

**2019 年中国技能大赛——**

**第 46 届世界技能大赛福建省选拔赛**

“糖艺/西点”制作项目

**技术规程**

2019年12月

本项目技术描述是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛当日公布的赛题为准。

# 1.项目简介

## 项目描述

糖艺是指糖类经过熬煮、加热成型、艺术组合等手法加工而成的艺术造型。糖艺技能能够充分体现烘焙技术人员的艺术造型能力；西点技能是巧妙地将砂糖、油脂、鸡蛋、面粉等材料经过合理调配，结合冷热加工等技术手法，借助烘焙设备，制作出具备色香味形和美好质感的甜食。选手要经过辅导、配方设计、实际操作等实践活动，独立操作、安全制作和艺术性出品。

## 竞赛目的

本次选拔赛的目的为第46届世赛全国选拔赛选拔优秀选手。选拔赛以第 45 届世界技能大赛竞赛试题为主要参照，采用世界技能大赛的竞赛规则和评分标准，保障选拔赛的公平公正。

## 相关文件

本项目技术工作文件只包含项目技术工作的相关信息。除阅读本文件外，开展本技能项目竞赛还需配合其他相关文件一同使用：

* + - 试题文件
		- 设备设施清单
		- 竞赛规则
		- 健康安全与环境公告

# 选手需具备的能力

选拔赛选手应具备下列技术能力：

* 阅读并能理解技术文件及说明的能力；
* 正确使用烘焙设备、电动工具的能力；
* 能够按照赛题要求选择制作方法，并调整好自己的工作节奏；
* 能够按规定克重和尺寸完成制作；
* 能够表现出训练有素的基本功；
* 能够使用新型的现代制作工具（例如：糖艺设备），按要求规范操作；
* 理解并遵守现行行业相关标准、法规；
* 熟悉并能正确使用各种个人防护装备。

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 工作组织与管理个人须知道并理解：* 正确的组合使用原材料来达到最优的结果，在出品未达到预期效果时找出原因。
* 通过制作技巧对未经加工的材料进行巧妙的处理。
* 西点和糖艺工作中使用的材料的季节、可使用性、价格、储存和使用。
* 颜色的运用，味道的组合，质感的搭配。
* 完成作品的精致度和艺术欣赏度。
* 浪费最小化和可持续性，以及惜用原材料方面的重要性。
* 有效的团队工作，团队内的有效沟通，和顾客的有效沟通。
* 对突发局面和要求的应对能力。
* 合理的时间管理安排。

个人应能够：* 检查准备工具和设备，细化工作流程，能在规定时间内有效合理地安排工作。
* 体现对原材料和作品的尊重。
* 有效地使用材料，将浪费最小化。
* 准确地为工作预定材料和物品。
* 在设计和操作技能中展现灵感、美食天赋和创新。
* 按照给定的主题制作。
* 听从书面和口头上详细的指令以及对图像进行模仿。
* 制作作业书给顾客，包括产品图像、制作过程和成品展示，如（顾客）需要还包括详细的视觉呈现。
* 专业、有效地应对突发情况和要求。
* 能够用可替代的食材来克服无法预见的食材短缺。
* 与同事、团队和顾客有效地沟通。
 |

|  |  |
| --- | --- |
| 2 | 食品卫生，健康（包括饮食规定），安全与环境 个人需要知道并理解： * 关于健康的要求，包括饮食和过敏原、安全、环境、食品卫生以及与产品制作、展示和售卖相关的立法。
* 关于特殊工具和设备的使用和维护的立法和操作规范，并遵循安全的工作方法。
* 食品腐坏的原因。
* 新鲜食品、腌制类食品和干货的质量指数。

