**2022年沈阳市公开招聘中等职业学校**

**专业课教师面试实践操作题目二**

**一、招聘单位**

沈阳市旅游学校

**二、招聘岗位**

高星级饭店运营与管理专业教师

**三、实践操作题目**

中餐宴会摆台

**四、操作要求**

**工作任务：** 按照程序，完成中餐宴会摆台。

**任务要求**：

1.按中餐正式宴会摆台（10人位），根据考点统一提供设备物品进行操作与服务。

2.中餐宴会摆台操作时间9分钟（提前完成不加分，到时即停止操作，评委根据选手完成部分进行评判计分）。

3.评委统一口令“开始准备”进行中餐正式宴会摆台准备，准备时间1分钟。准备就绪后，考生面向评委，站在工作台前、主人位后侧，举手示意“准备完毕”。

4.考生在评委宣布“开始”后开始操作。

5.操作开始时，考生站在主人位后侧。考试中所有操作与服务必须按顺时针方向进行。

6.所有操作与服务结束后，考生应回到工作台前，举手示意“操作完毕”。

7.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。

8. 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。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。

9.物品掉落每件扣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。

10. 操作用设施设备清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名 称** | **规 格** | **数量** |
| 1 | 中餐圆形餐台 | 高75厘米，直径180厘米 | 1张 |
| 2 | 工作台 | 100厘米×200厘米 | 1张 |
| 3 | 餐椅 |  | 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厘米×240厘米，70%棉、30%化纤，1000克  装饰布：圆形，直径320厘米，材质约30％的棉，70％的化纤，1550克 | 1套 |
| 6 | 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 | 1个 |
| 7 | 餐碟（骨碟） | 外径20.3厘米，内径12.5厘米 | 10个 |
| 8 | 汤碗（翅碗） | 碗口直径11.3厘米 ，底部直径5厘米,高4厘米 | 10个 |
| 9 | 味碟 | 碟口直径7.3厘米， 底部直径4厘米，高1.8厘米 | 10个 |
| 10 | 汤勺 | 长13.7厘米， 宽3.8厘米 | 10个 |
| 11 | 筷架 | 长7.3厘米，底部长7.7厘米，宽2.8厘米，底部宽3.1厘米，高1.3厘米，勺子位长5厘米，圆形凹口位3厘米，筷子位顶部2.2厘米，凹位1.3厘米，高1.6厘米 | 10个 |
| 12 | 筷子 | 长24.5厘米，筷子头直径0.4厘米，带筷套长29.5厘米，宽3厘米 | 10双 |
| 13 | 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 | 10个 |
| 14 | 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 | 10个 |
| 15 | 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 | 10个 |
| 16 | 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 | 10个 |
| 17 | 牙签 | 长8.3厘米，宽1.5厘米 | 10套 |
| 18 | 菜单 | 长18.5厘米，外宽12.5厘米，内宽10.5厘米，厚1.7厘米 | 2个 |
| 19 | 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 |
| 20 | 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 |

**五、评分标准（总分60分）**

**2022年沈阳市公开招聘中等职业学校专业课教师**

**面试（实践操作）评分标准（总分60分）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 面试教师 |  | | 课程名称 | 中餐宴会摆台 | | | | | |
| 项目 | 评议指标 | 分值 | 评分标准 | | | | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 中餐宴  会摆台 | 台布及  装饰布 | 6 | 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。 | | | | 2 |  |  |
| 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。 | | | | 2 |  |  |
| 餐碟定位 | 10 | 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。 | | | | 5 |  |  |
| 餐碟边距桌沿1.5厘米。 | | | | 3 |  |  |
| 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞。 | | | | 2 |  |  |
| 汤碗、汤勺、味碟 | 10 | 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。 | | | | 6 |  |  |
| 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。 | | | | 4 |  |  |
| 筷架、  席面更、  筷子、牙签 | 6 | 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。 | | | | 2 |  |  |
| 席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米。 | | | | 2 |  |  |
| 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 | 10 | 葡萄酒杯在餐碟正前方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。 | | | | 3 |  |  |
| 白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，水杯距离汤碗1厘米，各杯肚间隔1厘米，三杯杯底中点成一水平直线。 | | | | 5 |  |  |
| 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。 | | | | 2 |  |  |
| 公用餐具 | 2 | 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 |  |  |
| 菜单、花盆  和桌号牌 | 2 | 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 | 3 | 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。 | | | | 2 |  |  |
| 让座：手势正确，体现礼貌。 | | | | 1 |  |  |
| 托盘 | 3 | 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。 | | | | 2 |  |  |
| 托送自如、灵活。 | | | | 1 |  |  |
| 综合印象 | 6 | 台面摆台整体美观，便于使用、具有艺术美感。 | | | | 2 |  |  |
| 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。 | | | | 4 |  |  |
| 仪容仪表及服务姿态 | 2 | 头发、面部、手部及服装符合岗位要求，面带微笑，注重礼节礼貌，服务姿态优雅大方 | | | | 2 |  |  |
| 评委签字 |  | | | | 总成绩 |  | | | |

注：由命题专家根据实操内容设计此评分表。