

# 2025 年江苏省职业院校技能大赛赛项规程

## 一、赛项名称

赛项编号：JSG2025052

赛项名称：酒水服务

赛项组别：高职学生组

赛项归属专业大类：旅游赛道一

## 二、竞赛目的

本赛项以“借鉴国际标准、突出中国特色、贴近生产实际、体现工作过程”为宗旨，考核学生酒水服务过程中的专业技能、职业素养、协同配合、创新意识等，促进高职旅游专业学生进一步增强实践动手能力、运用专业技能解决现实问题能力，同时提升团队协作能力、应变能力、表达能力等综合能力。推动高职旅游类专业“以赛促学、以赛促教、以赛促改、发挥示范引领作用”的教育教学改革，促进旅游类专业高素质技术技能人才的培养。

## 三、竞赛内容

本赛项由技能竞赛和展示讲解两部分组成。

技能竞赛由侍酒服务、鸡尾酒调制与服务两个模块组成。侍酒服务为2位客人提供红白葡萄酒侍酒服务；鸡尾酒调制与服务包括2款自创鸡尾酒的调制及服务过程。赛项内容涵盖了旅游类专业酒水教学的核心技能和职业素养，强调工作过程的规范化、实境化、流程化与职业化。

展示讲解要求根据酒水服务主要技能点，设计一个主题酒会接待任务或情境，由团队成员分工讲解总体设计思路、技能要点、主要成果、项目创新等内容。

表1 竞赛内容模块

项目/模块		竞赛内容	比赛时长	分值
技能竞赛	侍酒服务	酒杯摆台、开瓶、滗酒、试酒、斟酒，酒水冰镇服务	40 分钟	40
	鸡尾酒调制与服务	2 款鸡尾酒调制与服务	40 分钟	40
展示讲解	展示讲解	主题酒会接待任务或情境 展示讲解	20 分钟以内	20

