2026年广东省调饮师职业技能竞赛组委会

关于发布2026年广东省调饮师职业技能竞赛技术工作文件的通知

各有关单位和参赛选手：

2026年广东省调饮师职业技能竞赛将于12月12日至13日在广东省电子商务技师学院举办。为便于广大参赛选手做好应赛准备，经竞赛组委会研究决定，现将竞赛技术工作文件印发给你们，请各参赛选手做好备赛工作。

附件：

2026年广东省调饮师职业技能竞赛技术工作文件。

2026年广东省调饮师职业技能竞赛组委会

2026年11月11日

2026年广东省调饮师职业技能竞赛
技术工作文件

2026年广东省调饮师职业技能竞赛组委会

2026年11月

目录

一、调饮师（二级）技术描述

二、试题与评判标准

三、竞赛流程

四、考核细则

五、竞赛场地、设施设备安排

六、项目特殊说明

七、安全、健康和防疫要求

八、违规处理

一、技术描述

（一）项目概要

1.调饮师是在饮品店、餐厅等服务场所，以茶、果品、蔬菜、乳制品等食材为原料，设计、调配、制作口味多元化调制饮品并进行销售及调制展示的人员。根据《调饮师国家职业标准（2023年版）》二级/技师对理论知识和技能知识的要求，本次比赛选手需要完成理论知识的竞赛和技能要求的竞赛，理论知识竞赛包含了调饮师（二级）理论知识和相关知识的考核，技能要求主要包括：能根据饮品的配方，优化饮品的制作流程并完成制作；能根据饮品的制作流程控制饮品的质量；能通过饮品品鉴判定原辅料品质差异，能通过品质差异结果分析差异原因；能研发和制定饮品的配方；能根据饮品配方和所要表达的主题设计饮品的色彩搭配和造型；能编写饮品销售文案；能分析讲解饮品的设计思路。

2.项目赛制及参赛条件

本次竞赛为个人赛，分初赛和决赛两个阶段进行，由裁判长组织落实各项技术工作。初赛为理论知识竞赛，决赛为实操技能竞赛。

参赛条件：16周岁以上且未达到法定退休年龄，在广东省从事调饮行业工作的人员（不含院校教职工），可报名参赛。已获得“中华技能大奖”、“全国技术能手”等荣誉人员不得以选手身份参赛，已获得调饮师“广东省技术能手”的选手，不以选手身份参加本项目竞赛。

（二）基本知识与能力要求

1.基本知识（初赛）

基本知识		得分权重
基本要求	调饮师行业职业道德5%	15%
	基础知识10%	
相关知识要求	饮品制作25% 饮品质量控制20% 饮品品鉴20% 培训与指导10% 营销管理10%	85%
合计		100%

2.实操要求（决赛）

工作能力	技能要求	权重
模块1指定饮品制作	1.能根据饮品的配方，优化饮品的制作流程并完成制作； 2.能根据饮品的制作流程控制饮品的质量。	40%
模块2饮品质量控制	能通过饮品品鉴判定原辅料品质差异，能通过品质差异结果分析差异原因。	15%
模块3饮品设计创作	1.能研发和制定饮品的配方； 2.能根据饮品配方和所要表达的主题设计饮品的色彩搭配和造型； 3.能编写饮品销售文案； 4.能分析讲解饮品的设计思路。	45%
合计		100%

二、试题与评判标准

（一）命题方式

1.命制方法

（1）命制依据。试题命制以《调饮师国家职业标准（2023年版）》（二级/技师）为根本依据，遵循科学、规范、客观、公正的原则，确保试题内容与标准规定的职业功能、工作内容和技能要求相符。

（2）命制范围。竞赛试题分为理论知识考核试题（初赛）和技能操作考核试题（决赛）两类。理论知识考核试题覆盖调饮师职业道德、现制饮品制作知识、原料制作工艺知识、感官对样评价方法、食品质量管理体系、饮品包装设计、原辅料感官评价方法、食品安全与卫生、培训组织与指导、营销策划及门店管理运营等内容；技能操作考核试题覆盖饮品创意设计与制作、饮品风味品鉴与质量控制、设备规范操作与维护、食品安全与卫生控制、培训与指导、营销管理等内容。

（3）试卷构成。理论知识和技能操作试题各命制A、B两套试卷，均含参考答案和评分标准，供竞赛时使用。

（4）命题人员。命题人员由竞赛专家组确定，须为专家组成员，并签署保密承诺书，严格遵守竞赛保密规定。

2.基本流程

试题命制按以下流程组织实施：

（1）编制技术文件，明确竞赛内容、考核模块、评分标准和分值权重；

（2）专家组进行命题分工，确定命题人员和审题人员；

（3）命制试题初稿及参考答案、评分标准；

（4）专家组审核、校对，修改完善后定稿；

（5）组卷形成A、B两套试卷；

（6）按规定报送省职业技能服务指导中心审核；

（7）审核通过后封存保管，赛前按程序启封使用。

（二）竞赛时间及试题具体内容

1.竞赛时间安排。

项目	竞赛内容	竞赛时间
初赛	理论考试	90 分钟
决赛	模块 1 指定饮品制作	30 分钟
	模块 2 饮品质量控制	10 分钟
	模块 3 饮品设计创作	60 分钟（编写文案）+30 分钟
总计		220 分钟

