

2021 年兰州市中等职业学校技能大赛

酒店服务赛项规程

一、赛项名称

赛项名称：酒店服务

英文名称：Hotel Services

赛项组别：中职组

赛项归属：旅游大类

二、竞赛目的

本赛项旨在检验中职选手在酒店服务业中专业操作技能的规范性和熟练程度、酒店服务意识、现场分析与处理问题的能力、语言沟通表达能力、卫生安全操作意识及心理素质等全方面综合素质，充分反映中等职业教育旅游服务类教学水平，引导中职院校关注现代酒店服务业发展趋势及对酒店人才培养的新需求，促进中职高星级饭店运营与管理专业更好地开展基于酒店实际工作过程导向的教学改革，深化产教融合、校企合作，实现通过赛事推动职业教育的专业改革和实现与产业需求对接、课程内容设置与职业标准对接、专业教学过程与实际生产过程零距离对接的中职旅游服务人才培养目标，提高酒店行业所需高素质技能型人才的培养质量。

三、竞赛内容

（一）竞赛内容的组成与比重

一级指标	二级指标	分值	比例
现场操作	中餐宴会摆台与服务仪容仪表展示	10	5%
	中餐宴会摆台与服务实操	70	35%
	客房中式铺床与开夜床服务仪容仪表展示	10	5%
	客房中式铺床与开夜床服务实操	70	35%
专业理论和专业英语口试	专业理论	20	10%
	专业英语	20	10%
总 计		200	100%

（二）竞赛的内容与时长

1. 仪容仪表

主要考察选手的仪容仪表是否符合旅游酒店行业的基本要求及岗位要求。在每个现场操作项目比赛之前进行仪容仪表展示，展示时间不超过 1 分钟。

2. 现场操作

中餐宴会摆台与服务、客房中式铺床与开夜床服务两个现场操作分别比赛。主要考查选手操作的熟练性、规范性、实用性、观赏性。中餐宴会摆台与服务现场操作比赛时间 20 分钟；客房中式铺床与开夜床服务现场操作比赛时间 7 分 30 秒。

3. 专业理论测试（口试）

主要考查选手的专业理论知识、综合分析及服务应对能力。选手须回答专业理论 4 道题，其中简答题、应变题各 2 道。时间为 3 分钟。

4. 专业英语测试（口试）

主要考查选手的对客服务英语口语表达能力，选手需回答情景对话 5 道题。时间为 3 分钟。

四、竞赛方式

（一）参赛条件

1. 参赛选手须为中等职业学校全日制在籍学生。
2. 参赛选手不限性别，年龄须不超过 21 周岁（年龄计算的截止时间以比赛当年为准）。
3. 已获省赛一、二、三等奖的选手，不再参加此次竞赛。
4. 参赛选手所学专业须为中职高星级饭店运营与管理专业、旅游服务与管理专业、旅游外语专业、旅游航空专业等现代服务业类专业。
5. 参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换。竞赛开始后，参赛队不得更换参赛队员，允许队员缺席比赛。

（二）竞赛队伍组成

1. 竞赛以团体赛方式进行，每队由中等职业学校全日制在籍学生 2 人组成，每名参赛选手抽签完成相应的竞赛内容，其中一名选手完成中餐宴会摆台与服务及专业理论测试，另一名选手完成客房中式铺床与开夜床服务及专业英语测试。每校设领队 1 人，每队指导教师人数限 2 名，指导教师须为本校专兼职教师。

