附件2-16

2023年江苏省中等职业学校学生学业水平考试

酒店服务与管理类专业基本技能考试实施方案

依据《江苏省高等职业院校面向中等职业学校毕业生考试招生实施方案》《江苏省中等职业学校学生学业水平考试实施方案》制定2023年江苏省中等职业学校学生学业水平考试酒店服务与管理类专业基本技能考试指实施方案。

2023年江苏省中等职业学校学生学业水平考试酒店服务与管理类专业基本技能考试分为A场和B场两场考试，参加中职职教高考的考生须参加专业基本技能A、B两场考试，不参加中职职教高考的考生只参加A场考试。参加B场考试必须获得普通话二级乙等（含）以上水平证书。具体实施方案如下。

一、考试对象

面向全省中等职业学校（含技工院校）2024届高星级饭店运营与管理专业的学生。

现代职教体系“3+3”、“3+4”试点项目2024届学生须参加考试。五年制高职学生是否参加考试，由各市教育局统筹安排。

二、考试内容、方式、时长及配分

（一）A场考试

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **考试内容** | **方式** | **时长** | **配分** |
| 中餐摆台服务 | 实操 | 40分钟 | 50分 |
| 客房中式铺床服务 | 实操 | 20分钟 | 50分 |
| 总计 | | 60分钟 | 100分 |

（二）B场考试

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **考试内容** | **方式** | **时长** | **配分** |
| 综合面试 | 面试 | 5分钟 | 70分 |
| 中餐宴会摆台 | 实操 | 20分钟 | 130分 |
| 总计 | | 25分钟 | 200分 |

三、考试时间

A场考试安排在2023年11月。

B场考试安排在2024年3月。

四、组织实施

（一）A场考试

1.考点设置

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **城市** | **考点学校** | **备注** |
| 1 | 南京 | 江苏省高淳中等专业学校 |  |
| 2 | 南京 | 江苏省溧水中等专业学校 |  |
| 3 | 南京 | 南京中华中等专业学校 |  |
| 4 | 无锡 | 无锡旅游商贸高等职业技术学校 |  |
| 5 | 徐州 | 江苏省沛县中等专业学校 |  |
| 6 | 常州 | 常州旅游商贸高等职业技术学校 |  |
| 7 | 苏州 | 江苏省常熟中等专业学校 |  |
| 8 | 苏州 | 苏州旅游与财经高等职业技术学校 |  |
| 9 | 苏州 | 江苏省吴江中等专业学校 |  |
| 10 | 南通 | 南通市旅游中等专业学校 |  |
| 11 | 连云港 | 江苏省连云港中等专业学校 |  |
| 12 | 淮安 | 江苏省洪泽中等专业学校 |  |
| 13 | 淮安 | 江苏省淮阴商业学校 |  |
| 14 | 盐城 | 江苏省射阳中等专业学校 |  |
| 15 | 盐城 | 江苏省阜宁中等专业学校 |  |
| 16 | 扬州 | 江苏省扬州旅游商贸学校 |  |
| 17 | 扬州 | 江苏省高邮中等专业学校 |  |
| 18 | 镇江 | 江苏省句容中等专业学校 |  |
| 19 | 泰州 | 泰州职业技术学院 |  |
| 20 | 宿迁 | 江苏省宿豫中等专业学校 |  |

2.考试组织

省教育考试院和省中职学考办公室负责考务组织管理与协调工作，各市教育行政部门、招考系统负责具体实施。专业委员会负责协调本专业类有关考点院校，协同各设区市教育行政部门、招考部门完成本专业类专业技能考试。考点学校应组建考务团队和技术团队，确保考试正常运行。

3.考场安排

每个标准化考点设置2个技能考试考场，分别是中餐摆台服务考场；客房中式铺床服务考场。

中餐摆台服务考场设置8个工位，满足每场8人同时考试；客房中式铺床服务考场设置4个工位，满足每场4人同时考试。

4.评分方式

每个标准化考点安排6名考评员负责现场考核及评分；考评员根据技能考核得分点及评分标准进行评分。中餐摆台服务考场安排3名考评员，现场评分；客房中式铺床服务考场安排3名考评员，现场评分。

（二）B场考试

1.考点设置

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **城市** | **考点学校** | **备注** |
| 1 | 南京 | 南京旅游职业学院 | 服务全省 |