个人应能够： * 卫生地操作，遵循食品的保存、准备、制作和呈现的法规。
* 始终注意个人卫生和外表。
* 遵守所有的安全流程和规定，以及饮食和过敏信息相关的要求。
* 准备准确的菜单和负责任地申明例如饮食规定和过敏信息。
* 在最高标准下，保证所有工作区域和设备的干净。
* 安全工作和事故预防相关条例。
* 在生产指引的指导下安全使用工具设备。
* 安全卫生的储存所有用品。
 |
| 3 | 蛋糕和整形蛋糕个人需知道并理解：* 对经典的、流行的蛋糕和整形蛋糕有广泛的认识蛋糕和整形蛋糕的制作、保存和展示的方法。
* 在糕和整形蛋糕的制作过程中使用的特殊工具。
* 蛋糕和整形蛋糕的制作和装饰中使用的材料。
* 国际上在习俗和惯例以及饮食倾向的差异。
 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 个人应该能够：* 使用多样化的技巧、蛋糕的种类（手法）和装饰手段来制作一系列的蛋糕。
* 制作并完成一系列的蛋糕，以展示天赋和创新。
* 高效地制作一系列的整形蛋糕，加入海绵饼底、饼干底，奶油，奶油冻，甘纳许，果冻，慕斯，水果等。
* 制作高质量的各种蛋糕，用于品尝，要有合适的组合、质感、展示和装饰。
* 保证出产的产品的尺寸、重量、质量和外表一致，考虑到份数的控制，降低成本，浪费最小化。
* 合理地搭配味道、质感和颜色展示蛋糕和整形蛋糕，使其吸引力最大化，并和其所在的场合环境、服务的风格相适宜。
 |
| 4 | 热甜点，冷甜点和冰甜点个人需知道并理解：* 广泛范围的经典的和当代的热、冷和冰甜点，包括制作方法，材料，不同的展示和制作成本。
* 过敏源和饮食限制。
* 制作热甜点，冷甜点和冰甜点所用的材料，及其储存、季节、可使用性和成本。
* 怎样在一系列的设定和场合中展示热甜点、冷甜点和冰甜点，以此体现传统的/经典的和当代的趋势。
* 蓬松剂（包括酵母、泡打粉、蛋白类产品以及任何创新性的现代产品）的使用与影响。
* 热甜点，冷甜点和冰甜点产品的种类和范围。
* 管理在制作、供应热甜点、冷甜点和冰甜点的过程中产生的废料。

个人应该能够：* 以一贯的高标准来生产热、冷、冰甜点，控制过敏源和其他饮食倾向的存在。
* 展示的盘式甜点要干净、风味正确、有质感、口味平衡且有创意。
* 根据不同设定和场合的服务需求来展示甜点，例如街头风格、自助餐、宴会和高级餐饮。
* 在规定时间内以一贯的高标准来制作热、冷、冰甜点。
* 自发运用以往的经验知识，根据指引、食谱和盘子规格来制作甜点。
* 自如应对原材料的紧缺或改变并找到替代手段。
* 注意超量制作的情况并懂得如何利用盈余到其它产品上在现有设备上合理使用可行的办法。
 |
| 5 | 糖果和巧克力个人需要知道并理解：* 巧克力和糖果产品的范围。
* 巧克力的手工调温方法。
* 各种巧克力和巧克力产品的种类、质量和使用。
* 生产一系列以糖为基础的产品，如果冻、棉花糖、牛轧糖、巧克力牛轧糖，或任何其他种类的糖和针对某些饮食需求的糖替代食品。
* 巧克力来源的可持续性和道德要求。
* 处理热糖产品时的安全须知。
* 制作糖果和巧克力所用原材料的饮食和过敏原信息以及有效的替代可能性。

个人应能够:● 给巧克力调温，使得制作出的产品有光泽、“不要使可可脂和可可分离”、也不要使其结霜。* 使用黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力进行制作。
* 用手持巧克力挂浆专用叉对相同尺寸和特点的巧克力和糖果进行裱挤、填馅、分层、挂浆，包裹等手法的操作。
* 有效地制作和使用甘纳许。
* 以销售或者食用的方式呈现糖果和巧克力。
* 高质、长久地保存糖果、巧克力及其材料和产品。
* 合理地制作和使用装饰，包括焦糖类和蜜饯类水果、坚果、香料和巧克力造型。
* 准确地制作特定重量和尺寸的巧克力和糖果。
* 使用多种技能和材料并考虑到所有饮食关键因素来制作和展示一系列糖果产品。
* 适应意外的要求，并相应地安排工作。
* 使用热材料时系统、安全地进行操作。
 |

|  |  |
| --- | --- |
| 6 | 展示作品个人需要知道并理解：* 展示作品的效果。
* 可能使用展示作品的场合。
* 环境（热、光和湿度）对于造型产品的影响。
* 可用于制作造型产品的材料、工具和技巧的范畴。
* 有关糖类制作和专业设备操作的安全细则。
* 不依靠专业制造的模具而达到具有艺术性和纯熟技巧的效果