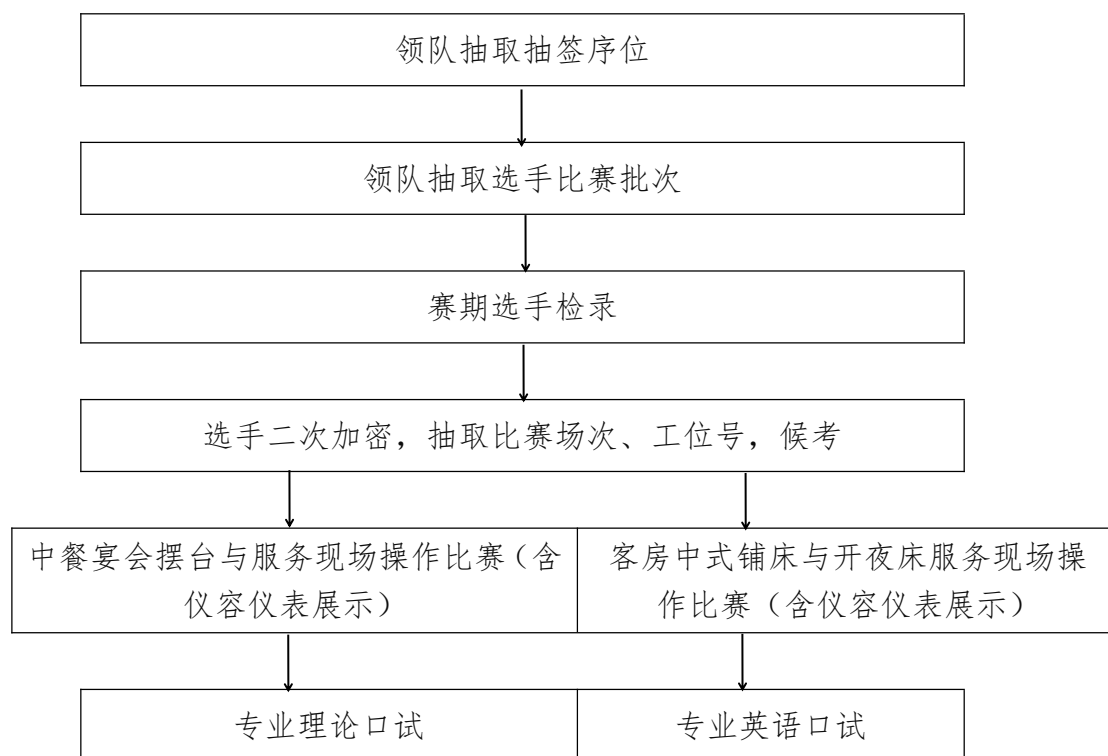
2. 不得跨校组队，同一所学校不超过 6 支代表队。

五、竞赛流程

（一）比赛日期及时间安排

1. 比赛日期：2020 年 12 月（具体时间另行通知）。
2. 比赛时间安排：正式比赛时间 2 天。

（二）竞赛流程



六、竞赛赛卷

（一）命题流程

本赛项的竞赛试题内容由专业理论和专业英语两部分组成，全部竞赛试题分别建立试题库，按全国旅游职业教育教学指导委员会编制的高星级饭店运营与管理专业教学标准的教学要求、人力资源和社会保障部制订的原餐厅服务员（四级）、客房服务员（四级）职业资格标准进行开发。题库数量和类型如下：

项目	专业理论		专业英语
题型	简答题	应变题	情景应答
数量	60	60	100

（二）专业理论口试样题

1. 简答题

简述接受点菜的要点。

答：①首先了解客人有无特别要求；

②点菜时应主动介绍菜式的特点，帮助宾客挑选本餐厅的特色菜，特别是厨师当天推荐的创新菜、时令菜、特价菜，点菜完毕后，应复述给宾客听，并询问是否有错漏，并告知第一道菜的出菜时间；

③主动向宾客推销酒品、饮料；

④入厨单应迅速准确，遇到特殊宾客要求要加以注明，必要时与具体生产部门交代沟通。

2. 应变题

上菜时发现桌面不够摆放怎么办？

答：①及时撤掉空盘；

②整理台面，留出空间；

③征得客人同意后合并同类菜或帮助分派；

④或将剩的不多的菜换小盘；

⑤切忌菜盘重叠摆放；

⑥及时与厨房沟通控制出菜速度。

（三）英语口语试样题

情境应答

Q: What will you do when the guest tells you that there's something wrong with the bill?

A: I will check it with the guest carefully. If there is a mistake, I should make an apology to the guest and then bring the bill

back to the cashier's desk to correct it.

（四）赛项说明会

在赛前召开赛项说明会，结合样题讲解考核要点、竞赛方式、注意事项等。

七、竞赛规则

（一）熟悉场地

赛项比赛前一天下午安排参赛队熟悉比赛场地，召开领队会议，宣布竞赛纪律和有关规定。

（二）中餐宴会摆台与服务现场操作规则

1. 按中餐正式宴会摆台与服务（10 人位），根据组委会统一提供设备物品进行操作与服务。

2. 中餐正式宴会摆台与服务操作时间 20 分钟（比赛结束前 3 分钟两遍提醒选手“离比赛结束还有 3 分钟”；提前完成不加分，每超过 30 秒扣总分 2 分，不足 30 秒按 30 秒计算，以此类推；超时 2 分钟不予继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分）。

3. 选手必须佩带参赛证提前接受检录，然后佩戴参赛号牌进入比赛场地，在指定区域按组别向裁判进行仪容仪表展示，时间 1 分钟。

4. 裁判员统一口令“开始准备”进行中餐正式宴会摆台与服务准备，准备时间 3 分钟。准备就绪后，选手面向裁判员，站在工作台前、主人位后侧，举手示意。

5. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

6. 比赛开始时，选手站在主人位后侧。比赛中所有操作与服务必须按顺时针方向进行。

7. 所有操作与服务结束后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

8. 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。

9. 餐巾准备无任何折痕；餐巾折花花型不限，但须突出正、副主人位花型，整体挺括、和谐、美观。

10. 比赛中允许使用托盘垫。

11. 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。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。

12. 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。

13. 中餐宴会摆台与服务标准

（1）摆台的基本要求：餐具图案对正，距离均匀、整齐、美观、清洁大方，为宾客提供一个舒适的就餐位置、一套必需的就餐餐具及恰到好处的服务体验。

（2）摆台与服务的顺序和标准

①铺装饰布、台布：拉开主人位餐椅，在主人位铺装饰布、台布；装饰布平铺在餐桌上，正面朝上，台面平整，下垂均等；台布铺在装饰布上，正面朝上；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：从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟边沿距桌边 1.5 厘米；每个餐碟之间的间隔要相等；相对的餐碟与餐桌中心点三点成一直线；操作要轻松、规范、手法卫生。

③摆放汤碗、汤勺和味碟。汤碗摆放在餐碟左上方 1 厘米处，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行，味碟摆放在餐碟右上方。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 1 厘米。

④摆放筷架、席面更、牙签、筷子：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。席面更、筷子搁摆在筷架上，筷子与对座餐碟中心线平行，筷尾的右下角距桌沿 1.5 厘米，筷套正面朝上；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。

⑤摆放葡萄酒杯、白酒杯、水杯：葡萄酒杯摆放在餐碟正上方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）；白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔 1 厘米，三杯杯底中点连线成一直线，该直线与相对两个餐碟的中点连线垂直；水杯待餐巾花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过 2/3 处，水杯肚距离汤碗边 1 厘米；摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。

⑥折餐巾花：折十种不同造型杯花，每种餐巾花三种以上技法；花型突出正、副主人位；有头尾的动物造型应头朝右，主人位除外；巾花观赏面向客人，主人位除外；巾花挺拔、造型美观、款式新颖；操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿；手不触及杯口及杯的上部。