2.试题内容。

竞赛项目	**竞赛内容**	**权重**
模块一 指定饮品制作	选手使用组委会提供的原料、设备和用具，按照指定菜单饮品配方制作8款饮品，每款饮品1杯，每杯500ml。 竞赛时间：**30分钟。**	**40%**
模块二 饮品质量控制	本模块要求选手通过嗅觉、味觉识别不同原料组成或相同原料组成配比不同的饮品间的差异。3杯一组，共计6组。每一组中，其中2杯为相同饮品，1杯有别于该组的其他2杯，选手需在每组3杯中找出不同的一杯饮品。 竞赛时间：**10分钟。**	**15%**

竞赛项目	竞赛内容	权重
模块三 饮品设计创作	本模块要求选手根据大赛拟定的主题，使用大赛提供的原料、神秘原料、操作设备、用具以及选手自备盛装器皿及配饰等，设计创作1款饮品，每款制作4杯。创意饮品设计文案编写安排在赛前说明会后，由竞赛组委会统一组织。选手须依据现场发放的《饮品设计创作考核要点表》中的创意主题、限定原材料、配方及制作流程等要求，完成一份600字的文案答卷。选手根据已提交的设计文案，选取现场提供的物料和设备器具、自带的盛装器具及装饰，创作4杯饮品，1杯用于展示，3杯用于裁判品评。制作完成后，选手需对饮品创作进行现场口头描述，时间不超过5分钟。选手创作的饮品与提交的文案相吻合，所使用的原料种类与文案一致，原料的用量可以进行微调。器具要求：根据竞赛提供的调饮制作用具和选手自备盛装器皿及配饰等，设计创作1款饮品，每款制作4杯。，盛装器具容量不低于250ml/杯，也可选用大赛现场提供的器具。 竞赛时间：**30分钟。**	**45%**
合计		**100%**

模块一指定菜单饮品。

序号	产品名称	饮品制作标准流程（SOP）
1	凤梨苏打（500ml）	**出品杯：** 1. 凤梨浆 80g，竹蔗冰糖浆 20ml，搅拌； 2. 加入冰块 200g，再加入苏打水 170ml； 3. 加香水柠檬片 2 片，盖杯盖，出品。

序号	产品名称	饮品制作标准流程（SOP）
2	爆汁大橘（500ml）	1. **出品杯：**橘子果粒 50g 2. **雪克杯：**茉莉绿茶150ml，竹蔗冰糖浆5ml，橘子汁150ml，加冰块到450ml线，摇均匀； 3. 入出品杯，盖杯盖，出品。
3	杨枝甘露（500ml）	1. **出品杯：**加入西米 50g，芒果果肉 50g； 2. **雪克杯：**预制芒果浆130g，生椰乳100ml，竹蔗冰糖浆15ml，搅拌均匀； 3. 加冰块到400ml线后入出品杯； 4. 加西柚粒15g，盖杯盖，出品。
4	芒果草莓酸奶（500ml）	1. **出品杯：**加入芒果肉 50g； 2. **雪克杯：**竹蔗冰糖浆20ml，酸奶100g，鲜牛奶40g，冰块200g，草莓浆80ml，轻透奶基底20ml，搅拌均匀； 3. 倒入冰沙机搅打均匀； 4. 入杯，盖杯盖，出品。
5	桂花乌龙鲜奶茶（500ml）	1. **奶油枪：**淡奶油450g，香草风味糖浆40g，竹蔗冰糖浆10g，装奶油气弹摇均匀后，冷藏备用； 2. **奶昔杯：**桂花乌龙茶汤200ml，竹蔗冰糖浆15ml，鲜牛奶60ml，轻透奶基底30ml，冰块到450ml线，用奶昔机搅拌后入出品杯，去泡； 3. 打奶油顶3圈半，桂花干撒面装饰，盖圆杯盖，出品。
6	羽衣甘蓝青提	1. **出品杯：**奇亚籽 40g； 2. **雪克杯：**茉莉绿茶150ml，竹蔗冰糖浆20ml，青提汁50ml，羽衣甘蓝汁65ml，黄柠檬汁5g，加冰块到450ml线，摇均匀；

序号	产品名称	饮品制作标准流程（SOP）
	（500ml）	3. 入出品杯； 4. 加黄柠檬片1片，盖杯盖，出品。
7	黑糖珍珠奶茶（500ml）	1. **出品杯：**黑糖珍珠100g，挂壁装饰； 2. **雪克杯：**锡兰红茶200ml，竹蔗冰糖浆15ml，鲜牛奶70ml，轻透奶基底40ml，搅拌均匀； 3. 蒸汽机加热； 4. 入出品杯，盖杯盖，出品。
8	鸳鸯奶茶（500ml）	1. **奶昔杯：**锡兰红茶茶汤200ml，竹蔗冰糖浆20ml，鲜牛奶60ml，轻透奶基底40ml，用奶昔机搅拌后入出品杯； 2. 加入冰块150g； 3. 加入咖啡液40ml，盖杯盖，出品。

（三）评判标准

1.评分标准：

模块一指定饮品制作：本模块设计以《调饮师国家职业标准（2023年版）》二级/技师层级工作要求所涵盖的饮品制作、饮品质量控制两项职业功能为核心依据，将上述两项职业功能对应的技能要求整合为模块一“指定饮品制作”。参赛选手须在30分钟内完成8款指定菜单饮品的制作。裁判将围绕选手职业素养、饮品制作技术应用及饮品成品品质三个维度展开评分，以此评定选手的专业技术水平。本模块总分值为40分，在技能竞赛中所占权重为40%，评分采用0～3分的扣分制，具体扣分细则详见《指定饮品评分标准》。