个人应能够。* 体现个人或者指定风格的创意设计，制作优美和整洁、完工的作品。
* 设计的展示作品能体现艺术才华和创新的同时考虑客户的需求和任何与赛场或环境相关限制。
* 运用如浇注、成型、切割、裱挤、抛光、造型巧克力等技巧，制作一款巧克力造型作品。
* 使用如倒糖、拉糖、吹糖、模压糖、糖膏、巧克力牛轧糖等技巧，制作一款造型作品。
* 给糖和巧克力造型作品上色。
* 使用专业的制作糖和巧克力的工具而尽可能少使用模具。
* 根据一个简明的个人时间安排表在规定时间内有效规划工作。按规定的尺寸来制作造型产品，并根据可能出现的变化进行工作调整和控制、制作一个巧克力作品。
 |
| 7 | 用各种材质进行造型个人需要知道并理解：* 造型和成型工艺会作用在使用材料上的效果。
* 使用造型形状而获得展示的视觉冲击。
* 制作造型形状时可有效使用的材料范围。
* 造型、成型、着色及造型形状展示中会使用的技巧和方法。
* 有效、合理使用造型的位置和时间。

个人应能够:* 手工制作表面光滑的杏仁膏和糖膏造型，符合指定主题，如做成图形,水果,动物,花,等等。
* 制作的产品造型在视觉上符合客户的要求，并符合尺寸和重量的要求。
* 给造型产品上色，包括喷刷、涂色、燃烧及色素的使用，在适当的时候有效使用造型工具，如刀具，模具等。
* 通过形状的组合对图形进行创意、和谐的设计。
* 造型展示体现风格与协调。
* 用皇家糖霜和巧克力进行装饰以突出特性。
* 在手工造型时严格遵守健康和安全操作流程。
 |

# 3.竞赛项目

**竞赛主题**

产品应该贯穿“创新、融合”的主题。主题必须直观体现在所有模块的所有产品中。

##

## 3.1 竞赛模块

竞赛时长为11小时（含半个小时午餐时间，含半个小时工位卫生整理，实际竞赛制作时间为10小时）。

### 准备及过程

\*作业书：要求选手在工位号抽签后向裁判长提交作业书。每位选手提交 6 本作业书。作业书需要包含如下内容：选手自带工器具和原材料的申报清单、作品的配方（必须准确、真实）及制作过程、每款竞赛作品（蛋糕和巧克力糖果附切面图）的彩色图片。

\*工具、设备的准备：按需合理准备工具和调试设备。

\*材料处理：按需合理准备处理材料。

\*工作流程：工作流程顺畅，安排合理，在特定的时间内有效的安排和计划工作。

\*半成品的制作：工作过程中，根据材料的特性，完成半成品的制作，合理运用材料，发挥材料的可塑性，合理存储。

\*卫生/节俭：高效清洁完成工作计划，注重工作场所卫生，节俭，尽可能减少浪费。

**模块 A：水果风味整形蛋糕（含拉糖支架）**

\*制作水果风味整形蛋糕 1 款，2 件，必须包含两种以上主要风味。一个呈现在一个简单的糖支架上，另一个呈现在陶瓷平盘上。蛋糕不可喷面。

\*整形蛋糕的重量为 900～1200 克/件（含装饰物），形状自己定义。

\*不允许使用冰镇元素（含冰、冰淇淋、液氮），不得使用预拌粉。

\*其中一个整形蛋糕装饰后必须直接展示在一个简单的拉糖支架上。另一件整形蛋糕也需要装饰（两件整形蛋糕的装饰一模一样），放置在由主办方提供的白色陶瓷平盘（直径 24 cm）上供评委称重和品尝。（评委负责将蛋糕切成合适品尝的大小和份数）。

