

附件 5:

## 2022 年全国职业院校技能大赛 烹饪赛项（高职组）宴席设计书格式

### 一、设计书全文具体格式要求

1. 正文字体为四号仿宋字体，行距为固定值 28 磅。
2. 页眉，内容为：2022 年全国职业院校技能大赛烹饪赛项（高职组）宴席设计书，字体为五号、宋体。
3. 页边距：上 2.5cm，下 2.5cm，左 2.8cm，右 2.8cm，装订线 0cm；页眉 1.5cm，页脚 1.5cm；纸型 A4，纵向。
4. 插入页码，位置：页面底端，对齐方式：居中。注意封面请不要插入页码。

### 二、计划书各部分具体格式要求

#### （一）封面

封面上的内容一律按照统一格式（见下图）。

#### （二）封二

封二为加密编号页，一律按照统一格式（见下图）

#### （三）正文



# 2022 年全国职业院校技能大赛 烹饪赛项（高职组）宴席设计书

××××宴席名称××××

参赛队名称: \_\_\_\_\_

指导老师: \_\_\_\_\_

队 长: \_\_\_\_\_

队 员: \_\_\_\_\_

二〇二二年五月



# 2022 年全国职业院校技能大赛 烹饪赛项（高职组）宴席设计书

××××宴席名称××××

参赛队加密号: \_\_\_\_\_

注意：此页和正文不得出现所在省份名称、参赛队学校名称及标识。

## （二）正文部分

### 1. 宴席主题及客情

对宴席主题进行简单描述，可虚拟客情，以便于设计宴席及营养分析等。

### 2. 宴席设计思路

针对客情，描述如何设计宴席，以满足用餐对象的需求。

### 3. 宴席文化内涵

针对宴席主题及客情，说明设计宴席，如何呈现地方饮食文化。

### 4. 宴席菜单制定

针对比赛的宴席，对整桌宴席的产品构成，每道菜品的用料、技法、味型、色泽、成本等做简要说明。

### 5. 宴席风味特色

针对比赛的宴席，说明如何设计宴席的特色风味，如何保证宴席的风味品质。

### 6. 宴席营养分析

针对设计的宴席菜点，对整桌宴席菜点进行详细的营养分析，并根据用餐对象的身体状况，写出营养分析总结报告。

### 7. 宴席安全控制

针对比赛的宴席，说明整桌宴席食品的安全如何控制。

说明：

（1）各参赛队宴席设计书在本格式内容要求基础上，结合自身宴席设计特点，可自行补充其他方面内容。

（2）各参赛队需统一 A4 纸彩色打印，一式八份，封面采用皮纹纸，胶装。