指定饮品评分标准。

序号	考核内容	考核要点	配分	评分标准
1	指定饮品制作（35分）	仪容仪表	2分	头发、面部、手部不整洁，扣1分/处；未穿戴手套、口罩、围裙、帽子，扣1分/处。（本项扣完为止）
		检查核对	1分	未检查设备，扣1分；未核对原料种类/数量，扣1分。（本项扣完为止）
		凤梨苏打	1分	饮品制作流程错误，每次扣0.5分；扣完即止。
			2分	饮品色彩、造型、风味与配方不符，每一项扣1分。
		爆汁大橘	1分	饮品制作流程、错误，每次扣0.5分；扣完即止。
			2分	饮品色彩、造型、风味与配方不符，每一项扣1分。
		杨枝甘露	1分	饮品制作流程、错误，每次扣0.5分；扣完即止。
			2分	饮品色彩、造型、风味与配方不符，每一项扣1分。
		芒果草莓酸奶	2分	饮品制作流程、错误，每次扣0.5分；扣完即止。
			3分	饮品色彩、造型、风味与配方不符，每一项扣1分。
		桂花乌龙鲜奶茶	2分	饮品制作流程、错误，每次扣0.5分；扣完即止。
			2分	饮品色彩、造型、风味与配方不符，每一项扣1分。
		羽衣甘蓝青提	2分	饮品制作流程有错误，每次扣0.5分，扣完即止。
			1分	饮品色彩、造型、风味与配方不符，每一项扣1分。
		黑糖珍珠奶茶	2分	饮品制作流程有错误，每次扣0.5分，扣完即止。

序号	考核内容	考核要点	配分	评分标准
			2分	饮品色彩、造型、风味与配方不符，每一项扣1分。
		鸳鸯奶茶	2分	饮品制作流程有错误，每次扣0.5分，扣完即止。
			3分	饮品色彩、造型、风味与配方不符，每一项扣1分。
		物料使用	2分	食材用量浪费，100ml或100g以内扣1分，超过100ml或100g全部扣完。
2	饮品流程（5分）	操作卫生	3分	操作中原料洒漏未及时清理，扣1分/处；制作完毕未清洁或未归位器具，扣1分/处；结束后未清洁并还原工位，本项0分。
		时间管理	2分	能合理安排饮品制作顺序，考核时间结束未完成模块一，本项0分。（竞赛时间结束考生需停止制作并清洁工位）
合计			40分	

模块二 饮品质量控制：本模块依据《调饮师国家职业标准（2023年版）》二级/技师工作要求中的饮品质量控制、饮品品鉴两项职业功能进行设计，将上述职业功能的技能要求整合为模块二饮品质量控制。要求参赛选手在10分钟内完成6组饮品的品鉴工作，对饮品差异进行判定与归因分析，并填写答卷；裁判人员将通过阅卷方式对饮品品鉴结果进行评分，以此评价选手的技术水平。本模块总分为30分，占技能竞赛权重的15%，采用2和3分得分制开展评分，得分标准详见饮品质量控制评分标准。

饮品质量控制记录表			
组别	差别饮品编号（2分/格）	风味差异原因填写代码（3分/格）	对应的风味差异原因的字母代码
第一组（5分）			A糖的甜度不同 B糖的种类不同 C茶的种类不同 D同一款茶不同茶汤浓度 E奶的类型不同 F果蔬的种类不同
第二组（5分）			
第三组（5分）			
第四组（5分）			
第五组（5分）			
第六组（5分）			

模块三饮品设计创作：本模块设计依据《调饮师国家职业标准（2023年版）》二级/技师工作要求中的饮品制作、饮品质量控制、饮品品鉴、培训与指导、营销管理五个职业功能，将五个职业功能的技能要求设计为模块三饮品设计创作，要求选手在90分钟内，根据主题和神秘物料进行饮品的设计创作。本模块分两个阶段竞赛，第一阶段文案设计60分钟，第二阶段饮品创作30分钟。裁判围绕文案内容、主题饮品制作、饮品风味品质、饮品设计描述的内容展开评分，评价选手的技能水平，本模块总分150分，占技能竞赛的权重45%。《饮品设计创作技术评分标准》评分采用扣分制，《饮品设计创作感官评分标准》采用得分制。评分细则详见下表。

模块三饮品设计创作技术评分标准。

序号	考核内容	考核要点	配分	评分标准
1	饮品制作（40分）	仪容仪表	3分	头发、面部、手部不整洁，扣1分/处；未穿戴手套、口罩、围裙、帽子，扣1分/处。（本项扣完为止）
		检查核对	2分	未检查设备，扣1分；未核对原料种类/数量，扣1分。（本项扣完为止）
		制作流程执行	5分	流程执行完全符合文案设计，扣0分 流程执行基本符合文案设计，扣1分 流程执行不符合文案设计，扣2～5分
		原料控制	5分	剩余原料100ml或100g以内，扣2分 剩余原料超过100ml或100g，扣5分
		出品质量	5分	饮品容量不满容器的70%，扣2分/杯 出品溢出，扣2分/杯（本项扣完为止）。
		创意方案	10分	①未使用神秘原料，扣10分 ②原料未标注或未使用标准单位（g、ml等），使用“少许/适量”等非标词汇，扣1分/处（最多扣2分）。 ③流程不清晰或存在食品安全违规，扣1分/处（最多扣3分）。
		饮品出品	10分	①2杯在色泽、口感上存在明显差异，扣2～3分/杯（最多扣3分）。 ②未选合适器皿扣1分；出品量＜250ml/杯扣2分（最多扣3分）。
2	饮品流程优化（10分）	操作卫生	5分	操作中原料洒漏未及时清理，扣1分/处；制作完毕未清洁或未归位器具，扣1分/处；结束后未清洁并还原工位，本项0分。
		时间管理	5分	能合理安排饮品制作顺序，考核时间结束未完成试题一，本项0分。（考生需停止制作并清洁工位后结束该环节的考核）
合计			50分	

