广东省职业技能服务指导中心

关于发布2026年广东省烘焙行业（西式面点师）职业技能大赛技术文件的通知

各地级以上市人力资源和社会保障局，各有关单位：

根据《关于做好2026年广东省行业企业职业技能竞赛工作的通知》（粤人社函〔2026〕88号）要求，为保证2026年广东省烘焙行业（西式面点师）职业技能大赛技术工作规范有序开展，保障赛事公平、公正进行，现将技术文件予以公布。请各参赛单位、参赛选手根据技术文件认真做好相关工作。

附件：2026年广东省烘焙行业（西式面点师）职业技能大赛技术文件

广东省职业技能服务指导中心

2026年11月5日

2026年广东省烘焙行业（西式面点师）职业技能大赛

技术文件

2026年广东省烘焙行业（西式面点师）
职业技能大赛组委会

2026年11月

目　录

一、 序言 . . . . . - 1 -

二、技术描述 . . . . . - 1 -

三、试题与评判标准 . . . . . - 7 -

四、竞赛场地、设施设备安排 . . . . . - 12 -

五、材料安排及清单 . . . . . - 13 -

六、竞赛规则与竞赛须知 . . . . . - 14 -

七、安全健康要求 . . . . . - 17 -

一、序言

本次西式面点师职业技能竞赛模块深入对接粤港澳大湾区西点烘焙产业发展，赋能区域产业提质升级。粤港澳大湾区高端西点烘焙资源丰富、产业基础雄厚，竞赛产品的选择需要从研发理念、主题表达、造型精度、整体美学、口感口味等方面契合行业品质化、艺术化、健康化、文化融合发展理念，紧扣湾区产业升级方向。赛事项目设置与市场主流高端产品赛道对齐。

竞赛评价标准在引用世赛评分标准的同时创新增加文化创意评分，推动行业跳出单纯造型比拼，实现工艺、美学、配方研发协同创新，持续推动湾区西点烘焙行业与岭南文化、广式饮食元素融合，对从业者的综合创作能力提出更高要求，不断追求甜品的颜值、创意、社交展示价值的融合提升。

本次竞赛作品模块构成有机整体，三环相扣、层层递进：以“马”主题现场制坯蛋糕筑牢烘烤根基，寄寓奋进向上、吉祥如意的美好意涵；以本土醒狮杏仁膏塑形传承岭南非遗，打造地域特色鲜明的西式面点；以无限制主题盘饰甜品激发原创巧思，尽显技能人才的创新活力。全程对标行业岗位标准、紧扣市场消费需求，实现技艺考核、文化传承、产业赋能三位一体。

二、技术描述

（一）项目概要

糖艺/西点制作是世界技能大赛项目，它包含了糖艺和西点两大部分。其中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。

本项目按照《西式面点师国家职业技能标准》二级（技师）基本要求和工作要求，结合当前西式面点师职业发展的需求和糖艺/西点制作项目的竞赛内容，适当增加新知识、新技术(设备)、 新技能及职业道德等相关内容，依据安全规程、突出操作规范、关注操作细节进行竞赛。

（二）基本知识与能力要求

1.参赛选手应具备下列技术能力

（1）阅读并能理解技术文件及说明的能力；

（2）正确使用烘焙设备、电动工具的能力；

（3）能够按照赛题要求选择制作方法，并调整自己的工作节奏；

（4）能够按规定克重和尺寸完成制作；

（5）能够表现出训练有素的基本功；

（6）能够使用新型的现代制作工具（例如：焙烤与糖艺设备）按要求规范操作；

（7）理解并遵守现行行业相关标准、法规；

（8）熟悉并能正确使用各种个人防护装。

2. 对该项技能定出以下最低要求：

相关要求		权重比例(%)
1	**工作组织和管理**	
基本知识	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	
工作能力	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 ·体现对原材料和完工作品的尊重 ·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	10
2	**沟通和人际交往**	
基本知识	个人须知道并理解： ·糖艺西点产品如何陈列有利于销售 ·陈列、标牌对销售与传播的重要性 ·促销品必须在法规范围内 ·在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性 ·与跨团队，同事，承包商和其他专业人员的有效沟通的重要性 · 需要与客户有效沟通	10