\*展示用的蛋糕必须和品尝用的蛋糕口味相同、样式相同。

\*装饰用材料可自由选择但必须符合主题和使用可食用的食材。

\*拉糖支架可以由艾素糖和砂糖制成，高度不得超过 30 厘米。

\*糖支架可使用砂糖或艾素糖的任何技术，所有配件必须在现场完成，不可带入任何半成品，糖支架必须有三种以上技法的呈现（拉，吹，灌注等）

\*主题一定要鲜明，蛋糕和支架应当相互呼应相互补充。

\*允许使用模具或框模。

\*拉糖支架得在规定展示的时间里面和装饰好的蛋糕一起展示。

\*两个蛋糕在呈现时切记需解冻好，在展示的时候评委将测量并且记录下蛋糕的中心温度（4-12℃）。

\*选手应该自备一个尺寸和形状配合他的拉糖支架和整形蛋糕的平的亚克力或玻璃底座。

**模块 B： 巧克力糖果**

\*制作 2 款不同类型的巧克力糖果作品，1款为手工巧克力糖果，1款为模具巧克力糖果，每款 24 件，共 48 件。

\*每件巧克力糖果重量（含装饰物）在 10～15g 之间。

\*手工巧克力糖果需要采用挤裱或手工切割的手法。每粒巧克力糖果需单独挤裱或手工切割，单独浸蘸，要求选手展示挤裱或切割和浸蘸技巧。

\*模具巧克力糖果必须使用至少两种不同质感的馅料（分层）来填充空的巧克力壳，用模具制作而成。

\*巧克力糖果作品制作中，必须使用黑巧克力和牛奶巧克力，以体现出选手对这两种巧克力的调温和处理技能。

\*不允许使用现成的巧克力转印纸（如需使用，可现场制作）。

\*装饰品可以是果脯、草本类、坚果、巧克力和彩色可可脂（巧克力装饰物需现场制作），装饰品须与主题相互呼应。

\*不得使用砂糖、艾素糖或杏仁膏制作的作品来作为巧克力糖果的装饰。

\*允许使用PVC吸塑压纹纸。

\*巧克力糖果作品 2 款，每款 24 件成品，共 48 件巧克力糖果，其中每款 15 件作品放置在由选拔赛承办基地提供的白色陶瓷平盘上展示（平盘实际大小以技术支持单位提供为准），其中每款 9 件放置在由选拔赛承办基地提供的白色陶瓷平盘上供评委品尝。

**模块 C：杏仁膏塑形**

\*根据主题制作 3 种不同款式的杏仁膏塑形作品，每款 2 件，共 6 件。

\*每款2件，重量（误差±1克）、形状和颜色必须一致。

\*每件重量在 60～80g 之间。

\*材料选用杏仁膏（不允许使用翻糖膏），允许使用可食用色素。

\*作品主体和装饰物必须采用可食用材料。

\*每件作品要形成一体，不得分开（分体），作品能易于在展盘上移走。

\*可以使用喷绘、涂色、火烧和绘画着色技艺。

\*禁止在塑形成品表面喷涂糖艺胶。

\*不得使用模具和压模，必须手工捏塑；但允许使用刀具和捏塑工具。

\*点缀和粘接可以使用糖粉膏和巧克力，禁止使用光亮剂。

\*作品放置在由选拔赛承办基地提供的白色陶瓷平盘上，在规定时间内放展示台上展示。

**竞赛时间：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **竞赛日程** |  **竞赛时间** | **竞赛项目** |
| 赛前一天 | 17:00-19：00 | 赛前准备（检录设备和原材料，布置工位，熬糖调色） |
| 竞赛当天 | 8:00-12:30 | 模块制作 |
| 12:30-13:00 | 午餐时间 |
| 13:00-15:30 | 模块制作 |
| 15:30-18:30 | 模块制作 |
| 18:30-19:00 | 工位清洁 |

注意：选手如果不能按时出品作品，则评委对该模块不打分。

**模块出品时间：**

**产品必须在制定时间内摆放至指定展示位置**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 出品作品 | 出品时间 | 备注 |
| 模块制作 | 12:00-12:30 | 提供品尝的整形蛋糕由裁判负责切块 |
| 模块制作 | 15:00-15:30 |
| 模块制作 | 18:00-18:30 |

## 3.2 命题方式

本次选拔赛项目以如下原则制定：以第45届世界技能大赛竞赛项目为基础，以检验参赛选手技能水平为重点，项目内容涵盖世界技能大赛糖艺/西点制作项目所涉及的竞赛模块，尽可能接近世界技能大赛的基本技术难度，选拔赛项目应在一天内完成。本次选拔赛仅进行实际操作项目比赛，公开命题。

## 3.3 命题方案

根据第45届世界技能大赛的技术标准和第46届世界技能大赛技术变化方向，最终确定了以上模块的比赛内容。

## 3.4 考核次数及地点安排

本项目全省选拔赛只进行一轮次考核，考核时间为2019年12月13日-15日，地点福建省新东方技工学校。

# 4.评分标准

本项目评分标准分为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **模块** | **模块名称** | **总分数** |
| A | 整形蛋糕和拉糖支架 | 41 |
| B | 巧克力糖果 | 36 |
| C | 杏仁膏塑形 | 23 |
| 总计 |  | 100 |