《饮品设计创作感官评分标准》。

竞赛内容	评分标准	分值	权重
饮品主题	饮品主题	5	10%
	饮品创意性	10	
营销服务	表达清晰，仪态端庄	5	5%
	饮品特色推介	10	
饮品外观	外观色彩搭配	5	10%
	造型摆盘美观度	5	
饮品风味	前香——优雅性	5	60%
	前香——辨识度	5	
	中味——协调性	5	
	中味——饱和度	5	
	后韵——持久性	5	
	后韵——苦涩度	5	
	整体风味产品力判定	15	
饮品落地性	出杯品质一致性	5	15%
	产品静置稳定性	5	
	操作难易度	5	
	合计	100	100%

2.评判方法：

（1）裁判员由组委会根据《2026年广东省调饮师职业技能竞赛裁判员组成基本原则及条件》文件推荐产生。

（2）参赛选手的成绩评定由竞赛裁判组负责，裁判对最终成绩签字确认。

（3）初赛理论知识竞赛由计算机自动判分。

（4）决赛实际操作竞赛由现场裁判组依据参赛选手的实际操作情况按竞赛评分表集体评判和计分。

（5）每个模块竞赛分为两个组别，分别是技术裁判组、感官裁判组。技术裁判组采用测量分（客观分）的评判方法，感官组裁判采用评价分（主观分）的评判方法。

（6）在裁判培训会议上，由裁判长组织开展裁判专项培训工作。会议明确：一旦出现评分差异较大的情况，将启动复议程序。

3.成绩并列处理办法：

参赛选手最终名次，依据初赛成绩和决赛成绩按比例累加的综合成绩进行排名（成绩均四舍五入保留两位小数）。其中初赛成绩占20%、决赛成绩占80%，选手赛后综合成绩=初赛成绩×20%+决赛成绩×80%，总成绩四舍五入保留三位小数。总成绩相同时，以决赛成绩高者名次列前，仍相同时，以决赛模块三成绩高者名次列前。

三、竞赛流程

根据调饮师特点和工作要求，具体说明本项目比赛的竞赛流程。包括：

（一）总体时间安排。

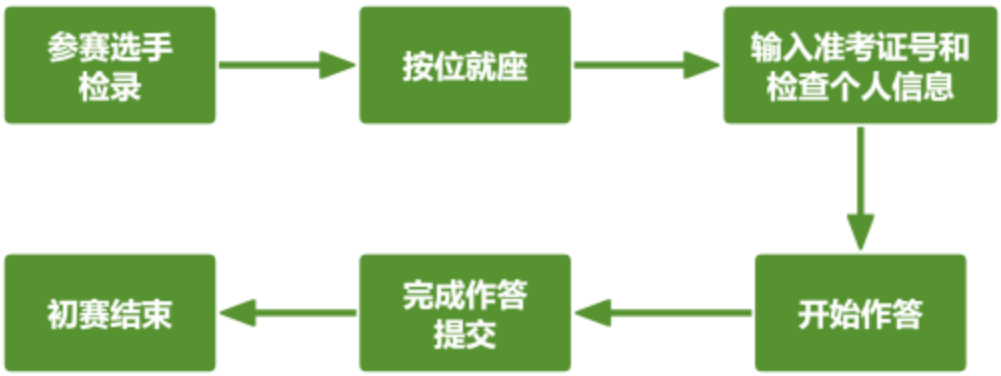
序号	日期	内容
1	12月11日	1.参赛选手报到，领取参赛手册及参赛证 2.裁判员培训 3.赛场介绍 4.模块三：编写《饮品设计文案》
2	12月12日	1.选手报到 2.竞赛开幕式 3.初赛 4.决赛入围选手名单公布