## （一）技能竞赛内容

### 1.侍酒服务

竞赛时间：40 分钟

竞赛任务简述：

本模块采用侍酒情景模拟形式，就餐场景为 2 人入座方形餐桌。参赛选手需要完成酒杯摆台、红酒开瓶（指定酒款）、滃酒、试酒、斟酒五步工作。

白葡萄酒服务需要冰镇。

要求全程用英语进行服务。

### 2.鸡尾酒调制与服务

竞赛时间：40 分钟

竞赛任务简述：

本模块要求选手根据材料清单进行 2 款自创鸡尾酒的制作及服务，自创鸡尾酒材料清单见附件 1。

比赛开始前，选手将提前准备好的鸡尾酒配方交给裁判组长，配方参考模板见附件 2。

客人按照就餐形式 2 人入座餐桌。

选手需完成迎接客人、点酒、2 款自创鸡尾酒的制作（每款出品 2 杯）、鸡尾酒呈现、介绍与服务 6 个部分。

要求全程用英文进行服务。鸡尾酒配方用英文书写。

## （二）展示讲解竞赛内容

竞赛时间：20 分钟

竞赛任务简述：

1.参赛队根据酒水服务主要技能点，自拟一个主题酒会接待任务或情境，由团队成员分工讲解。

2.展示讲解内容包括接待任务总体设计思路、技能要点、主要成果、项目创新等内容。涉及知识产权须真实可靠，否则取消竞赛成绩。

3.展示讲解中必须包括起泡酒分酒（1 瓶 10 杯）服务内容，由未参与技能竞赛的选手进行技能操作展示。

4.展示讲解可以结合 PPT、图片、视频资料等进行。

5.若自带设施设备，现场布置时间不超过 10 分钟。

## 四、竞赛方式

(一) 竞赛形式：团体赛

(二) 组队方式：

本赛项为团体赛。每个代表队由 3 位选手组成。

参加技能竞赛（侍酒服务、鸡尾酒调制与服务）的选手在赛前领队会上抽签确定，一旦确定，不得更改或撤换。

展示讲解环节3位选手均需参加。

不得跨校组队，同一学校参赛队不超过1队，江苏联合职业技术学院经选拔限报5个队参加比赛。每队可报1-2名指导教师，指导教师须为本校专兼职教师。

## 五、竞赛流程

(一) 竞赛流程

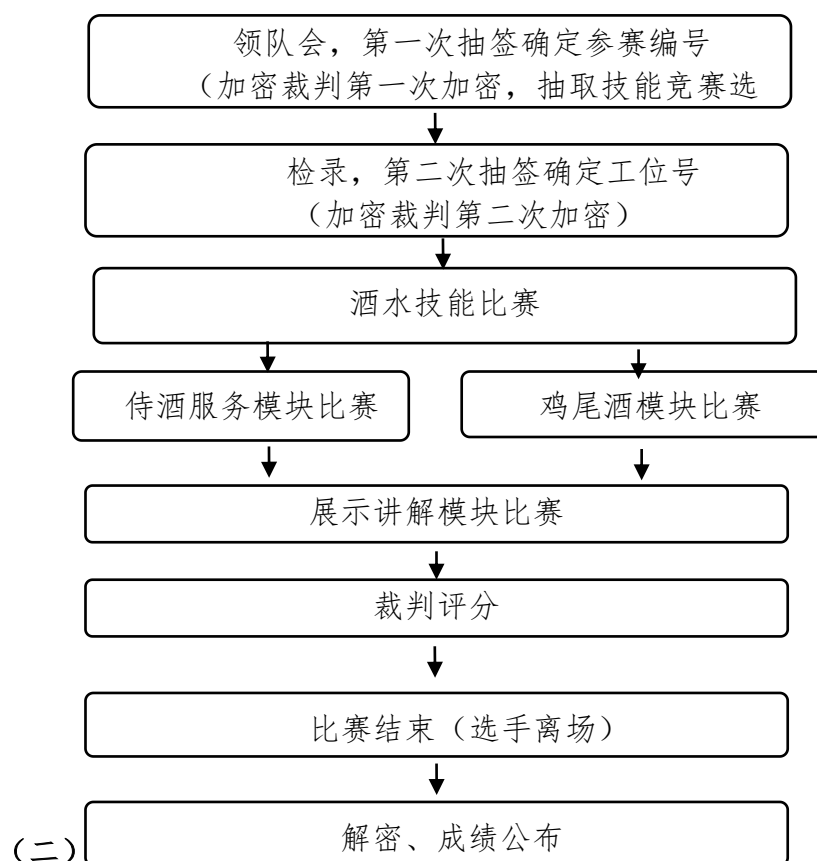


表2 竞赛日程表（根据参赛队数调整）

日期	时间	事项
报到当天	9:00-12:00	参赛选手及领队、指导教师报到
	15:00-18:00	领队会议、抽签、比赛场地观摩

第一天	7:30-12:00	选手比赛
	13:00-18:00	选手比赛
第二天	7:30-12:00	选手比赛
	13:00-18:00	选手比赛
第三天	9:30-10:30	技术点评
	10:30 后	返程

## 六、竞赛规则

### （一）竞赛报名

1.各高职院校按照大赛组委会规定的报名要求,通过“江苏省职业院校技能大赛网络报名系统”报名参赛。

2. 参赛对象为全省高等职业学校（含本科职业院校）全日制在籍在校生及五年制高职四至五年级在籍在校生；已在国赛、省赛中获得过一等奖或在世赛争夺赛获得过金奖的学生不得参加同一组别、同一专业大类的比赛。

3.参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换。比赛前参赛选手和指导教师因故无法参赛，须由学校在相应赛项开赛前10个工作日出具书面说明，并按参赛选手资格补充人员并接受审核，经省大赛组委会办公室同意后予以更换。