2.考试组织

酒店服务与管理类专业技能考试工作在省教育厅、省教育考试院的领导下，由酒店服务与管理类专业联考委按照《省教育考试院关于印发江苏省普通高校对口单招专业技能考试工作指导意见的通知》（苏教考招〔2009〕61号）和各年度《省教育考试院关于做好江苏省普通高校对口单独招生专业技能考试工作的通知》要求组织实施。考点学校应组建考务团队和技术团队，加强考试场所与设施设备的准备，确保考试工作正常运行。

3.考场安排

酒店服务与管理类职教高考技能考试综合面试考场设置10个工位，满足每场面试10人同时进行；中餐宴会摆台考场设置50个工位，满足每场50人同时考试。

4.评分方式

酒店服务与管理类职教高考技能考试安排21名考评员负责现场考核及评分，考评员根据技能考核得分点及评分标准进行评分。综合面试考场安排6名考评员，现场评分；中餐宴会摆台考场安排15名考评员，现场评分。

五、考点设备配置要求

（一）A场考试

详见《江苏省中等职业学校学业水平考试酒店服务与管理类技能考试考点建设标准（试行）》。

（二）B场考试

根据综合面试、中餐宴会摆台标准化考场配备设备物品。

六、考试样题及评分标准

（一）A场考试

1.中餐摆台服务考试样题及评分标准

（1）考试样题

要求在规定时间内按规范操作完成中餐宴会摆台，并折出10个口布杯花或盘花。时间共40分钟，准备时间3分钟，操作时间20分钟，收台、评分时间17分钟。操作时间到即刻停止，后续未操作项目不得分，总分为50分。

（2）评分标准

成绩评定按照公平、公正、客观的原则进行。由评委根据考生操作情况，采取过程及结果评分的方式进行评分。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **考核要点及评分标准** | **分值** | **得分** |
| 1 | 仪表仪容  （5分） | 整齐着装，符合职业要求；  发型符合行业规范，精神面貌佳，微笑，有礼貌。 | 6 |  |
| 2 | 准备工作  （1分） | 3分钟准备（20分钟操作时间之外）；  没有漏项，准备有序，台面整洁，操作卫生。 |
| 3 | 铺台布  （4分） | 一次完成；四周下垂部分均匀；  台布主折痕凸面向上，对准正、副主人位；四周下垂部分均匀（台布居上）。 | 20 |  |
| 4 | 骨碟定位  （4分） | 一次性定位、碟间距离均等，相对骨碟与餐桌中心点三点一线，距桌边1.5厘米； |
| 5 | 汤碗、汤勺、味碟  （4分） | 味碟摆放在骨碟正上方1厘米处；汤碗摆放在味碟左方1厘米处，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左。汤碗与味碟横中线相齐。 |
| 6 | 筷架、筷子  （4分） | 筷架摆在骨碟右边，其横中线与汤碗、味碟中点在一条直线上；筷架左侧延长线与骨碟右侧相切。筷子摆放在筷架上，筷尾的右下角距桌边1.5厘米；筷套正面朝上。 |
| 7 | 葡萄酒杯、白酒杯、  水杯  （4分） | 葡萄酒杯在味碟正上方2厘米处；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，三杯杯底中点成一直线。 |
| 8 | 折餐巾花  （8分） | 花型突出正主人位，整体协调，美观挺阔。操作手法卫生，不用口咬，下巴按、筷子穿。根据不同的花型正确摆放。 | 8 |  |
| 9 | 餐椅定位  （2分） | 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；  座位中心与骨碟中心对齐，餐椅间距离均等，10把餐饮形成圆形，餐椅座面边缘与桌边延伸线相切。 | 3 |  |
| 10 | 净手巾使用  （1分） | 使用规范、恰当，起到净手效果。 |
| 11 | 过程性评价  （6分） | 无物品落地；无物品碰倒；  无物品遗漏；无托盘扣翻。 | 13 |  |
| 12 | 综合印象  （7分） | 托盘平稳，悬于餐椅外；台面整体美观、具有艺术美感；操作动作规范、娴熟、敏捷、轻盈，姿态优美，体现专业气质。 |
| 合 计 | | | 50 |  |
| 得 分 | | |  | |
| 是否在20分钟内完成操作：□是□否 | | | | |

2.客房中式铺床服务考试样题及评分标准

（1）考试样题

要求在规定时间内按规范操作完成客房中式铺床服务，时间为20分钟，准备时间3分钟，操作时间4分30秒，撤布草整理、评分时间为12分钟，操作时间到即刻停止，后续未操作项目不得分，总分为50分。