序号	日期	内容
		5. 决赛：模块一、模块二
3	12月13日	1. 决赛：模块三 2. 公布竞赛获奖名单 3. 竞赛闭幕式

（二）正式比赛的流程安排

1. 初赛：

选手检录后，按照座位号入座。



2. 决赛

（1）检录分组

选手检录后，统一抽签确定的工位号，并按顺序分组进行实操竞赛。



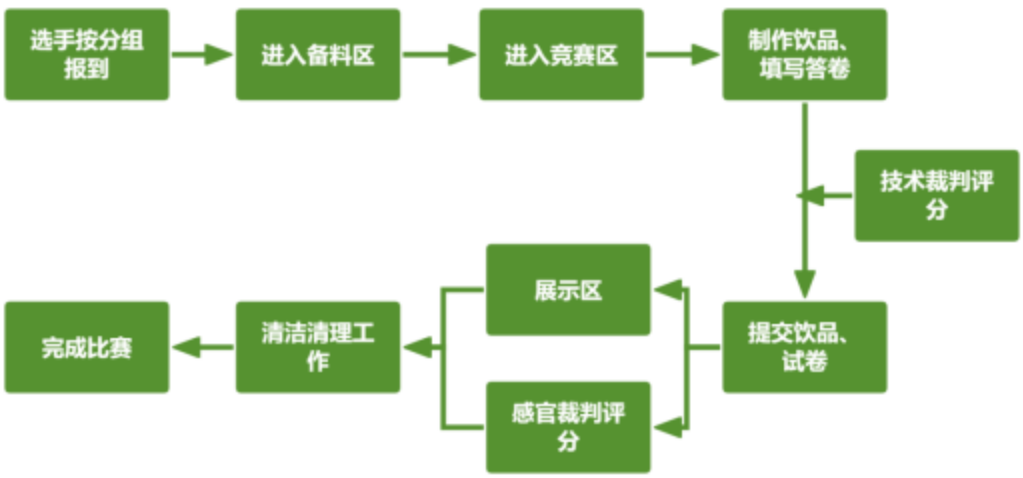
（2）实操竞赛环节

模块一：指定饮品制作（竞赛时间：30分钟）

选手依据抽签分组顺序进入备料区，裁判宣布备料计时开始，参赛选手须使用赛事组委会提供的原料、设备及器具，依照指定菜单饮品配方制作8款饮品，每款制作1杯，每杯容量为500ml。参赛选手完成检录后，前往备料区域开展备料工作，需依据指定饮品的物料需求选取现场提供的原料，进入比赛区域后不得折返备料区域取用物料，备料时长为30分钟（不计入竞赛时间）。

参赛选手进入比赛区域后，赛事计时启动，裁判将依据评分标准，对选手的制作过程、卫生状况、物料使用情况及完成时间进行评分。制作完成后，参赛选手需将指定饮品运送至饮品品质打分区，清理工位后，向裁判举手示意本人的比赛结束，离开工位。裁判宣布比赛时间结束后，参赛选手须立即停止操作，裁判将对选手已完成的制作流程及已完成的饮品开展评分。

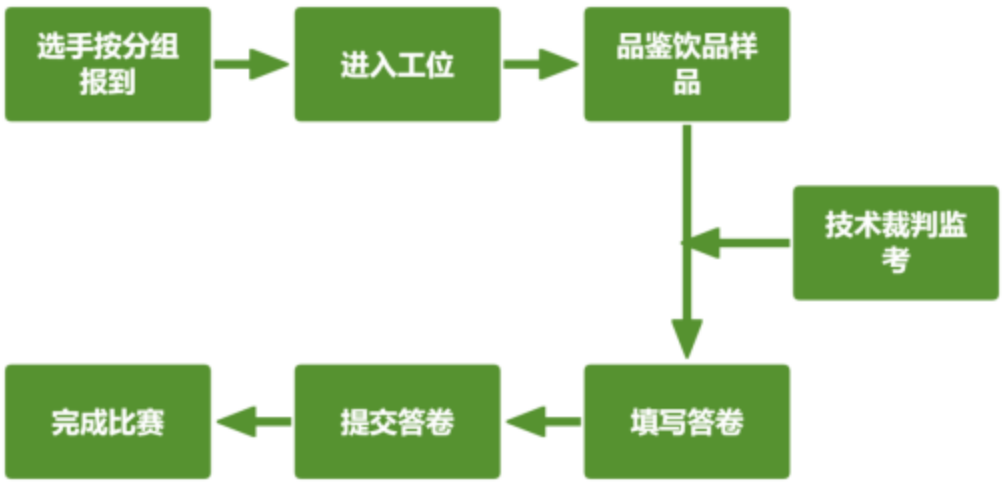
竞赛流程图：



模块二：饮品质量控制（竞赛时间：10分钟）

参赛选手依据抽签确定的分组及顺序抵达指定工位，通过嗅觉、味觉识别不同原料组成或相同原料组成配比不同的饮品间的差异。3杯一组，共计6组。每一组中，其中2杯为相同饮品，1杯有别于该组的其他2杯，选手需在每组3杯中找出不同的一杯饮品。参赛选手按既定分组进入工位后，由工作人员呈上竞赛饮品；选手通过现场品鉴，于《饮品质量控制记录表》上完成作答，作答结束后提交答卷。裁判员依据选手提交的答卷开展评分工作。

竞赛流程图：



模块三：饮品设计创作（竞赛时间：90分钟）

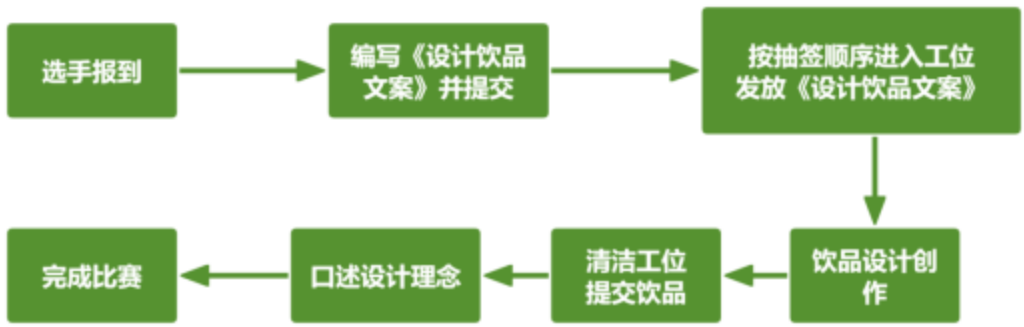
本模块比赛分两个阶段。

第一阶段在选手赛场参观结束后，公布主题和神秘食材，竞赛选手进行饮品文案设计。要求选手根据大赛拟定的主题，使用大赛提供的原料、神秘原料、操作设备、用具以及选手

自备盛装器皿及配饰等，设计创作1款饮品，每款制作4杯。选手须根据《饮品设计创作考核要点表》内的创意主题、原材料、配方和制作流程等内容做600字的文案答卷，使用电脑编辑后提交。（60分钟）