### （二）熟悉场地规则

1.承办校在大赛前一天有责任和义务安排各参赛队熟悉比赛场地。

2.各参赛队统一有序地熟悉场地，熟悉场地时限定在指定区域，不允许进入比赛区。

3.熟悉场地时严禁与现场工作人员进行交流，不发表没有根据以及有损大赛整体形象的言论。

4.熟悉场地时严格遵守大赛各种制度，严禁拥挤，喧哗，以免发生意外事故。

### （三）入场规则

1.参赛选手按规定的时间准时到达赛场检录区集合。

2.裁判将对各参赛选手的身份进行核对。参赛选手须提供参赛证、身份证、经学校注册的学生证，证件上的姓名、年龄、相貌特征应与参赛证一致。

3.裁判检验参赛选手的工具、量具及书写物品，不允许携带任何通讯及存储设备、纸质材料等物品，检查合格后进入赛场抽签区。

4.一级加密选手按抽签顺序号依次抽取参赛编号，二级加密凭参赛编号抽取比赛工位号，然后在指定区域等待；在现场裁判的指挥下有序进入赛场，按抽取的比赛工位号就位。

#### **（四）赛场规则**

1.参赛选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证进行检录，加密之后进入赛场，同时将参赛设施设备带入场地。选手迟到 10 分钟取消比赛资格。

2.现场裁判宣布比赛开始，参赛选手才能开始操作，完成竞赛任务。

3.比赛过程中，参赛选手必须严格遵守安全操作规程，确保人身和设备安全，并接受现场裁判和技术人员的监督和警示。

4.比赛过程中选手不得随意离开工位，不得与其他参赛选手和人员交流。因故终止比赛或提前完成比赛任务需要离场，应报告现场裁判，经现场裁判同意后 方可离开赛场。

5.比赛过程中，严重违反赛场纪律影响他人比赛者，违反操作规程不听劝告者，越界影响他人者，有意损坏赛场设备或设施者，经现场裁判报告裁判长，经大赛组委会办公室同意后，由裁判长宣布取消其比赛资格。

6.参赛选手及裁判人员不准将手机或其他通讯工具带进赛区（含技能操作赛场、候赛区、待赛区等）。

7.各参赛选手和大赛工作人员必须佩戴由大赛组委会统一配发的相应证件，着装整齐。

8.各赛场除现场裁判人员、监督公证人员和赛场配备的工作人员外，其他人员未经大赛组委会允许不得进入赛场。设备保障组工作人员因排除技术和设备故障需要，经裁判组长同意，可进入比赛现场，排除故障后应及时离开现场。

9.新闻媒体进入赛场必须经过大赛组委会允许，并听从现场工作人员的安排，不得影响比赛的正常进行。

10.各参赛代表队的领队、联络员及其他人员未经允许不得进入赛场。

#### **（五）离场规则**

比赛结束时，由裁判长宣布终止比赛。裁判长宣布终止比赛后，选手应停止竞赛任务的操作，有序离开赛场。

#### **（六）成绩评定与管理规则**

### 1. 成绩管理的机构及分工

成绩管理机构由裁判组、监督组和仲裁组组成。裁判在大赛裁判库中随机抽取，监督组和仲裁组由大赛组委会办公室指派。

(1) 裁判组实行“裁判长负责制”，设裁判长 1 名，全面负责赛项的裁判分工、裁判评分审核、处理比赛中出现的争议问题等工作。每个参赛队可以选派一名专业教师参与裁判工作。