⑦摆放公用餐具：公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯肚下沿切点 3 厘米，公勺、公筷置于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。

⑧上花盆、桌号牌和菜单（2 个）：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；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。

⑨拉椅让座：先拉第一主宾（主人位右侧第 1 位）、第二主宾（主人位左侧第 1 位）、主人位，然后按顺时针方向逐一定位，示意让座；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；让座手势正确，体现礼貌。

⑩托盘斟酒：将斟倒酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒，先葡萄酒后白酒共十杯；左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口；斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒；服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。

(3) 台布、装饰布的折叠方法：反面朝里，沿凸线长边对折两次，再沿短边对折两次。

(4) 酒水准备：比赛斟酒所用葡萄酒为食用葡萄汁和水兑制而成，比赛斟酒所用白酒用水代替。葡萄酒杯和白酒杯每批次撤换一套；每位选手配一瓶比赛用葡萄酒和一瓶比赛用白酒。

14. 所有比赛用品均由承办方提供，选手不得自带比赛用品参加比赛。

(三) 客房中式铺床与开夜床服务现场操作规则

1. 按客房中式铺床与开夜床服务流程，根据组委会统一提供设备物品进行操作。

2. 客房中式铺床与开夜床服务操作时间 7 分 30 秒，包括连续中式铺床 2 张共 6 分钟（提前完成不加分，每超过 10 秒扣 2 分，不足 10 秒按 10 秒计算，超过 1 分钟不予继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分），开夜床服务 1 分 30 秒（提前完成不加分，每超过 5 秒扣 1 分，不足 5 秒按 5 秒计算，超过 30 秒不予继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分）。

3. 选手必须佩带参赛证提前接受检录，然后佩戴参赛号牌进入比赛场地，在指定区域按组别向裁判进行仪容仪表展示，时间 1 分钟。

4. 裁判员统一口令“开始准备”后进行中式铺床准备，准备时间 3 分钟。准备就绪后，选手站在工作台前、床尾后侧，举手示意。
5. 选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。
6. 操作结束后，选手立于工作台前，举手示意“比赛完毕”。
7. 比赛用床架不带床头板，在两张床之间放置床头柜。
8. 操作过程中，选手不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣 2 分。
9. 中式铺床比赛结束后，选手整理床铺，进行开夜床服务准备，准备时间 1 分钟。

10. 中式铺床程序和标准

(1) 整理床垫（准备工作时）：位置正确、平整，四边平齐，床垫无污迹、无毛发、无破损，床垫拉正对齐。

(2) 抛铺床单：开单、抛单、打单定位一次成功；床单中线居中，不偏离中线；床单正面朝上，表面平整光滑；包角紧密垂直且平整，式样统一；四边掖边紧密且平整。

(3) 套被套：站在床尾，一次性抛开被套，平铺于床上；被套口向床尾打开；羽绒被芯放置于床尾，被芯长宽方向与被套一致；将被芯两角一次性套入被套内，被芯头部塞入被套顶部并填实，抖开被芯，四角定位，被芯与被套两边的空隙均匀；抛开羽绒被，被头拉到与床垫的床头部位齐平，一次定位成功；被头朝床尾方向反折 45 厘米。被套中线居中，不偏离床中线；羽绒被在被套内四角到位，饱满、平展，羽绒被在被套内两侧两头平整，被套表面平整光滑，被套口平整且要收口，被芯、绑绳不外露。

(4) 套枕套：将枕芯平放在工作台上，撑开枕套口，将枕芯往里套；抓住

枕套口，边提边抖动，使枕芯全部进入枕套里面；将超出枕芯部分的枕套掖好，枕套开口包好不外露，并把枕套口封好；套好的枕头须四角饱满、平整，且枕芯不外露。

（5）放枕头：枕头放置于床头中央，枕头边与床头边平行，枕头开口朝下并反向床头柜，放好的枕头距床两侧距离均等，整个枕头表面平整、光滑、无皱折，枕套中线与床单中线在一条线上。

（6）外观：床铺整齐美观，整张床面挺括，三线对齐。

（7）总体印象：竞赛中，选手操作规范、自如，轻松紧凑，动作优美，技术娴熟，不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，不重复。

11. 开夜床服务程序和标准

（1）整理床铺、准备物品（准备工作时）：位置正确，操作规范。

（2）被子折角：将被子翻折于床上一侧的直角边与被子中线重合；折角平整，下垂自然。

（3）摆放晚安卡（环保卡）、矿泉水及水杯：在床头柜上摆放晚安卡（环保卡）、矿泉水及水杯（含杯垫、杯盖）；物品摆放位置合理，方便客人使用，卫生。

（4）铺地巾、放拖鞋：将地巾摆放于折角一侧，地巾靠床头边与被子翻折45厘米（靠近床头一侧）齐平；地巾靠床体边与被子下垂边沿垂直齐平；拖鞋摆放于地巾之上，鞋头朝外。

