	5	4	4	16
客观分	2	2					4

模块 B 杏仁膏塑形	时间	数量	品种	重量	成型 技巧	创造力	设计	整体 印象	色彩	主题	总分
主观分					3	1	1	2	2	2	11
客观分	1	1	1	2							5

模块 C 糖艺工艺品 造型	时间	尺寸	技巧 数量	技巧	创造力	精致 度	光泽	设计	整体 印象	主题	颜色	总分
主观分					4	2	2	3	4	4	4	33
客观分	1	1	2	1								5

模块 D 整形蛋糕	时间	数量	重量	装饰 技巧	质地	口味	整体 印象	主题	总分
主观分					4	4	6	4	22
客观分	1	2	1						4

## 五、名次排列及裁判人员



1. 本次竞赛设满分 100 分，参赛选手按得分从高到低依次排列名次，当总分相同时，则操作总时间长度短的选手名次在前。如操作总时间长度无法区别，则按照模块 C > 模块 D > 模块 B > 模块 A > 得分高的选手名次在前。

2. 裁判人员由两方面人员组成，一是第三方专家若干名；二是各参赛单位，各单位只能选派一名具有资格的裁判员担任选拔赛部分模块现场裁判工作，一旦担任裁判员工作后，比赛中途不得更换人选。

## 六、赛场要求和设备要求

### 1. 竞赛工位要求

(1) 选拔赛工位具有独立操作区域和作品展示区域。

(2) 选拔赛工位需与观摩区隔断。

### 2. 设备清单:

设备名称及型号	技术要求	单位	数量	备注
电烤炉	三层双盘	台	2	各层可独立操作
急速冷冻柜	制冷效果 $\leq -35^{\circ}\text{C}$	台	1	
冷藏操作台（带大理石台面）	冷藏（ $4^{\circ}\text{C}$ ）， $1500 \times 750 \times 800 \text{ mm}$	台	2	
不锈钢操作台	$1500 \times 750 \times 800 \text{ mm}$	台	2	
台式冷柜	冷冻（ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）	台	2	
台式多功能搅拌机	（5~7L）（三件套）	台	2	
糖艺灯	双头	个	4	

热风枪		个	4	
电风扇（中号）	可摆头	台	2	
制冰机		台	1	
微波炉	2 KW	台	2	
电磁炉	2~3.5 KW	台	4	每工位 1 台
除湿机		台	2	
塑料小案板	40 × 40 cm	块	4	
水槽	能提供冷水	套	1	

备注：自带设备需在作业书中标明，未标明设备不可带入竞赛工位。

### 3. 赛场清单

器具名称及要求	单位、规格	数量	备注
糖艺气囊	个	2	
糖艺温度计	个	2	
糖艺不沾垫	40*60cm	8	每工位 2 张
糖艺不沾垫	20*30cm	4	每工位 2 张
烤盘（长 60 × 40 × 2cm）	个	20	每工位 10 个
烤盘（长 30 × 40 × 2cm）	个	20	每工位 10 个

隔热手套	双	4	
不锈钢盆（16cm）	个	8	每工位 2 个
不锈钢盆（20cm）	个	8	每工位 2 个
不锈钢盆（24 cm）	个	8	每工位 2 个
塑料量杯（500ml）	个	4	
耐高温长柄刮刀（25-45 cm）	把	8	每工位 2 把
刷子	把	4	每工位 2 把
电子称（0~5kg）	台	2	
不锈钢复底锅（直径 20 cm）	个	4	每工位 2 个
塑料刮板	块	4	每工位 2 块
烘焙油纸	张	40	每工位 20 张
大号保鲜膜	卷	2	
垃圾桶等保洁用品	套	2	
白色毛巾	条	4	每工位 2 条
厨房用纸巾	卷	4	每工位 2 卷
白色陶瓷平盘（30×17 cm）	个	4	杏仁膏塑形展示用、微型甜点品尝用
白色陶瓷平盘（φ25cm）	个	4	整形蛋糕展示用

亚克力底托 40 × 40 × 1.5 cm	块	2	糖艺工艺品造型展示用
---------------------------	---	---	------------

备注：自带工具需在作业书中标明，未标明工具不可带入工位。

#### 4. 提供原材料清单（每个工位需求量）

名称	规格	品牌	数量
淡奶油	1L/瓶	蓝风车	3
纯牛奶	1L/瓶	新西兰进口	2
砂糖	1kg	韩国幼砂	1
艾素糖	25 kg	德国	1
纯脂 54%黑巧克力	2.5kg/包	法芙娜	3
纯脂白巧克力	2.5kg/包	法芙娜	2
纯脂牛奶巧克力	2.5kg/包	法芙娜	1
鲜鸡蛋	kg		2
吉利丁片	100g	百利	2
吉利丁粉	100g	展艺	
黄油	kg	总统	2
低筋面粉	kg	美玫	1

可可粉	kg	可可百利	1
糖粉	500g	太古	1
杏仁膏	kg	奥登	2

备注：以上原辅料不允许自带，其他自备原辅料（含巧克力色豆）已在作业书中标明的可自带。

## 5. 评判用具清单

序号	名称	数量
1	卷尺	2
2	电子秤（精度 0.1g，量程 0-5kg）	2
3	牛角刀	2
4	小勺/小叉	70
5	品尝盘子（白色陶瓷圆平盘，直径 25 厘米）	70
6	计算器	2
7	记号笔	10
8	水笔	50
9	橡皮擦	8
10	铅笔	8
11	餐巾纸	10 盒
12	哨子	2

## 6. 辅助工具清单

保洁全套用品（清洁剂、一次性手套、微笑口罩、厨师帽、围裙等）。

## 七、安全要求

### 1. 安全防护要求

(1) 参赛选手自带厨师服、围裙、帽子等长裤（黑色）和工作鞋（黑色皮鞋）。

(2) 参赛选手应严格遵守安全操作规程，签订安全管理责任承诺书，如违规操作出现意外，由选手自行承担后果及责任。

### 2. 赛事安全要求

选拔赛承办基地应设置安全防卫组，负责选拔赛期间健康和安事务。主要包括检查选拔赛场地、车辆交通及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；督导选拔赛赛场地用电、用气等相关安全问题；监督与会人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。

赛场须配备相应的急救设施。