(2) 裁判员根据比赛需要分为检录裁判、加密裁判和评分裁判。

检录裁判：负责对参赛队伍（选手）进行点名登记、身份核对等工作；

加密裁判：负责组织参赛队伍（选手）抽签，抽取竞赛工位并二次加密等工作；

评分裁判（含现场裁判）：负责对参赛选手现场作品和服务过程按评分细则评定成绩。

**表3 裁判员组成与执裁资格要求**

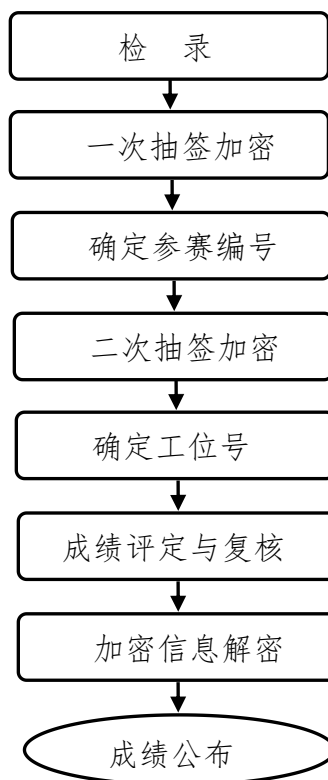
序号	裁判员类别	专业技术方向	知识能力要求	专业技术职称或职业资格等级	人数
1	裁判长	酒店餐饮管理、酒水服务与管理	熟悉酒店酒水知识和酒水服务知识及相关技能，熟悉大赛的竞赛规程和相关制度流程，具有良好的沟通协调能力和处理问题的能力	具有副高以上职称或者拥有餐饮、酒水服务相关高级职业资格证书	1
2	评分裁判（含现场裁判）	酒店餐饮管理、酒水服务与管理	熟悉酒店酒水知识和酒水服务知识及酒水操作技能，具有独立评判和处理问题的能力	有讲师以上职称或者拥有餐饮、酒水相关高级职业资格证书。行业企业专家应担任经理级以上职务或者拥有旅游相关高级职业资格证书	10

3	展示讲解	酒店餐饮管理、酒水服务与管理	熟悉酒店酒水知识和酒水服务知识及酒水操作技能，具有独立评判和处理问题的能力	有讲师以上职称或者拥有餐饮、酒水相关高级职业资格证书。行业企业专家应担任经理级以上职务或者拥有旅游相关高级职业资格证书	5
4	加密裁判	酒店管理	熟悉大赛加密流程	具有省级以上职业技能大赛加密裁判执裁工作经历	2
裁判员总数：18（各裁判组人数根据参赛队裁判报名情况调整）					

（3）监督组对裁判组的工作进行全程监督，并对竞赛成绩抽检复核。

（4）仲裁组负责接受由参赛队领队提出的对裁判结果的申诉，组织复议并及时反馈复议结果。

## 2. 成绩管理流程



## 3. 比赛成绩评定

### （1）过程评分

由现场裁判依据评分表，对参赛选手的操作规范、职业素养、赛场表现等进行

行评分。

## （2）结果评分

由评分裁判依据评分表，对参赛选手操作技能、操作流程、沟通技巧以及最终成果等进行评分。

## 4. 解密

裁判长正式提交工位号评分结果并复核无误后，加密裁判在监督人员监督下对加密结果进行逐层解密。

## 5.成绩公布

将解密后的各参赛队结果汇总，经裁判长、监督员和专家组长及巡视员签字后，在成绩发布会上公布。

# 七、竞赛环境

## （一）竞赛场地

竞赛赛场分为技能竞赛区和展示讲解区。

技能竞赛区分为选手候考区、比赛区、裁判区、观摩区、后勤保障区等五个功能区。其中比赛区又划分为侍酒服务、鸡尾酒调制与服务2个比赛区。

侍酒服务比赛区设2-4个赛位，每个赛位面积不少于20m<sup>2</sup>。

鸡尾酒调制比赛区设2-4个赛位，每个赛位面积不少于20m<sup>2</sup>；

展示讲解区每组比赛使用1个赛位，每个赛位面积不小于60m<sup>2</sup>。

后勤保障区提供酒水服务、调制用具、酒水等物资；同时设置选手休息区。

## （二）竞赛设备及物品

赛项器材除大赛统一提供的以及本规程不允许自带的设备、器材、用品外，其他设备、器材可由参赛队根据比赛需要自行准备。

比赛场地相关设备及物品的详细信息在比赛前两周公开发布。如有变动，最终以比赛场地提供的为准。

# 八、技术规范

本赛项的考核模块、考核内容及评价标准的设定参考了国际、国内权威行业职业等级认证考核标准，紧密对接高职专业《酒店管理与数字化运营》《葡萄酒文化与营销》专业相关酒水服务的课程标准，以及世界技能大赛、全国职业院校技能大赛酒水服务赛项有关内容，确保比赛内容达到岗、课、赛、证融通的目的。