（5）整体效果：三线对齐，床品清洁，平整美观，方便使用；操作过程动作规范、娴熟、敏捷。

12. 其他相关说明

（1）床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再单边朝里沿宽边对

折两次。被芯折叠法：沿长边 S 型折叠，再两头向中间折，然后对折。

(2) 选手不可在床头操作，其余位置不限。

(3) 床架（含脚）+床垫高度为 49 厘米（误差 1 厘米）。

(4) 床头柜置于两张床之间，柜头与床头平齐，与床相距 30 厘米。

(5) 所有比赛用品均由承办方提供，选手不得自带比赛用品参加比赛。

（四）仪容仪表要求

1. 精神面貌佳，着装、发型等符合职业要求。

A. 头发要求

男士：后不盖领，侧不盖耳；干净、整齐，着色自然，发型美观大方。

女士：后不过肩，前不盖眼；干净、整齐，着色自然，发型美观大方。

B. 面部要求

男士：不留胡须及长鬓角。

女士：淡妆。

C. 手及指甲要求：干净；指甲修剪整齐，不涂有色指甲油。

D. 服装要求：符合岗位要求，整齐干净；无破损、无丢扣；熨烫挺刮。

E. 鞋要求：符合岗位要求的黑颜色皮鞋（中式铺床选手可为布鞋）；干净整洁，擦试光亮，无破损。

F. 袜子要求：男深色，女浅色；干净，无褶皱，无破损。

G. 首饰及徽章要求：选手号牌佩戴规范，不佩戴过于醒目的饰物。

2. 举止自然、大方、优雅。

3. 注重礼节礼貌，面带微笑。

（五）专业理论和专业英语测试规则

1. 比赛形式

专业理论和专业英语测试采用问答的形式。每位选手考试时间约为专业理论和专业英语各 3 分钟。每位选手须回答专业理论 4 道题，其中简答题、应变题各 2 道。每位选手须回答专业英语 5 道题，即情景对话 5 道。

2. 评分说明

(1) 专业理论测试评分说明

16—20 分：答案内容完整、准确，无错漏，语言表达精炼、用词准确，语句通顺，反应敏捷，普通话发音准确，语音清晰，讲话速度与节奏恰到好处，音量适中。

12—16 分：答案内容基本完整，语言表达基本正确，语音语调尚可，较熟悉专业知识，对不同情景有一定的应变能力。

8—12 分：答案内容有错漏，语言表达有错误，发音有缺陷，但不严重影响交际，对不同情景应变能力较差。

8 分以下：答案内容有错漏，语言表达停顿较多，严重影响交际，应变能力差。

(2) 专业英语测试评分说明

16—20 分：语法正确，词汇丰富，语音语调标准、流畅，熟练、流利地掌握岗位英语，对不同语境有较强反应能力，有较强的英语交流能力。

12—16 分：语法与词汇基本正确，语音语调尚可，允许有个别母语口音，较熟悉岗位英语，对不同语境有一定的适应能力，有一定的英语交流能力。

8—12 分：语法与词汇有错误，发音有缺陷，但不严重影响交际。对岗位英语有一定了解，对不同语境的应变能力较差。

8 分以下：语法与词汇有较多错误，停顿较多，严重影响交际。岗位英语掌握不佳，不能适应语境的变化。

（六）成绩公布

赛项由裁判员现场评分，将成绩登陆在竞赛成绩单上并签字，经裁判长审核并签字确认，在成绩公布区发布成绩。参赛代表队若对赛事有异议，可由领队按规程向大赛仲裁工作组提出申请复核。

（七）其它未涉及事项或突发事件，由大赛组委会负责解释或决定。

八、竞赛环境

（一）中餐宴会摆台与服务操作区

根据中餐宴会摆台与服务流程要求，将中餐模拟操作间布置为赛场，设2个赛位。按照直线形布置比赛设备，包括圆餐桌、餐椅、工作台、备餐车等，工作台、备餐车与餐桌沿相距1.4米；仪容仪表展示区设在距裁判席约2米的指定区域；现场保证良好的采光、照明和通风；地板需铺地毯或为防滑地板；提供稳定水、电供应和供电应急设备；配备多媒体设备（含投影仪）一套；为每位参赛选手提供一整套专业用具与用品。

（二）客房中式铺床与开夜床操作区

根据客房中式铺床流程要求，将客房模拟操作间布置为赛场，共设2个赛位。按照直线形布置比赛设备，包括床及床垫、床头柜、工作台等，工作台与床相距1.4米；仪容仪表展示区设在距裁判席约2米的指定区域；现场保证良好的采光、照明和通风；地板需铺地毯或为防滑地板；提供稳定水、电供应和供电应急设备；配备多媒体设备（含投影仪）一套；为每位参赛选手提供全套铺床用品。

（三）专业理论和专业英语测试区

根据专业理论和专业英语测试要求，设置专业理论和专业英语口试室各1间，每间面积约30-40平方米；现场保证良好的采光、照明和通风；提供稳定

水、电供应和供电应急设备。

（四）裁判区域

指定裁判工作场地，酒店服务赛项向每个裁判位提供一台计算器供裁判使用。另设成绩统计区。

（五）其他功能区域

在指定场地，设观摩展示区、媒体区、休息区、服务保障区、咨询区、申诉区等区域。另设成绩公布区，配备相应的电脑和投影设备。

九、技术规范

执行教育部颁布《高星级饭店运营与管理专业教学标准》及《旅游饭店星级的划分与评定》（国家标准 GB/T14308-2010）中高星级旅游饭店服务相关标准，要求中职学生必须掌握中餐厅基本服务技能，包括托盘、铺台布、宴会摆台、餐巾折花、迎宾入座、斟酒服务、对客服务英语表达等技能及餐饮服务理论知识；掌握客房服务与管理中客房中式铺床技能、开夜床服务技能、对客服务英语表达等技能及客房服务等与本专业有关的其他理论知识。

十、技术平台

（一）酒店服务（中餐宴会摆台与服务）

1. 应用软件（自动计时系统）：1 套
2. 电脑：1 台
3. 投影仪：1 台
4. 液晶计时器：1 台
5. 摄录设备：1 台
6. 选手操作设施设备清单（以 1 名选手计）