## 4.1 评价分（主观）

评价分打分方式：3名裁判为一组，各自单独评分。裁判相互间分差必须小于等于1分，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行调分。

权重表如下：

|  |  |
| --- | --- |
| **权重分值** | **要求描述** |
| 0分 | 各方面均低于行业标准，包括“未做尝试” |
| 1分 | 达到行业标准 |
| 2分 | 达到行业标准，且某些方面超过标准 |
| 3分 | 达到行业期待的优秀水平 |

## 4.2 测量分（客观）

测量分打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由3名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。

## 4.3 评分流程说明

本项目是过程评分和事后结果评分相结合，评分内容包含测量分和评价分。

## 4.4 统分方法

统一由裁判长进行复核并统分。在分数相同的情况下，则按照如下模块的优先顺序排名： 整形蛋糕＞巧克力糖果＞杏仁膏塑形。

## 4.5 裁判组

裁判组负责技术准备及竞赛各环节的技术工作，竞赛期间，由裁判长带领全体裁判人员完成竞赛执裁。

# 竞赛相关设施设备

## 5.1 场地设备

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 规格 | 数量 |
| 1 | 烤箱 | 6盘 | 1台(公用） |
| 2 | 急冻柜 |  | 1台(公用） |
| 3 | 烤盘车 | 600X400,20盘 | 1台 |
| 4 | 凉架 | 600X400 | 2个 |
| 5 | 无孔烤盘 | 600X400 | 20个 |
| 6 | 垃圾桶 |  | 1个 |
| 7 | 冷藏柜 |  | 1台（公用） |
| 8 | 搅拌机 |  | 1台 |
| 9 | 手持均质机 | MX090（Dynamic） | 1台 |
| 10 | 电磁炉 | 3KW | 1台 |
| 11 | 微波炉 |  | 1台 |
| 12 | 冷水池 | 单槽 | 1个（公用） |
| 13 | 热风枪 |  | 1个 |
| 14 | 火枪头 |  | 1个 |
| 15 | 火枪气罐 |  | 1个 |
| 17 | 长方形白盘 | 40cm\*28cm杏仁膏塑型 | 1个 |
| 18 | 正方形白盘 | 30cm\*30cm整形蛋糕 | 1个 |
| 19 | 塑料量杯 | 1L | 4个 |
| 20 | 手持筛网 |  | 1个 |
| 21 | 烤箱手套 |  | 1双 |
| 22 | 不锈钢盆 | 16cm | 4个 |
| 23 | 不锈钢盆 | 20cm | 4个 |
| 24 | 不锈钢盆 | 24 cm | 2个 |
| 25 | 橡皮刮刀 |  | 2个 |
| 26 | 橡胶刮板 |  | 1个 |
| 27 | 乳胶手套 | 食品用（S,M,L) | 1盒（公用） |
| 28 | 单柄锅 | 18X10 | 1只 |
| 29 | 单柄锅 | 22X13 | 1只 |
| 31 | 洗洁精 |  | 1 |
| 32 | 清洁布 |  | 2条 |
| 33 | 厨房用纸 |  | 2卷 |
| 34 | 双色垃圾袋（蓝、红） |  | 各2卷 |
| 35 | 大号黑垃圾袋 |  | 1包 |
| 36 | 计时器 |  | 1个 |

## 5.2 材料

**注意：每位参赛选手竞赛前一周将原材料需求清单和设备清单提交给竞赛承办单位（联系人邮箱406540628@qq.com）。**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 材 料 | 品牌/规格 | 需求数量 | 备注 |
| 基础原材料（不允许自备） | 艾素糖 | KG　 | 15 |  |
| 杏仁膏3KG | 进口晶圣仕玛杏仁膏/KG　 | 1 | 　 |
| 牛奶巧克力36% | 嘉利宝/KG |  |  |
| 黑巧克力54.6% | 嘉利宝/KG |  |  |
| 黑巧克力 70% | 嘉利宝/KG |  |  |
| 鸡蛋 |  |  |  |
| 黄油 |  |  |  |
| 淡奶油 |  |  |  |

## 5.3 比赛选手自备的设备和工具

赛场统一提供的用电设备不允许自带，选手自备设备和工具必须在作业书中列明并提交裁判组审核通过方可带入。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称（或图片） | 型号 | 单位 | 数量 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |

赛场统一提供的原材料不允许自带，选手自备的原材料必须在作业书中列明并提交裁判组审核通过方可带入。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 原材料名称 | 单位 | 数量 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |

