**浙江经济职业技术学院中餐节日主题宴会方案设计竞赛规程**

1. 竞赛目的

通过竞赛，培养和检验酒店管理专业学生的基本技能训练和职业素质，紧密结合职业教育改革发展进程与行业发展的实际需要，对接教育部（厅）主办的全国（浙江省）职业院校技能大赛，严格按照各专业人才培养、就业岗位需求和国家职业标准的要求实施，全面提升酒店管理专业学生的职业技能水平，为行业提供高素质技术技能型人才。

1. 组织机构与主要职责

1.竞赛名称：浙江经济职业技术学院中餐节日主题宴会方案设计大赛

2.主办单位：浙江经济职业技术学院

3.承办单位：管理技术学院

4.指导委员会：李晓阳、张秋埜、阮晓明、王璐璐、杨亚明、李宇容

5.宣传组：王玺、杨明锋、叶晓晓

6.组织组：王世波、包文荣、王玺（小）

7.命题评分组：阮晓明、王璐璐、李宇容、杨亚明、江浩、叶锡临

1. 总负责人：阮晓明
2. 工作组：

1.负责技术文件：阮晓明、王璐璐

2.竞赛规程：阮晓明、王璐璐

3.评分标准制定：阮晓明、王璐璐

4.命题：阮晓明、王璐璐

5.竞赛评审：阮晓明、王璐璐、李宇容、杨亚明、江浩、叶锡临

6.报名：王玺（小）

7.赛事组织：王世波、包文荣、王玺（小）

8.成绩公布：王玺（小）

1. 参赛对象：酒店管理专业全体学生
2. 比赛日期与地点：

1.初赛：2018年11月下旬，3301餐饮实训室。

2.决赛：2018年12月上旬，3301餐饮实训室。

1. 竞赛内容：

竞赛的主要内容包括任务设计、场景设计、台面设计、菜单设计、服务设计、文案设计、PPT设计等方面，文案字数在2500-3000，PPT页数在15-20页。

1. 竞赛形式：

竞赛形式为个人赛，初赛时提交方案设计，决赛时根据方案设计现场答辩。

1. 竞赛规则与评分标准：

（一）竞赛规则：

1.选手按顺序提前进入比赛场地，比赛前有五分钟的准备时间。

2.裁判员宣布“比赛开始”后开始现场答辩。

3.所有内容讲解完成后，举手示意。

4.现场答辩时间15分钟，时间到停止操作，提前完成不加分。

5.现场答辩与PPT内容和谐一致。

（二）评分标准：

|  |
| --- |
| **中餐节日主题宴会方案设计评分标准（共100分）** |
| **项目** | **内容及标准** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| 任务设计（10分） | 能正确理解宴会主题，准确阐述接待任务（时间、地点、参加人员、宴请标准及宴会求）。 | 5 |  |  |
| 清楚、全面阐述客人的特点。 | 5 |  |  |
| 场景设计（15分） | 宴会场地选择合理（宴会主题、规模、规格与场地环境、空间等因素的匹配）。 | 5 |  |  |
| 宴会场景氛围营造合理（背景音乐、色彩、灯光、装饰点缀等）。 | 5 |  |  |
| 宴会台型设计合理。 | 5 |  |  |
| 台面设计（20分） | 中心装饰物比例合适，设计精美，展现主题准确。 | 7 |  |  |
| 餐具选择科学合理，符合宴会主题，且整体协调。 | 7 |  |  |
| 布草质地、色彩、图案等与宴会主题及整体布置遥相呼应。 | 6 |  |  |
| 菜单设计（10分） | 菜单形式设计精美、新颖。 | 4 |  |  |
| 菜品数量适中、菜肴搭配合理，营养均衡。 | 2 |  |  |
| 菜肴名称设计符合宴会主题。 | 2 |  |  |
| 菜品售价与成本设计合理，符合酒店经营实际。 | 2 |  |  |
| 服务设计（20分） | 根据宴会接待任务要求，明确分工。 | 3 |  |  |
| 根据主题宴会要求，设计服务项目，流程科学。 | 5 |  |  |
| 根据宴会主题，设计服务方式恰当（如上菜肴方式、菜肴特别介绍等）。 | 3 |  |  |
| 特殊顾客个性化服务设计 | 3 |  |  |
| 突发事件防范与处置 | 3 |  |  |
| 宴会服务检查控制环节设计合理 | 3 |  |  |
| 文案设计（10分） | 表述清晰、逻辑性强。 | 3 |  |  |
| 版面设计合理、图文并茂。 | 4 |  |  |
| 格式整齐，外观精美。 | 3 |  |  |
| PPT设计（15分） | 页面设计合理、图文并茂。 | 5 |  |  |
| 内容完整、衔接紧凑。 | 5 |  |  |
| 内容、文案与讲解和谐一致。 | 5 |  |  |
| 字数和页数不符合要求均扣5分。 扣分： |
| 实际得分: |

1. 报名时间及要求

1.报名时间：2018年11月2日——2018年11月9日

2.报名要求：填写报名表，统一交给各班班长，由班长报给各学院学生会学习部，最后汇总于管理学院学生会组织部。

1. 奖项设置

本赛项设个人奖，一等奖占比10%，二等奖占比20%，三等奖占比30%。小数点后四舍五入。