序号	名 称	规 格	质地	数量
1	中餐圆形餐台	高度为 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, 240×240 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	餐巾 (口布)	56 厘米×56 厘米; 70 克	纯棉	10 块
7	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	瓷器	1 个
8	餐碟 (骨碟)	外径 20.3 厘米, 内径 12.5 厘米	瓷器	10 个
9	汤碗 (翅碗)	碗口直径 11.3 厘米, 底部直径 5 厘米, 高 4 厘米	瓷	10 个
10	味碟	碟口 7.3 厘米, 底部 4 厘米, 高 1.8 厘米	瓷器	10 个
11	汤勺	长 13.7 厘米, 宽 3.8 厘米	瓷器	10 个
12	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, 高度 1.6 厘米	瓷器	10 个
13	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
14	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	不 锈 钢	10 个

15	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	玻璃器	10 个
16	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	玻璃器	10 个
17	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	玻璃器	10 个
18	牙签	长 8.3 厘米，宽 1.5 厘米		10 套
19	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
20	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
21	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
22	折叠餐巾花专用大盘	直径 40 厘米	瓷器	1 个
23	服务巾（斟酒用）	边长 50 厘米	棉质	2 块
24	净手小毛巾	边长 30 厘米	棉质	1 块
25	酒瓶	葡萄酒瓶：墨绿色 750ml 高：32 厘米 瓶身直径：7.3 厘米 口径（外）：2.7 厘米 口径（内）：1.9 厘米 白酒瓶：透明色 500ml 高：26.5 厘米 瓶身直径：6.6 厘米 口径（外）：2.75 厘米 口径（内）：1.75 厘米	玻璃	2 个

	酒瓶样例图片	 葡萄酒	 白酒瓶		
--	--------	--	---	--	--

7. 裁判用具清单

序号	量具名称	数量
1	米直尺	2 把
2	软卷尺 3 米	2 个
3	小套尺（测量 1 厘米、1.5 厘米、3 厘米）	2 把

（二）酒店服务（客房中式铺床与开夜床）

1. 应用软件（自动计时系统）：1 套
2. 电脑：1 台
3. 投影仪：1 台
4. 液晶计时器：1 台
5. 摄录设备：1 台
6. 选手操作设施设备清单（以 1 名选手计）

序号	名称	规格	质地	数量	备注
1	床垫	200 厘米×120 厘米，高 22 厘米		2 张	误差 0.5 厘米
2	床架	床架高 20+床脚 7		2 个	误差 0.5 厘米

		厘米			
3	工作台	100 厘米×200 厘米×75 厘米		3 个	
4	床单	280 厘米×200 厘米（缩水前：288 厘米×206 厘米）	100%精梳棉，80 支纱/400 针	2 张	
5	被套	235 厘米×185 厘米×5 厘米（缩水前：242 厘米×190 厘米×5 厘米）	100%精梳棉，80 支纱/400 针，三边 5 厘米法式飞边。	2 张	底部中半开口，系带方式，2 组，距两端 45 厘米
6	被芯	230 厘米×180 厘米		2 床	内充 1.5 千克羽绒棉，含填充物总重量 2.6 千克
7	枕芯	75 厘米×45 厘米		4 个	内充羽绒棉，含填充物总重量 1.35 千克
8	枕套	48 厘米×78 厘米+15×5 厘米（含 5 厘米法式飞边）	100%精梳棉，80 支纱/400 针	4 个	
9	床头柜	长 45 厘米×宽 45 厘米，高 55 厘米		1 张	误差 0.5 厘米
10	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		1 个	
11	古典水杯	杯口直径 8.5 厘米	玻璃	1 个	
12	瓶装	高 17.5 厘米，底	塑料瓶	1 瓶	水量 348 毫升

	矿泉水	部直径 5.5 厘米			
13	杯垫	直径 8.5 厘米	纸质	1 个	
14	杯盖	最大直径 9.5 厘米	纸质	1 个	
15	地巾 提篮			1 个	藤制
16	地巾	长 80 厘米, 宽 50 厘米	100%纯棉	1 条	重量 ≥ 0.45 千克
17	拖鞋	饭店常用	一次性	1 双	
18	环保卡及 晚安卡	长 12 厘米, 宽 9 厘米	纸质	1 个	帐篷立式

7. 裁判用具清单

序号	量具名称	数量
1	米直尺	2 把
2	软卷尺 3 米	2 把
3	1.2 米丁字尺	2 把

十一、成绩评定

(一) 评分标准

1. 中餐宴会摆台与服务现场操作评分标准 (70 分)

项目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
台布及装饰布 (6分)	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 (7分)	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。	1		
	拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞	1		
汤碗、汤勺、味碟 (4分)	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。	2		
	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。	2		
筷架、席面更、筷子、牙签 (4分)	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。	1		
	席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米。	1		
	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 (6分)	葡萄酒杯在餐碟正前方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。	1		
	白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米，三杯杯底中点成一水平直线。水杯待杯花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过2/3处。	3		
	摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。	2		
公用	公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距	1		

项目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
餐具 (2分)	水杯杯肚下沿切点3厘米。先摆放杯花，再摆放公用餐具。			
	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		
餐巾折花 (14分)	花型突出正、副主人位，整体协调； 有头、尾的动物造型应头朝右（主人位除外）； 巾花观赏面向客人（主人位除外）； 巾花种类丰富、款式新颖； 巾花挺拔、造型美观、花型逼真； 操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿。	1 1 1 3 3 1		
	折叠手法正确、一次性成形。杯花折好后放于水杯中一起摆上桌。	3		
	手不触及杯口及杯的上部。	1		
菜单、花盆和桌号牌 (2分)	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 (2分)	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。	1		
	让座：手势正确，体现礼貌。	1		
托盘斟酒 (12分)	将酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒。顺时针方向前行，在客人右侧斟酒，先斟葡萄酒后斟白酒，共十杯。	3		
	左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口。	3		
	斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒（每滴一滴扣0.3分，每滴一滩扣1分）。	3		
	服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。	3		
托盘 (3分)	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。	1		
	托送自如、灵活。	2		