1.教育部《高等职业教育葡萄酒文化与营销专业教学标准》；



- 2.1+X 葡萄酒推介与侍酒服务职业等级认证的相关标准；
- 3.2024 年世界职业院校技能大赛酒水服务赛项规程
- 4.第 45、46 届世界技能大赛餐厅服务赛项相关标准；
- 5.英国葡萄酒与烈酒教育基金协会的第一、二、三级葡萄酒品鉴资格认证标准（Award Level 1、2、3 in wines）；
- 6.CMS 高级侍酒师理事会（Court of Master Sommeliers）侍酒师职业资格认证标准。

## 九、技术平台

### 1.侍酒服务物品清单

表 4 侍酒服务模块物品清单

品名	技术参数	备注
模拟餐桌	1.2m*1.2 方桌	统一提供
模拟餐椅	每张餐桌配 2 把餐椅	统一提供
模拟酒单	供客人模拟点单使用	统一提供
侍酒操作台	三层酒水车（带轮或不带轮）	统一提供
物料桌	180cm×90cm	统一提供
酒架	用于放置考核用酒	统一提供
回收台	180cm×90cm	统一提供
计时器	--	统一提供
海马刀	常规型号	统一提供
大托盘	直径 46-56cm 之间	统一提供
餐巾	全棉，边长 46-56cm 之间	统一提供
小碟子	陶瓷或金属等材质，用于盛放缩帽、酒塞等小件物品	统一提供
红酒篮	--	统一提供
手电筒	--	统一提供
葡萄酒杯	常见红、白葡萄酒杯	统一提供
老酒醒酒器	小肚型	统一提供
冰桶		统一提供

### 2.鸡尾酒调制物品清单

表 5 鸡尾酒调制与服务物品清单

品名	参考技术参数	备注
----	--------	----

冰桶、冰块、冰夹、刀具	--	统一提供
电动搅拌机	--	统一提供
木锤	--	统一提供
调酒操作台	180cm×90cm	统一提供
调酒器具 (刀具可自带)	--	自备
鸡尾酒杯具	--	自备
相关一次性耗材 (含吸管、杯垫)	--	统一提供
调酒用酒水	--	统一提供

### 3.展示讲解模块物品清单（每个工位）

**表 6 展示讲解模块物品清单**

品名	参考技术参数	备注
餐桌	120cm×120cm	统一提供
椅子	软面无扶手椅，椅子总高度 95cm 椅背宽 41.4cm，椅背长 46.5cm	统一提供
工作台	180cm×90cm	统一提供
大屏电视机（监视器）	常规一体机	统一提供

展示讲解部分，若参赛队自备设备，须在赛前7天，参赛队伍向承办学校提交自备设备材料清单及其使用条件需求，经承办学校确认可行后安排设备和材料进入现场。

参赛队伍在赛前确定设备和材料选用情况，与承办学校签订参赛设备、材料和比赛环境（条件）需求协议，明确是否使用承办学校提供的设备与材料，同时对参赛设备、材料和比赛环境（条件）使用的规范性、安全性做出承诺。在报名系统上传盖章确认书后，由省大赛组委会办公室进行审核确认，双方无法达成需求协议的，提交省大赛专家组裁定。

## 十、成绩评定

本赛项满分为 100 分，其中技能竞赛重点考核选手操作技能和职业素养，占 80%（侍酒服务 40 分，鸡尾酒调制与服务 40 分）；展示讲解竞赛考核应用价值、团队合作、创新创业等，占 20%。

