**西式面点师（蛋糕装饰）竞赛标准**

一 竞赛任务

参赛选手从婚庆、派对、周年纪念等3个主题中任选一个主题，自主命名并填写竞赛作品报告单，利用现场提供的蛋糕10寸坯(6厘米高)制作一个主题蛋糕（作品需要可另提供一个6寸坯），自行创意蛋糕形状并装饰蛋糕。

二、竞赛要求

1．作品要贴近主题、贴近生活，命名准确，造型自然大方，设计新颖巧妙，手法熟练细腻，装饰美观独特，富有创新性。

2．蛋糕坯由组委会现场统一发放，捏塑材料自备，现场包面进行主体装饰，所有蛋糕装饰物均需现场制作，不可使用组委会给定以外的任何半成品，禁止使用不能食用的原料。

3．参赛选手要严格遵守安全操作规程，正确使用辅助工具，保持好现场卫生和个人卫生。

4．裁判员下令开始计时后选手开始操作。竞赛过程中选手若需休息、饮水或去洗手间，将被计入竞赛时间内。

5．参赛选手必需穿戴干净的工作服、围裙、口罩、发帽，竞赛时必需整齐着装，佩戴竞赛证参加竞赛。

三 设备和工具材料

1、每位选手配备10寸、6寸蛋糕坯各一个、案台、蛋糕转台、小型鲜奶打蛋机、不锈钢碗2个、勺2个、不锈钢盆1个、甜奶油1盒、锯齿刀1把、10寸抹刀1把、10寸蛋糕盒1个、裱花棒1个、毛巾1条、方面巾纸每人1包、花嘴1盒、剪刀1把、带齿三角刮板1个、小垃圾桶1个。工作服、发帽、围裙、口罩每位选手1一套。

2、选手共用（准备充足）大红、黄、蓝、绿、紫、橙、粉食用色素各1瓶、朱古力软膏1桶、黑白巧克力各1公斤、三角玻璃纸100张、大、小号裱花糯米托各1包、裱花袋200个、黄梅果膏2公斤、各种水果(草莓 黄桃、樱桃、猕猴桃、橙子)各1000克、水果刀6把、小砧板6块、电磁炉1台、不锈钢热水盆6个、酒精棉6包。

3、选手自备用具及物料需经裁判员检验允许方可入场。

四、竞赛评分标准

|  |  |
| --- | --- |
| 评　　分　　项　　目 | 最高分 |
| 装饰过程 | 10 |
| 主题命名 | 10 |
| 整体效果 | 30 |
| 卫　　生 | 10 |
| 技术水平 | 20 |
| 艺术才能、创新性、创造力 | 20 |
| 总　　分 | 100 |

说明：选手得分相同情况下，以工作效率衡量。

五、竞赛时间

最长90分钟。选手超时20分钟以内每3分钟扣1分，不足3分钟不扣分，超过20分钟不计成绩。

六、注意事项

1、选手自备工具需经裁判组同意后方可带入赛场。

2、选手如有特殊要求需提前报组委会批准。

3、选手在竞赛中如发生烫伤、划伤等事故，视情况如能继续参赛，评委组可根据评分原则酌情扣分。

4、比赛过程中，选手若需休息、饮水或去洗手间，将被计入比赛时间。

 蛋糕装饰竞赛作品报告单

|  |  |
| --- | --- |
| 选手编号： | 作品编号： |
| 作品名称： |
| 作品创意描述：    |

注：本表由选手比赛前15分钟填写完毕并上交裁判组。