项目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
综合印象 (8分)	台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感。	4		
	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		
合 计		70		
操作时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分				
物品掉落、物品碰倒、物品遗漏： 件 逆时针： 次 扣分： 分				
实 际 得 分				

2. 客房中式铺床现场操作比赛评分标准（70 分）

项目	操作程序及标准（单床）	分值	扣分		得分
			床 1	床 2	
床单 (15 分)	开单一次成功（两次扣 0.5 分，三次及以上不得分）。	2			
	抛单一次成功（两次及以上不得分）。	1			
	打单定位一次成功（两次扣 0.5 分，三次及以上不得分）。	2			
	床单中线居中，不偏离床中线（偏离床中线 1 厘米以内不扣分，1-2 厘米扣 0.5 分，2-3 厘米扣 1 分，3 厘米以上不得分）。	2			
	床单正反面准确（毛边向下，抛反不得分）。	1			
	床单表面平整光滑（每条水波纹扣 0.5 分）。	3			
	包角紧密垂直且平整，式样统一（90 度）。	2			
	四边掖边紧密且平整（每条水波纹扣 0.5 分）。	2			
被套 (6 分)	一次抛开（两次扣 1 分，三次及以上不得分）、平整光滑。	4			
	被套正反面准确（抛反不得分）。	1			
	被套开口在床尾（方向错不得分）。	1			
羽绒被	羽绒被放于床尾，羽绒被长宽方向与被套一致。	1			

	抓住羽绒被两角一次性套入被套内，抖开被芯，操作规范、利落（两次扣1分，三次及以上不得分）。	3			
	抓住床尾两角抖开羽绒被并一次抛开定位（两次扣1分，三次及以上不得分）。	2			
	被子与床头平齐。（以羽绒被翻折处至床头距离45厘米为评判标准，相差1厘米之内不扣分，1-2厘米扣0.5分，2-3厘米扣1分，3厘米以上不得分）。	3			
	被套中线居中，不偏离床中线（偏离床中线1厘米以内不扣分，1-2厘米扣0.5分，2-3厘米扣1分，3厘米以上不得分）。	3			
	羽绒被在被套内四角到位，饱满、平展。	2			
	羽绒被在被套内两侧两头平整（一侧一头不平整扣0.5分）。	2			
	被套口平整且要收口，羽绒被不外露，两角一致（未收口扣0.5分）。	2			
	被套表面平整光滑（每条水波纹扣0.5分）。	2			
	羽绒被在床头翻折45厘米（每相差2厘米扣0.5分，不足2厘米不扣分）。	3			
枕头 (2个) (9分)	四角到位，饱满挺括。	2			
	枕头开口朝下并反向床头柜。	2			
	枕头中线与床中线对齐。（偏离床中线1厘米以内不扣分，1-2厘米扣0.5分，2厘米以上不得分）。	2			
	枕套沿无折皱，表面平整，自然下垂。	3			
综合 印象 (7分)	总体效果：三线对齐，床品清洁，平整美观。	4			
	操作过程规范，动作娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质和礼节礼貌。	3			
开夜床 (10分)	整体效果：三线对齐，床品清洁，平整美观。	3			
	将被子翻折于床上一侧的直角边于被子中线重合（偏2厘米及以下不扣分，2-3厘米扣1分，3厘米及以上不得分）	2			

	将地巾摆放于折角一侧，地巾靠床头边与被子翻折 45 厘米（靠近床头一侧）齐平，超过不得分；地巾靠床体边与被子下垂边沿垂直齐平，超过不得分；拖鞋摆放于地巾之上，便于使用。	3		
	在床头柜上摆放晚安卡（环保卡）、矿泉水及水杯，物品摆放位置合理，方便客人使用，卫生。	2		
合 计		70		
操作时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分				
选手跑动、跪床、撑床 次： 扣分： 分				
实 际 得 分				

3. 仪容仪表评分标准（10 分）

项 目	细节要求	分值	扣分	得分
头发 (1.5 分)	男士			
	1. 后不盖领	0.5		
	2. 侧不盖耳	0.5		
	3. 干净、整齐，着色自然，发型美观大方	0.5		
	女士			
	1. 后不过肩	0.5		
	2. 前不盖眼	0.5		
	3. 干净、整齐，着色自然，发型美观大方	0.5		
面部 (0.5 分)	男士：不留胡须及长鬓角	0.5		
	女士：淡妆	0.5		
手及指甲 (1.0 分)	1. 干净	0.5		
	2. 指甲修剪整齐，不涂有色指甲油	0.5		
服装 (1.5 分)	1. 符合岗位要求，整齐干净	0.5		
	2. 无破损、无丢扣	0.5		
	3. 熨烫挺刮	0.5		
鞋	1. 符合岗位要求的黑颜色皮鞋（中式铺床选	0.5		

(1.0分)	手可为布鞋)			
	2. 干净, 擦试光亮、无破损	0.5		
袜子 (1.0分)	1. 男深色、女浅色	0.5		
	2. 干净、无褶皱、无破损	0.5		
首饰及徽章 (0.5分)	选手号牌佩戴规范, 不佩戴过于醒目的饰物	0.5		
总体印象 (3.0分)	1. 走姿自然, 大方, 优雅	0.5		
	2. 站姿自然, 大方, 优雅	0.5		
	3. 手势自然, 大方, 优雅	0.5		
	4. 蹲姿自然, 大方, 优雅	0.5		
	5. 礼貌: 注重礼节礼貌, 面带微笑	1.0		
合 计		10		

4. 专业理论口试评分标准 (20 分)