## （一）评分文件

### 1.评分标准

一级项目	二级评价项目	三级评价项目	配分
（一）技能竞赛	侍酒服务	仪容仪态符合行业标准	40
		正确为客人点酒水	
		开瓶方法正确，符合卫生标准	
		示酒、鉴酒方法正确，符合规范要求	
		滗酒方法规范正确	
		侍酒服务规范，方法正确	
		整体服务规范，符合侍酒服务标准	
		服务语言规范，与客人沟通交流顺畅	
	鸡尾酒调制与服务	仪容仪态符合行业标准	40
		鸡尾酒调制方法正确，用量符合标准	
		成品酒颜色正确，味道符合要求	
		同款酒品出品一致，与配方相吻合	
		酒水服务流程清晰，符合服务规范	
		服务语言规范、流畅，沟通良好	
（二）展示讲解	展示讲解	熟练掌握本专业或岗位技能，操作规范，符合行业标准，具有较高解决问题的综合能力	20
		具备良好的职业道德、职业精神、职业素养	
		具有较好的应用价值和推广意义	
		团队分工合作默契，氛围良好	
		体现良好的创新精神和创新能力	

### 2.评分表

评分表根据赛项评分标准，由命题专家在拟定比赛任务书时拟定，裁判根据评分表对选手的比赛成绩进行评定。

## （二）评分办法

本项目的成绩评定由裁判组对选手进行评分。

技能竞赛部分由裁判员根据评分标准统一评分与计分。操作技能的成绩由操作过程的规范和最终完成工作任务的质量两部分组成。

展示讲解部分的评分结合2024年世赛评分要素中的技能水平、职业素养、应用价值、团队合作、创新创业五个维度确定本赛项的展示讲解部分评分方法。

## （三）成绩审核与产生

1. 评分小组统计各个工位在该评分项目中的得分，对项目成绩进行复查审

核，提交裁判长。

2. 裁判长统计各个工位各个评分项目的得分，产生每个工位的总分（竞赛成绩）。

3. 为保障成绩评判的准确性，监督组将对赛项成绩抽检复核，如发现成绩错误以书面方式及时告知裁判长，由裁判长更正成绩并签字确认。

4. 最终成绩经复核无误，由加密裁判在监督员的监督下解密，由裁判长、监督人员签字确认。

## 十一、奖项设定

### （一）参赛选手奖

根据竞赛成绩，从高到低排序，按参赛队伍数的10%设一等奖，20%设二等奖，30%设三等奖。对竞赛总成绩相同的参赛队，按照技能竞赛（侍酒服务、鸡尾酒调制与服务）、展示讲解成绩从高到低排序。

### （二）指导教师奖

对获得一、二、三等奖选手的指导教师颁发指导教师奖。

## 十二、赛项预案

在酒水服务比赛过程中，可能会出现一些不可控的紧急情况，如突发疾病、器皿碎裂、酒水倒泻等，这些情况可能会对选手成绩产生影响。为了应对这些紧急情况，需要制定相应的应急预案，特别是对选手成绩产生影响的，具体处理措施如下：

1.突发疾病。如果选手突发疾病需要立即送医，应急预案中应规定赛场组织与管理人员应及时拨打120急救电话，并安排志愿者或工作人员协助送医。对于因疾病原因不能完成比赛的选手，可以安排补考或重新安排比赛时间。

2.器皿碎裂。如果选手在比赛过程中的器皿碎裂，应急预案中应规定立即停止比赛，清理现场，避免参赛人员受伤，然后重新安排比赛时间。

3.酒水倒泻。如果选手在比赛过程中出现酒水倒泻等情况，应急预案中应规定立即停止比赛，清洁现场，避免参赛人员受到污染，然后重新安排比赛时间。

4.其他紧急情况。如果出现其他不可控的紧急情况，应急预案中应规定立即停止比赛，保护参赛人员安全，然后根据具体情况重新安排比赛时间或者取消比赛。

对于选手成绩可能受到影响的情况，应急预案中应规定相应的处理措施，如

重新安排比赛时间、参赛人员补考等。同时，在比赛前应向选手宣传应急预案，增强选手对于应急情况的应对能力，避免出现严重后果。

## **十三、赛项安全**

### **（一）比赛环境**

场地设计、流程设计注重人流、物流的路线设计，合理划分比赛区域和观摩区。在各区域设立临时分界线，选派志愿者维持考场秩序，避免现场混乱。

赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。如有必要，也可进行赛场仿真模拟测试，以发现可能出现的问题，赛前按照赛项规程要求排除安全隐患。