# 6.项目特别规定

# 在竞赛场地内，禁止使用手机、电脑等IT设备。

7.申诉与仲裁

7.1为保证比赛顺利进行，保证比赛结果公平公正，组委会专家组负责受理竞赛中出现的所有书面申诉并进行仲裁。

7.2参赛选手对不符合竞赛规定的设备，有失公正的评审、计分，以及对工作人员的违规行为等，均可提出书面申诉。

7.3申诉必须由领队在规定时限内（竞赛结束后1个小时内）、用书面形式向大赛仲裁组提出。仲裁组要认真负责地受理选手申诉，并将处理意见尽快反馈当事人。

7.4仲裁组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则视弃权处理。

# 8.健康安全和绿色环保

8.1 以下有关健康、安全和环境相关规定旨在降低事故发生的风险。所有考核的相关人员，应知晓并在考核期间任何时间均应遵守该健康、安全与环境相关规定。

8.2以下规则需与本技能项目技能特定规则、规定，参加考核的其他相关规定结合使用。

8.3注意：以下规则为通用规则，请与技术说明、竞赛场地规定和技能特定规则等结合使用。

8.4 在场地中需按规定穿着适当的鞋和衣物，竞赛服装由竞赛承办单位统一提供。

8.5个人防护用品，作为控制个体活动风险，防范事故发生的措施，需按照规定使用，不得例外。

8.6场地中不得打闹、嬉戏、打架斗殴、或干涉其他人员工作活动。

8.7场地中不得带入酒类或在醉酒状态下工作，整个活动期间禁止使用非法毒品。如使用医生开具的药物可能影响个人竞赛活动和相关操作的，需向指定人员或机构报告。

8.8所有的活动需符合大赛的健康、安全和环境相关规定，并符合经过证实的行业最佳实践方法。

8.9高级管理人员、竞赛合作伙伴、技术顾问、经过认证的人员、工作人员等所有参与竞赛活动经过认证的人员，作为整体，都必须遵守每个项目场地所要求的健康、安全和环境流程和整体赛事的相关规程。

8.10所有的事故均需完整记录在案，及时上报，如有需要应进行调查。

8.11任何不安全的行为和不安全的状况需立即纠正，任何未解决的问题可能导致不安全行为的，立即向赛事主管报告并立即停止竞赛活动或当前任务。

8.12主办方解决或者提供相关控制措施指导方法，并且在继续竞赛活动和任务之前，必须采取相应的控制措施。

8.13设备和工具只能用于其设定的特定用途，且必须满足赛事的最低要求以及国家标准的相关规定。

8.14所有的工作人员，必须保持工作场所整洁、清洁、有序。

8.15所有时间内，任何明火作业均需批准后方可进行，包括竞赛和活动相关的平台/展台的修建、启用、拆除阶段。场地管理员需每日向赛事主办方指定人员汇报，获批后方可开始工作。

8.16只有经过主办方批准的化学物质可以在场地中使用，在任何时期，化学和危险品需配有材料安全数据表（MSDS），以备检查。

8.17检查后，任何化学物品如没有正确的标签或相关文件证明材料的，将被立即移除并废弃处置。所有需要处置的化学物品，均需授权承包商由专业人员进行处理。如有涉及相关费用，应由各省参赛队承担。

# 9.开放赛场

## 9.1 对于公众开放的要求

9.1 赛场内除指定的监考裁判、监督员、工作人员外，其他与会人员须经组委会同意或在组委会负责人陪同下，佩带相应的标志方可进入赛场；

9.2 允许进入赛场的人员，只可在安全区内观摩竞赛；

9.3 允许进入赛场的人员，应遵守赛场规则，不得与选手交谈，不得妨碍、干扰选手竞赛；

9.4 允许进入赛场的人员，不得在场内吸烟。

## 10. 对于赞助商和宣传要求

经组委会允许的赞助商和负责宣传的媒体记者，按竞赛规则的要求进入赛场相关区域。上述相关人员不得妨碍、干扰选手竞赛，不得有任何影响竞赛公平、公正的行为。

# 11.绿色环保

绿色环保仅供参考，具体要求以第46届世界技能大赛糖艺/西点项目全国邀请赛公布的正式技术文件内容为准。

 11.1赛场严格遵守我国环境保护法；

 11.2赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用；

 11.3赛场设置排烟除尘系统，尽可能地减少和控制烟尘。

**注：竞赛比赛内容及有关要求如有调整，将另行通知。**