专业理论	项目	分值	答案要点	清楚流利	反应敏捷	语音语调	标准时间	实际用时	扣分合计	得分合计
	简答题	10	4	2	2	2	3 分钟			
	应变题	10	4	2	2	2				
	合计（满分 20 分）									

5. 专业英语口试评分标准 (20 分)

	项目	分值	语法词汇	反应敏捷	语音语调	语境应变	标准时间	实际用时	扣分合计	得分合计
专业英语	情景对话	20	6	4	6	4	3 分钟			
	合计 (满分 20 分)									

（二）评分标准

1. 成绩产生方法

（1）赛项总分为 200 分，其中中餐宴会摆台与服务现场操作(含仪容仪表展示)、客房中式铺床与开夜床服务现场操作(含仪容仪表展示)各 80 分，专业理论和专业英语口试各 20 分。

（2）中餐宴会摆台与服务的宴会摆台现场操作部分（含仪容仪表展示）由七位评委组成，去掉一个最高分和一个最低分，算出每位选手的最后平均分（小数点后保留两位）。客房中式铺床与开夜床服务的现场操作部分（含仪容仪表展示）由五位评委组成，去掉一个最高分和一个最低分，算出每位选手的最后平均分（小数点后保留两位）。专业理论和专业英语口试各由三位评委组成，直接算出每位选手的平均分（小数点后保留两位）。

（3）每支参赛队的最终成绩为中餐宴会摆台与服务现场操作（含仪容仪表）得分+客房中式铺床与开夜床服务现场操作（含仪容仪表）得分+专业理论+专业英语口试得分的总和。

2. 成绩审核及发布

选手分组进行比赛，每组选手单项成绩出来以后，由裁判长审核并签名，在成绩公布区发布成绩。竞赛名次按照得分高低进行排序。当总分相等时，按照现场操作得分（含仪容仪表得分）→专业理论口试→专业英语口试得分高低排序；当现场操作得分、口试得分均一致时，操作用时最短者为优。比赛只设团体成绩，不计算个人成绩。

十二、奖项设定

本赛项设团体一、二、三等奖。以赛项实际参赛队总数为基数，一、二、三等奖获奖比例分别为 10%、20%、30%（小数点后四舍五入）。

获一、二、三等奖参赛队的指导教师获“优秀指导教师”荣誉证书。

十三、赛场预案

（一）停水、停电应急措施

1. 赛区水、电应急小组提前与供电、供水管理部门联系，提前做好桶装水，如遇特殊情况启用备用设备或原料。

2. 电力供应在比赛前准备一套正常供电线路，一套备用线路，派供电人员负责，确保大赛供电正常。

3. 停电期间立即启用应急灯，控制好人员活动，听从统一指挥，保证大赛正常进行。

（二）发生火灾或发现火灾隐患时的应急处理

1. 若发现火灾隐患，应及时向大赛安全保卫组及赛项执委会报告。

2. 若发生火灾，现场教师应及时利用就近灭火器或消防栓扑灭火源。

3. 若火情严重，现场人员应及时向大赛安保组报告，同时向 119 报警，请求现场救援。大赛安保组人员要在第一时间赶赴现场进行指挥，及时组织指挥全体人员在安保人员的配合下，迅速按紧急疏散路线把所有人员疏散到室外安全区域，并向大赛安全领导小组报告。

（三）现场秩序异常的应急处理

遇到有现场骚乱、打架等治安事件时，现场安保人员应紧急处理平息事态，确保比赛能继续进行，现场裁判长（裁判组长）可决定暂停或继续比赛时间；寻衅挑事参赛队员取消比赛资格。

十四、赛项安全

赛事安全是赛项一切工作顺利开展的先决条件，是赛事筹备和运行工作必须考虑的核心问题。赛项执委会采取切实有效措施保证大赛期间参赛选手、指

导教师、工作人员等人员的人身安全，保障比赛顺利进行。

（一）比赛环境

1. 执委会须在赛前组织专人对比赛现场、住宿场所和交通保障进行考察，并对安全工作提出明确要求。赛场的布置，赛场内的器材、设备应符合国家有关安全规定。赛前进行赛场全负荷模拟测试，以发现可能出现的问题，及时排除安全隐患。

2. 赛场周围要设立警戒线，无关人员不得进入。比赛现场内应参照相关职业岗位要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

3. 承办单位必须制定管理方案、人员疏导方案和应急预案。

4. 参赛选手、赛事裁判、工作人员进入赛场区域内，严禁携带通讯、照相摄录设备、记录用具。赛项需要配置安检设备对进入赛场人员进行安检。

（二）处罚措施

1. 因参赛队伍原因造成重大安全事故的，取消其获奖资格。

2. 参赛队伍有发生重大安全事故隐患，经赛场工作人员提示、警告无效的，可取消其继续比赛的资格。

3. 赛事工作人员违规的，按照相应的制度追究责任。情节恶劣并造成重大安全事故的，由司法机关追究相应法律责任。

（三）应急处理

1. 比赛期间发生意外事故时，发现者应第一时间报告执委会，同时采取措施，避免事态扩大。赛项执委会应立即启动预案予以解决并向赛区执委会报告。出现重大安全问题的赛项可以停赛，是否停赛由赛区组委会决定。事后，赛区执委会应向大赛执委会报告详细情况。

2. 出现安全事故，首先追究赛项相关责任人的责任。赛项工作人员违规的，按照相应的制度追究责任。情节严重并造成重大安全事故的，报相关部门按相关政策法规追究相应责任。