（2）评分标准

成绩评定按照公平、公正、客观的原则进行。由评委根据考生操作情况，采取过程及结果评分的方式进行评分。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **考核要点及评分标准** | **分值** | **得分** |
| 1 | 仪容仪表  （5分） | 文明礼貌，面带微笑；  仪容仪表符合岗位要求。 | 6 |  |
| 2 | 准备工作  （1分） | 3分钟准备（4分30秒操作时间之外）；  没有漏项，准备有序；  整理床垫，要求四边平齐，床垫拉正对齐。 |
| 3 | 床单  （11分） | 开单一次成功； | 1 |  |
| 抛单一次成功； | 1 |
| 打单定位一次成功； | 1 |
| 床单中线居中，不偏离床中线； | 1 |
| 床单正反面准确； | 2 |
| 床单表面平整光滑； | 1 |
| 包角紧密垂直且平整，式样统一； | 3 |
| 四边掖边紧密且平整。 | 1 |
| 4 | 被套  （3分） | 一次抛开； | 1 |  |
| 被套表面平整光滑； | 1 |
| 被套开口在床尾。 | 1 |
| 5 | 羽绒被  （11分） | 羽绒被放于床尾，羽绒被长宽方向与被套一致； | 2 |  |
| 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； | 1 |
| 抓住床尾两角抖开羽绒被并一次抛开定位； | 1 |
| 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）； | 1 |
| 被套中线居中，不偏离床中线； | 1 |
| 羽绒被在被套内四角到位，饱满、平展； | 1 |
| 羽绒被在被套内两侧两头平整； | 1 |
| 被套口平整且要收口，羽绒被不外露； | 1 |
| 被套表面平整光滑； | 1 |
| 羽绒被在床头翻折45厘米。 | 1 |
| 6 | 枕头（2个）  （6分） | 四角到位，饱满挺括； | 1 |  |
| 枕头开口朝下并反向床头柜； | 2 |
| 枕头边与床头边平行； | 1 |
| 枕头中线与床中线对齐； | 1 |
| 枕套沿无折皱，表面平整，自然下垂。 | 1 |
| 7 | 过程性  评价  （6分） | 无跑动、无跪床、无撑床动作；  操作规范，动作娴熟、敏捷、优美，能体现岗位气质和礼节礼貌。 | 13 |  |
| 8 | 综合印象  （7分） | 总体效果：三线对齐，平整美观。 |
| 合 计 | | | 50 |  |
| 得 分 | | |  | |
| 是否在4分30秒内完成操作：□是□否 | | | | |

（二）B场考试

1.综合面试考试样题及评分标准

（1）考试样题

要求在规定时间内进行面试，面试内容包括身高、体重、五官与形体、仪表仪容与仪态四个部分。时间共5分钟，该项目得分根据评分表计算，得分的70%计入成绩。

（2）评分标准

成绩评定由评委按照公平、公正、客观的原则进行。

①综合面试--身高评分标准（满分10分）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **分值** | **评分标准（公分）** | |
| **男** | **女** |
| 10 | 170（含）~180（含） | 160（含）~170（含） |
| 9 | 169 181 | 159 171 |
| 8 | 168 182 | 158 172 |
| 7 | 167 183 | 157 173 |
| 6 | 166 184 | 156 174 |
| 5 | 165 185 | 155 175 |
| 4 | 164 186 | 154 176 |
| 3 | 163 187 | 153 177 |
| 2 | 162 188 | 152 178 |
| 1 | 160~161 189~190 | 150~151 179~180 |
| 0 | 160（不含）以下，190（不含）以上 | 150（不含）以下，180（不含）以上 |

②综合面试--体重评分标准（满分10分）

|  |  |
| --- | --- |
| **分值** | **评分标准** |
| 10 | (1-10%)T≤AV≤（1+1%）T |
| 8 | （1+1%）T<AV≤（1+5%）T或（1-15%）T≤AV<（1-10%）T |
| 5 | (1+5%)T<AV≤(1+10%)T或(1-20%)T≤AV< (1-15%)T |
| 2 | (1+10%)T<AV≤(1+15%)T或(1-25%)T≤AV< (1-20%)T |

男生：T(kg)=H（cm）-105； 女生 T（kg）= H(cm)-105-2.5

注：T-为标准体重，kg-为千克，H-为身高，cm-为公分，AV-为实际体重

③综合面试--五官、皮肤、形体评分标准（满分40分）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评分标准** | **分值** | | **得分** |
| 五官端正，身材匀称；  皮肤干净，无明显疤痕；  无明显疱、疮、疹、痘；  无“O”型腿、“X”型腿、驼背、鸡胸、塌肩等缺陷。 | 40-36 |  | |
| 35-30 |
| 29-24 |
| 23分以下 |