第二阶段是饮品创作。选手根据抽签顺序确定工位后，进入备料区备料，时间30分钟。备料结束进入比赛区后不得折返再取原料，选手进入比赛区，裁判宣布比赛开始后，选手根据已提交的设计文案，选取现场提供的物料和设备器具，创作4杯饮品，1杯用于展示，3杯用于裁判品评。选手自带用于盛装创意饮品的容器和装饰配饰。容器的设计要方便裁判饮用和评判，且盛装容器的容量不低于250ml/杯。制作完成后，选手需对饮品创作进行最终描述，时间不超过5分钟（不包含在制作饮品30分钟内）。选手创作的饮品与提交的文案相符，所使用的原料种类与文案一致，原料的用量可以进行微调。（30分钟）

竞赛流程图：



（3）比赛成绩确认

选手总成绩=理论成绩×20%+实操成绩×80%。实操比赛的成绩=模块一成绩+模块二成绩/2+模块三成绩/1.5×45%，满分为100分。

最终成绩确定后，须经裁判组和组委会审核通过，方可予以公布。

四、考核细则

（一）理论（初赛）知识竞赛守则

1.参赛证由竞赛组委会于竞赛开始前统一核发。

2.参赛选手需提前30分钟凭有效身份证和参赛证进入赛场，对号入座并将身份证和参赛证放在座位左上角明显位置，以备查验。迟到20分钟不得进场，开赛20分钟后方可交卷离场。

3.参赛选手不能携带与竞赛相关的文件资料、手机等通讯工具进入赛场。在赛场上应自觉遵守赛场秩序，保持安静，竞赛进行过程中不允许任何形式的交谈，更不得高声喧哗吵闹，否则将给予警告甚至取消竞赛资格。

4.冒名顶替、弄虚作假、作弊者取消竞赛资格及成绩。

5.竞赛规定时间结束时，选手应立即停止答题，有秩序地离开赛场。

（二）决赛赛场守则

1.实际操作竞赛选手的出场顺序和实操台工号位置由抽签决定。

2. 参赛选手需提前10分钟凭有效身份证和参赛证进入赛场，对竞赛用具设备进行检查。

3. 开赛迟到20分钟及以上者，按自动弃权处理。

4. 参赛选手按实操任务书完成各竞赛项目，并主动配合裁判员评分。

5. 参赛人员须恪守赛场秩序规定，通讯设备、摄像器材等物品严禁携入竞赛场地；个人自备物料不得擅自带入赛场。竞赛配套设施及设备须妥善使用与管护，严防遗失或人为损毁。

6. 冒名顶替、弄虚作假、作弊者，取消竞赛资格及成绩。

7. 参赛选手须严格遵守安全操作规程及劳动保护要求，接受裁判员、现场技术服务人员的监督和警示，确保设备及人身安全。

8. 在实际操作竞赛过程中，裁判应对每名参赛选手的各工序流程认真记录，并填写评分表。

9. 在赛事开展期间，若因设备故障致使赛事进程中断，计时裁判应将故障排除所需的时长计入比赛时长，给予相应加时。

10. 比赛过程中如果出现安全事故，裁判员应立即中止竞赛。如查实事故责任属参赛选手，即取消参赛选手竞赛资格。

（三）申诉与仲裁

1. 现场申诉最迟应在成绩公布后1小时内提出，超过时效将不予受理。申诉时，应以书面形式向申诉受理组提出，技

术问题由裁判长与裁判员及仲裁人员共同商议解决；非技术问题由竞赛组委会秘书处进行调查、核实、裁决。

2.如竞赛出现不可预见的异常情况，由竞赛组委会秘书处提请组委会商议后，做出处理决定。

3.最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写《申诉与仲裁处理记录表》。

五、竞赛场地、设施设备安排

（一）赛场规格要求

1.初赛赛场规格要求：参照职业技能鉴定及技能大赛要求布置赛场，配备与参赛人数相适应的计算机及竞赛答题软件，保证单人单机并留有一定数量的备用机。

2.决赛赛场规格要求：调饮师决赛场地区域设置裁判休息室、改卷区、录分区、备赛区、备料区、比赛区、饮品展示观摩区、展示区及候考区等。共有12个独立工位，独立工位为长240cm，宽80cm的水吧操作台，竞赛场地光线充足，照明良好；供电供水设施正常且安全有保障；场地整洁；且标明赛位号，每个竞赛工位提供220V交流电源，上下水，每个赛位提供独立的电源保护装置并采取安全保护措施。