3. 在赛项执委会的统一领导与组织下，编制赛项各项应急预案，应急预案列为赛项指南的内容，在赛前公布。

十五、竞赛须知

（一）参赛队须知

1. 各参赛队须为参赛选手购买大赛期间的人身意外伤害保险。

2. 本赛项为团体赛，每校限报 6 支代表队参赛，每支代表队 2 名选手，每支代表队限 2 名指导教师。各参赛队须对参赛选手、指导教师、领队进行安全管理和维稳教育，在比赛期间需保持通信畅通。

3. 对申诉的仲裁结果，领队和指导教师应带头服从和执行，还应说服参赛选手服从和执行。凡恶意申诉，一经查实，组委会将追查相关人员责任。

4. 领队负责做好本参赛队比赛期间的管理与组织工作。

5. 执行大赛各项规定。各参赛队领队、指导教师在比赛前和比赛期间不允许私自接触裁判，不得以任何形式影响裁判人员的评判。

6. 准时参加赛前领队会议，进行抽签确定竞赛当日抽签顺序，并认真传达落实会议精神。

（二）指导教师须知

1. 指导教师经报名、审核后确定，一经确定不得更换，如需更换，须由各地区代表队行政部门于相应赛项开赛 10 个工作日之前出具书面说明并按相关规定补充人员并接受审核。

2. 各代表队指导教师要坚决执行比赛的各项规定，指导选手做好赛前的一

切准备工作，不得以任何理由影响比赛正常进行。

3. 对申诉的仲裁结果，指导教师应带头服从和执行，还应说服选手服从和执行。

4. 指导教师应认真研究和掌握本赛项比赛的技术规则和赛场要求，对参赛选手做好安全和纪律教育。

（三）参赛选手须知

1. 总要求

（1）严格遵守大赛组委会制定的各项竞赛规则和技术要求。

（2）坚决服从大赛组委会和裁判员的指挥、管理。

（3）尊重裁判和赛场工作人员，自觉遵守赛场纪律和秩序，文明参赛。

（4）参赛选手经体温检测异常的，按比赛当地防疫要求的规定处理。

2. 准备阶段

（1）参赛队领队负责本参赛队的参赛组织以及大赛联络工作。

（2）参赛选手须认真填写报名表各项内容，提供个人真实身份证明，凡弄虚作假者，一经发现立即取消其比赛资格。

（3）参赛队按照大赛赛程安排和具体时间前往指定地点，各参赛选手凭大赛组委会颁发的参赛证和有效身份证件参加比赛及相关活动。

（4）参赛选手进行操作比赛前须检录。检录时应出示本人身份证及参赛证，检录合格后方可参赛。凡未按时检录或检录不合格者取消参赛资格。

（5）参赛选手仪表规范，着装干净整洁，举止大方得体，女选手可适度化妆以符合岗位要求。

（6）参赛选手应自觉遵守赛场纪律，服从裁判、听从指挥。

3. 比赛阶段

(1) 专业理论和专业英语口试选手依次按抽签顺序完成，每名选手时间为各 3 分钟。

(2) 中餐宴会摆台与服务现场操作比赛：内容包括仪容仪表展示、中餐宴会摆台、餐巾折花、拉椅让座、托盘斟酒。仪容仪表展示 1 分钟，实操比赛操作时间 20 分钟。每组比赛结束后裁判评分。比赛顺序采取抽签的方式确定。

(3) 客房中式铺床与开夜床服务现场操作比赛：内容包括仪容仪表展示、客房中式铺床（2 张）和开夜床服务。客房中式铺床比赛仪容仪表展示 1 分钟，中式铺床实操比赛操作时间 6 分钟，开夜床服务比赛操作时间 1 分 30 秒。每组每项目比赛结束后裁判评分。比赛顺序采取抽签的方式确定。

(4) 参赛选手必须佩带参赛证，按照参赛时段提前 15 分钟检录进入比赛场地进行仪容仪表展示。当裁判员发出“开始准备”口令后，选手进行赛前准备，中餐宴会摆台准备时间 3 分钟，客房中式铺床准备时间 3 分钟，开夜床服务准备时间 1 分钟。准备就绪后，举手示意。

(5) 参赛选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

(6) 操作结束后，选手立于工作台前，举手示意“比赛完毕”。

(7) 参赛选手在比赛中，除回答裁判的提问外，不得对裁判透露自己的姓名和学校以及对操作过程作任何解释。

4. 结束阶段

(1) 参赛选手操作完毕后应立即离开比赛现场，不得以任何借口在赛场逗留。

(2) 参赛选手在竞赛期间未经组委会的批准，不得接受其他单位和个人进行的与竞赛内容相关的采访，不得私自公开竞赛的相关情况和资料。

(3) 参赛选手在竞赛过程中须主动配合裁判的工作，服从裁判安排；若对

竞赛的裁决有异议，须通过领队以书面形式向仲裁工作组提出申诉

(4) 本竞赛项目的最终解释权归大赛组委会。

(四) 工作人员须知

1. 工作人员必须服从统一领导，严格遵守竞赛纪律及时间安排，严守工作岗位，不得无故离岗。

2. 工作人员必须着装整齐，统一佩戴由大赛组委会签发的相应证件，精神饱满、热情服务。

3. 熟悉赛项指南，严格按照工作程序和有关规定办事，遇突发事件，按照安全工作预案，组织指挥人员疏散，确保人员安全。

4. 工作人员未经允许不得随意进入比赛现场。

十六、申诉与仲裁

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，参赛队领队可在当日比赛结束后2小时内向仲裁组提出申诉。赛项仲裁组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。申诉方对复议结果仍有异议，可由领队向赛区仲裁委员会提出申诉。赛区仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

十七、竞赛观摩

根据国家疫情防控要求，为避免人员聚集，竞赛采取“适度集中、有限开放”的办赛模式，原则上不开放组织现场观摩。