④综合面试--仪容、仪表、仪态评分标准（满分40分）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评分标准** | **分值** | **得分** |
| 发型整洁、妆容干练、仪表端庄，着装得体；  思维敏捷，举止大方，动作优雅，面带微笑；  走姿、蹲姿、手姿标准规范；  走姿无明显内外八字、颠跛、摇摆等现象。 | 40-36 |  |
| 35-30 |
| 29-24 |
| 23分以下 |

2.中餐宴会摆台考试样题及评分标准

（1）考试样题

要求在规定时间内按规范操作完成中餐宴会摆台；折出动、植物各5种的杯花、突出主人位；按要求在托盘中托葡萄酒、白酒各一瓶，从主宾位开始，顺时针方向连续5个餐位，每个餐位换瓶斟酒，在客人右侧按标准先斟葡萄酒后斟白酒，共10杯；操作中托盘翻倒扣除50分，并停止操作，已完成部分按实际完成情况打分。时间共20分钟，操作时间为15分钟，收台、评分时间为5分钟。在操作时间进行到13分钟时，评委提醒考生一次，操作时间到即刻停止，提前不加分，后续未操作项目不得分。该项目得分根据评分表计算，得分的65%计入成绩。

（2）评分标准

成绩评定按照公平、公正、客观的原则进行。由评委根据考生操作情况，采取过程及结果评分的方式进行评分。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **考核要点及评分标准** | **分值** | **得分** |
| 1 | 餐前准备 | 1．仪容仪表（须发、面部、手与指甲、服装、鞋、首饰，总体印象 5分） | 10 |  |
| 2．工作台整理，摆放有序合理 （5分） |
| 2 | 铺台布 | 1．站立准确，动作娴熟，一次完成（5分） | 10 |  |
| 2．台布中心居中，正缝对准主人位，四角下垂基本均等（5分） |
| 3 | 骨碟定位 | 1．骨碟定位准确、匀称、间隔相等（5分） | 20 |  |
| 2．骨碟至桌边1.5CM（5分） |
| 3．骨碟定位一次到位（5分） |
| 4．操作卫生，拿边缘部份（5分） |
| 4 | 拉椅 | 1．餐椅正对餐具，椅间距离匀称，椅边与台布相切，并成圆形（5分） | 5 |  |
| 5 | 汤碗匙、  味碟、筷架 | 1．汤碗置于骨碟的左上方，呈45°角，味碟位于骨碟正上方（5分） | 25 |  |
| 2．汤匙柄向左，垂直于汤碗中线（5分） |
| 3．味碟与骨碟间距为1CM（5分） |
| 4．筷子与桌边1.5CM，距骨碟1.5CM（5分） |
| 5．筷架、汤碗、味碟中线呈一条直线（5分） |
| 6 | 三杯 | 1．葡萄酒杯居中，白酒杯在右，水杯在左，三杯中线呈45度角(5分) | 20 |  |
| 2．三杯杯肚间距1CM，三杯中线在一直线上（5分） |
| 3．葡萄酒杯位于餐位正中，与味碟、骨碟中线在一直线（5分） |
| 4．操作时拿杯脚或杯下部（5分） |
| 7 | 折花 | 1．摆放时突出主位，观赏面朝向客人（5分） | 30 |  |
| 2．花型动植物各5种（5分） |
| 3．捏摺均匀，形象逼真，美观挺刮（10分） |
| 4．操作规范、符合卫生要求，手不碰杯口、不用口咬、筷穿方式等 （10分） |
| 8 | 托盘斟酒 | 1．白酒八成，葡萄酒六成（10分） | 40 |  |
| 2．从主宾位开始，商标朝向客人，顺时针方向斟倒（5分） |
| 3．先葡萄酒，后白酒，旋转收口（5分） |
| 4．瓶口距杯口2 CM （5分） |
| 5．左手托盘，旋于椅外（5分） |
| 6．不滴不洒。每一滴扣2分，每一滩扣3分。（10分） |
| 9 | 托盘 | 1．托盘方法正确，装盘、理盘正确，符合操作规范 （10分） | 20 |  |
| 2．托盘操作中平稳、协调（10分） |
| 10 | 操作及整体印象 | 1．整体操作规范、卫生，无不良操作习惯和动作(10分) | 20 |  |
| 2．操作动作轻巧，无明显餐具碰撞声（5分） |
| 3．席面美观和谐，操作过程中无失误，操作姿势优美（5分） |
| 4．操作中餐具落地每件扣5分 |
| 合 计 | | | 200 |  |
| 得 分 | | |  |  |