附件5:

2021年全区职业院校技能大赛

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：2021年全区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

2021年全区职业院校技能大赛

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○二一年五月

2021年全区职业院校技能大赛

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盟市名称、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。