在承办酒店设立大赛专用停车区域，设置明确的指示标志，增加引导人员，确保选手进出安全、便捷。

### **（二）生活条件**

比赛期间，由承办院校统一安排参赛选手和指导教师食宿。比赛期间推荐具有宾馆/住宿经营许可资质的其他住宿设施供参赛队自主选择。

大赛期间承办方负责裁判员、工作人员交通、食宿安全。制定竞赛安全管理措施，确保选手、指导教师比赛安全。

### **（三）参赛队责任**

各学校组织参赛队时，须安排为参赛选手、领队、指导教师等人员购买大赛期间的人身意外伤害保险。

各参赛队须加强对参与比赛人员的安全管理，实现与赛场安全管理的对接。

### **（四）应急处理**

比赛期间发生意外事故，发现者应第一时间报告赛项专家组长，同时采取措施避免事态扩大，立即启动预案予以解决并报告组委会。赛项出现重大安全问题可以停赛，应向组委会报告详细情况。

### **（五）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.赛场工作人员违规，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。

## 十四、竞赛须知

### （一）参赛队须知

- 1.领队负责本参赛队的参赛组织和与大赛相关方的联络。
- 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，将取消其竞赛资格。竞赛期间，各参赛队应为选手购买人身意外保险。
- 3.各参赛队须按照大赛赛程安排前往指定地点参加竞赛及相关活动。
- 4.为避免影响其他选手，竞赛中不允许播放背景音乐。
- 5.如遇特殊情况，需更改报名信息，须由参赛院校于开赛前10个工作日向省大赛办提交申请，经审批通过后由后台工作人员统一修改。

### （二）指导教师须知

- 1.每个参赛队最多可配2名指导教师。指导教师经报名、审核后确定，一经确定不得更换。
- 2.严格遵守赛场规章制度，尽职尽责。
- 3.竞赛过程中，指导教师不得进入竞赛场地。
- 4.指导教师应按时参加赛区组织的相关会议。
- 5.指导教师要做好本队参赛选手的有关组织工作，督促参赛选手按指定时间和地点报到；做好参赛选手的后勤保障、安全工作；自觉维护赛场秩序。

### （三）参赛选手须知

- 1.参赛选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全）进行检录，加密之后进入赛场，同时将参赛设施设备带入场地。选手迟到10分钟取消竞赛资格。
- 2.竞赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示，文明竞赛；若因设备故障等因素导致选手中断或终止竞赛，由大赛裁判长视具体情况作出裁决。参赛选手竞赛过程中，因严重违背竞赛纪律和规则的，现场裁判员有权中止其竞赛。
- 3.参赛选手竞赛时需听从裁判员的统一指令。参赛选手提前结束竞赛不加分，应向裁判员举手示意，不得再进行任何操作；竞赛时间到须停止操作。现场竞赛结束，经裁判员确认后选手方可离开赛场。
- 4.在竞赛过程中，参赛选手不得故意干扰其他队选手的竞赛。
- 5.遇突发事件，立即报告裁判和赛场工作人员，按赛场裁判和工作人员的指

令行动。

#### **（四）工作人员须知**

1.大赛期间，工作人员须佩戴证件进入赛场，统一着装，并遵守赛场相关规定。

2.树立服务观念，一切为参赛选手着想，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风，积极完成本职工作。注意文明礼貌，保持良好形象，明确职责，规范言行。