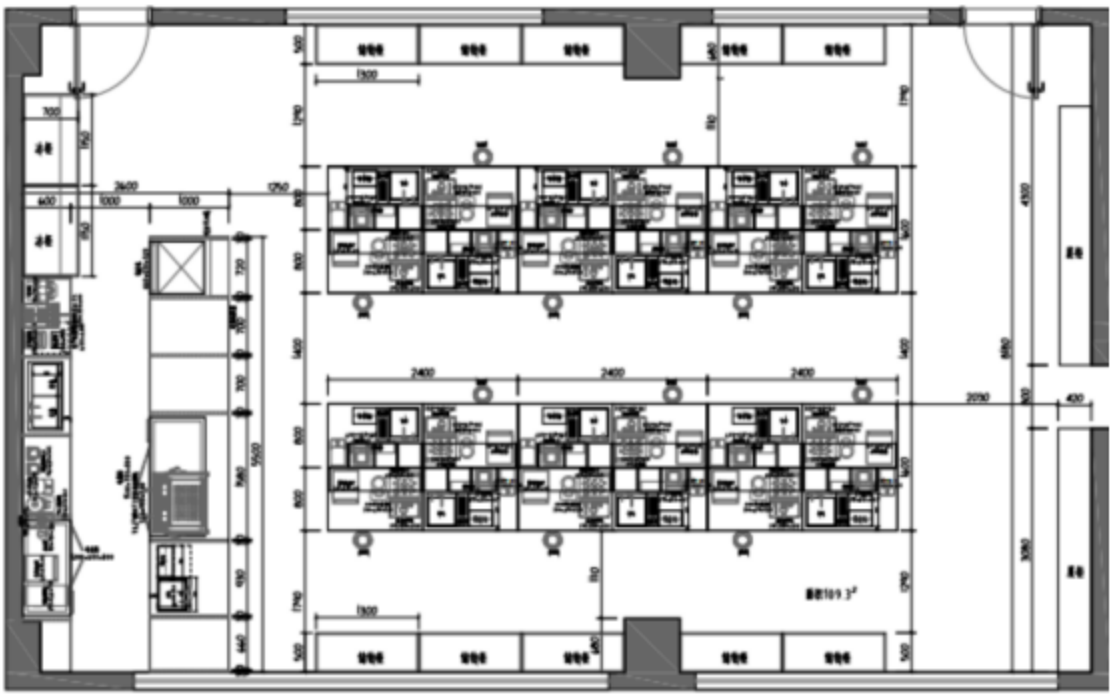
（二）决赛场地布局要求

竞赛场地设置隔离带，非裁判员、参赛选手、工作人员不得进入比赛场地；竞赛场地设置检录区、竞赛操作区、裁判评判区、工具材料区、选手休息（候赛）区、饮品展示观摩通道等区域，并根据需要设置选手自带工具材料柜等。裁

判评判区应与比赛区域物理隔离，配备志愿者，严禁无关人员进入，裁判评判区人员严禁与外界交流。各区域之间有明显标志或警示带；标明消防器材、安全通道、洗手间等位置。

赛场设置安全通道和警戒线，确保进入赛场的大赛参观、采访、视察的人员限定在安全区域内活动，以保证大赛安全有序进行。

（三）实操场地布局图



（四）基础设施清单

理论知识竞赛赛场参照计算机类工种职业技能大赛鉴定要求布置赛场，配备与参赛人数相适应的计算机及竞赛答题软件，确保单人单机并留有一定数量的备用机。

1.调饮师项目技能竞赛赛场提供12个竞赛工位，其中每个工位设备、器具清单列表如下：

序号	名称	规格/参数	单位	数量	备注
1	水吧操作台	2400×800×800mm	台	1	/
2	直饮水滤水机+冰槽（月牙冰）	10kg/冰槽	台	1	水吧台操作区
3	冰沙机	223×268×428mm	台	1	水吧台操作区
4	开水机	180×400×425mm	台	1	水吧台操作区
5	手持打奶泡器	充电版	台	1	水吧台操作区
6	汤匙	7公分	根	1	水吧台操作区
7	尼龙过滤网	套	个	1	水吧台操作区
8	杯架	注塑格	个	1	水吧台操作区
9	冷水壶（泡茶桶）	2500ml/1000ml	套	1	水吧台操作区
10	不锈钢冰夹	中号加厚19cm	个	1	水吧台操作区
11	不锈钢冰铲	5号	个	1	水吧台操作区
12	咖啡机（带蒸汽）	可加热至70℃以上	台	1	水吧台操作区
13	漏勺	19.2cm	个	1	水吧台操作区
14	沥水篮子	约9.5×12.5×16cm	个	1	水吧台操作区
15	雪克壶	500ml+700ml	套	2	水吧台操作区
16	量杯	50ml+100ml+500ml/套	套	1	水吧台操作区
17	不锈钢吧勺	30cm/40cm	个	1	水吧台操作区
18	清洁布	30×30cm	条	2	水吧台操作区
19	果糖压瓶	1L	个	1	水吧台操作区
20	防水电子秤	最小感量0.1g	个	1	水吧台操作区
21	计时器	最小计量单位秒	个	1	水吧台操作区
22	气泡机	水容量1L	台	1	水吧台操作区
23	小料盒	9×5×7cm	个	5	水吧台操作区
24	柠檬锤	25cm/个	个	1	水吧台操作区
25	防溅盖	配套雪克杯使用	个	1	水吧台操作区
26	水果刀	刀刃18厘米/把	把	1	水吧台操作区
27	硅胶砧板	33×20cm	个	1	水吧台操作区
28	奶昔机	六挡调速	台	1	水吧台操作区
29	一次性出品杯（带盖子、吸管）	500ml	套	8	水吧台操作区
30	围裙	防水	条	1	备料区