3.开赛前30分钟到达赛场，严守工作岗位，不迟到，不早退，不无故离岗，特殊情况需向赛区赛项执委会请假。

4.在选手竞赛时，工作人员及赛场所有人员必须保持安静，不得随意走动、喧哗、提示或出现对选手有影响的动作。除经特别允许，工作人员进入赛场后请关闭手机。

5.竞赛期间，严格按照工作程序和有关规定办事，如遇突发事件应按照安全工作预案，组织指挥人员疏散，确保人员安全。新闻媒体等进入赛场由专人陪同并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛进行。

### **十五、申诉与仲裁**

1.各参赛队对不符合赛项规程规定的设备、工具、材料、计算机软硬件、竞赛执裁、赛场管理及工作人员的不规范行为等，可向赛项仲裁组提出申诉。

2.申诉主体为参赛队领队。

3.申诉启动时，参赛队以该队领队签字同意的书面报告的形式递交赛项仲裁组。报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是地叙述。非书面申诉不予受理。

4.提出申诉应在赛项比赛结束后2小时内提出。超过2小时不予受理。

5.赛项仲裁组在接到申诉报告后的2小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。申诉方对复议结果仍有异议，可由领队向大赛仲裁工作组提出申诉。大赛仲裁工作组的仲裁结果为最终结果。

6.申诉方不得以任何理由拒绝接收仲裁结果；不得以任何理由采取过激行为扰乱赛场秩序。仲裁结果由申诉人签收，不能代收；如在约定时间和地点申诉人离开，视为自行放弃申诉。

7.申诉方可随时提出放弃申诉。

## 十六、竞赛观摩

1.观摩人员与方式。观摩人员是对赛项竞赛内容和过程感兴趣的学校师生、行业企业人员和社会各界人士；观摩方式是现场观摩或视频直播。

2.观摩人员的批准。现场观摩人员由赛项执委会负责批准，观摩的时间、距离、方式由赛项执委会结合赛项实际情况，制定具体观摩方案，并报备大赛执委会办公室。

3.观摩要求。现场观摩人员不得干扰竞赛过程，不得同参赛选手、裁判交流，不得传递信息，不得采录竞赛现场数据资料，不得影响比赛的正常进行。

## 十七、竞赛直播

建立大赛直播专用通道，分侍酒服务和鸡尾酒调制与服务两个板块进行全网直播，保障大赛公正公平，增强大赛的影响力和知名度。

为了更好地向大家呈现比赛盛况，共享比赛精彩瞬间，突出赛项的技能重点与优势特色，为宣传、仲裁、资源转化提供全面的信息资料，赛项将对比赛过程、开闭幕式及赛项点评等环节全程录像。

## 十八、其他

1.参赛选手及相关工作人员，由赛项承办院校统一安排食宿，费用自理。

2.本技术文件的最终解释权归大赛组织委员会。



附件 1:

创意鸡尾酒调制材料清单

LIST OF COCKTAIL INGREDIENTS

Spirits	Liqueurs	Juice / Soft Drinks	Syrup	Others
Tequila	Amaretto	Orange juice	Cherry syrup	Cream
Rum	Chocolate	Grapefruit juice	Sugar syrup	Coconut milk
Vodka	Strawberry	Cranberry juice	Grenadine syrup	Lemon
Gin	Cherry	Mango juice	Violet syrup	Lime
Brandy	Banana	Pineapple juice	Strawberry syrup	Orange
Whisky	Green mint	Yellow lemon juice	Green mint syrup	Apple
Chinese Baijiu	Blue curacao	Lime juice		Mint leaves
	Drambuie	Pure milk		cherries
	Baileys	Sprite		Sugar
	Grand Marnier	Tonic water		Salt
	Malibu	Cola		Pepper
		Soda water		Green tea powder
				Cinnamon powder
				Cocoa Powder

附件 2:

鸡尾酒调制配方参考模板

RECIPE TEMPLATE OF COCKTAIL

鸡尾酒名称 Cocktail name			日期 Date	
份量 Amount	配方 Ingredients			
装饰物 Garnish				
杯子 Glasses				
创意鸡尾酒描述 Description of the cocktail				