31	一次性口罩	食品级	个	1	备料区
32	一次性手套	食品级	双	1	备料区
33	帽子（一次性头套）	无纺布材质	顶	1	备料区

2.调饮师项目选手自带工具、材料清单表

序号	名称	数量	技术规格
1	黑色签字笔	1只/选手	黑色
2	模块三饮品设计创作盛装器具	4套/选手	盛装容器不低于250ml/杯，装饰自定

除经许可准予携带入场的物品外，参赛选手禁止携带其他自用器具、自制物料进入比赛区域。原则上，凡未列入选手可携带工具清单的物品，一律禁止带入赛场；同时，赛场提供的各类工具与材料，参赛选手均不得擅自带离。

六、项目特殊说明

1.赛务工作人员必须统一佩戴竞赛工作证件，着装整齐。

2.各赛场除现场裁判、赛场配备的工作人员以外，其他人员未经允许不得进入赛场。

3.新闻媒体等进入赛场必须经过竞赛组委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛进行。

4.参赛选手在竞赛期间未经竞赛组委会批准不得接受其他单位和个人进行的与竞赛内容相关的采访。

5.参赛选手不得将竞赛的相关情况资料私自公布。

6.参赛选手在竞赛过程中必须主动配合裁判的工作，服从裁判安排，如果对竞赛的裁决有异议，在成绩公布后1小时内，可按照规定以书面形式向现场监督或仲裁人员提出申诉。

七、安全、健康和防疫要求

（一）总体安全健康要求

1.坚持“安全第一、预防为主”。选手、裁判及工作人员须遵守本技术文件安全卫生规定，服从现场管理，熟悉赛场应急疏散路线和医疗点位置。

2.参赛选手须身体健康，无发热、腹泻、皮疹等不适症状；患有影响操作安全疾病者须主动报告，经赛场医务人员评估后决定是否继续参赛。

3.规范着装。选手操作须着工装、系围裙、穿防滑鞋，束发入帽，不留长指甲、不佩戴戒指手链等饰物，操作前按规范洗手消毒。

4.操作区保持整洁。工具、原料、废弃物分区放置，通道畅通，操作台面及器具按场次清洁消毒。

（二）职业操作规范

1.刀具使用：水果刀、削皮刀等须保持锋利、手柄防滑，用后及时清洗归位；禁止刀口朝向他人，禁止手持刀具行走、嬉戏或传递时刀口朝前。

2.热源操作：泡茶、热萃、熬糖、取用热水须佩戴隔热手套或使用隔热夹，热饮出杯使用耐热杯具，注意蒸汽喷出方向，防止烫伤。

3.电动设备：破壁机、冰沙机、封口机等须先检查设备完好再通电，机盖盖严后方可启动；运行中禁止伸手入杯，待设备完全停稳后再取放。

4. 清洁消毒：操作台面、容器具每场次消毒，生熟分开、即食与非即食分开，防止交叉污染；一次性用品不得重复使用。

（三）违反处理规定

1. 违反安全卫生规范、经提醒仍不改正的，由裁判组视情节给予警告，并依据评分规则扣减相应分数。

2. 携带禁用物品入场、构成安全隐患的，取消当场比赛成绩；情节严重者取消竞赛资格。

3. 因违规操作造成人身伤害、设备损坏或食品安全事故的，取消竞赛资格，并依法依规追究相应责任；涉嫌违法的，移交有关部门处理。

（四）有毒有害物品携带、存放要求

1. 禁止携带：易燃易爆物品、管制刀具、有毒有害化学品、非竞赛要求的含酒精制品等进入赛场。

2. 规范使用：清洁剂、消毒剂（含氯消毒剂等）、驱蚊剂（含避蚊胺、驱蚊酯等有效成分）等允许使用但须经组委会登记备案。

3. 存放要求：清洁剂、消毒剂、杀虫剂等由组委会专人保管、专柜上锁存放，与食品原料、器具严格分置并显著标识；严禁使用饮料瓶、矿泉水瓶等食品容器盛装任何化学品，防止误食误用。

（五）防火、防爆措施

1. 赛场按规范配置灭火器材，消防通道保持畅通，禁止堆放物料、占用疏散通道。

2. 电气设备不得超负荷使用，禁止私拉乱接电源；大功率设备（开水机、电磁炉、封口机等）集中使用时注意线路容量。

3. 酒精类消毒剂、杀虫喷雾等易燃易爆品远离热源、明火和电磁炉，使用时保持通风，用后密封存放。

4. 如非竞赛项目要求，赛场内禁止使用明火；确需使用的须经组委会批准并落实防火措施，操作人员全程看护。

八、违规处理

（一）违规处理范围

适用对象：本规定适用于参加本次竞赛的参赛选手、裁判人员、场地管理及助理、技术及赛务保障人员，以及其他参与竞赛组织、实施的工作人员。

适用时间：本章规定适用于竞赛期间及大赛期间（含赛前培训、报到检录、竞赛实施、成绩评定、颁奖及赛后有关环节）。

适用情形：下列行为属于本章规定的违规情形：

1. 违反本规则的行为；

2. 违反本项目技术工作文件公布的竞赛纪律的行为；

3. 其他有碍竞赛公平、公正的行为。

（二）违规处理实施

1.参赛选手在竞赛期间的违规行为，由裁判长依据相关规定处理或组织裁判员研究后处理，并将处理结果报组委会监督仲裁组。

2.其他人员（包括裁判人员、场地管理及助理、技术及赛务保障人员等）在大赛期间的违规行为，由组委会监督仲裁组处理。处理意见抄送组委会。