相关要求		权重 比例(%)
工作 能力	个人应能够： ·与顾客进行专业对话 ·根据客户的特殊要求，制定合适的产品 ·与同事和其他专业人士合作高效 ·成为有效率的团队成员 ·通过产品陈列最大幅度地提高销售额 ·始终注意自身外表清洁 ·与同事、团队和客户有效沟通 ·特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导 ·就事论事，以解决问题为方向开展讨论 ·促销活动的计划和实施 ·遵循详细的书面和口头指示 ·能开发其他糖艺西点师能看懂并且做出来的好质量产品的食谱	
3	**装饰蛋糕**	30
基本 知识	个人须知道并理解： ·对经典的、流行的蛋糕有广泛的认识 ·蛋糕的制作、保存和展示的方法 ·在蛋糕的制作过程中使用的特殊工具 ·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	
工作 能力	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 ·制作高质量的蛋糕，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，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	

相关要求		权重比例(%)
4	**杏仁膏塑形**	30
基本知识	个人须知道并理解： ·对杏仁膏塑形有广泛的认识 ·杏仁膏造型的制作、保存和展示的方法 ·在杏仁膏的制作过程中使用的特殊工具 ·杏仁膏塑形中使用的材料 ·国际上在习俗和惯例以及饮食倾向的差异	
工作能力	个人应能够: ·手工制作表面光滑的杏仁膏造型，符合指定主题，如做成,水果,动物，花等 ·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，在适当的时候有效使用造型工具，如刀具等 ·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 ·在手工造型时严格遵守健康和安全操作流程	
5	**盘饰创意甜品**	20
基本知识	个人须知道并理解： ·对盘饰甜点有广泛的认识 ·盘饰甜点造型制作、保存和展示的方法 ·在盘饰创意甜点的制作过程中使用的特殊工具 ·盘饰创意甜点中使用的材料 ·国际上在习俗和惯例以及饮食倾向的差异	
工作能力	个人应能够: ·使用富有创意的手段制作外观新颖、富有内涵的盘饰甜点 ·通过使用不同的原材料与装饰件，制作的产品符合大众的审美特点及感官体验 ·把控产品的尺寸大小、做好成本的控制，避免原材料的浪费 ·考虑产品的可复制性及推广性 ·能够严格遵守操作规范，确保食品安全	
合计		100

三、试题与评判标准

（一）试题

本竞赛原则上不设置初赛，由所在地市推荐符合条件的选手参加比赛。

决赛具体规则：决赛为实操模块占竞赛总成绩100%。

实操竞赛将设置如下4个模块考核：

考核模块	内　容	时间分配	分　值	权　重
模块A	准备及过程	240分钟（含赛前准备30分钟）	100	模块A占20% 模块B占30% 模块C占30% 模块D占20%
模块B	装饰蛋糕		100	
模块C	杏仁膏塑形		100	
模块D	盘饰创意甜品		100	
合计		240min	/	100%

（二）比赛时间及试题具体内容

1.比赛时间安排：

实操总时间、240分钟（二级），包含赛前准备30分钟（仅限工具、原料 整理和称料），其余时间为竞赛作品制作与作品展示时间。选手在规定时间内未完成竞赛项目时，每超时1分钟，扣1分，超时最多扣至10分。最长可以允许延时10分钟的比赛时间。在规定时间内未能呈现作品，视为无作品出品处理。

2.比赛主题与模块：

选手根据各模块主题自行设计作品。

实操模块A：准备及过程

每位选手提供3份完整的作业书，包括配方、流程、产品图片、内部 层次图片、自带原料、半成品和器具清单等。自备原料符合国家标准，自备器具齐全，按需合理准备材料、工具。作业书需在比赛当天一开始就摆放在展示桌上。

操作规范要求：操作工具、容器等干净整洁，无异味；制作过程中，使用工具生熟分开；工作台面整洁，用具容器摆放整齐；操作时避免用手 接触或沾染成品食物，应使用夹子、勺子或一次性手套等工具取用；操作无噪音。

实操模块B：装饰蛋糕制作

本竞赛装饰蛋糕模块以“马”为创作主题，要求蛋糕坯全程现场制作，综合考察选手基础烘焙功底、成品风味品质以及主题装饰的艺术表达。马寓意奋进争先、驰骋向上，既是第48届世界技能大赛烘焙项目的指定创作主题，也是承载中国文化内涵的吉祥符号，契合当下蛋糕定制化、场景化的市场消费趋势。模块意在推动西式面点技艺与本土吉祥文化融合创新，着力培育适配烘焙产业升级需求的全能型西点技能人才。

选手根据主题自行设计作品，可运用稀奶油、植脂奶油、奶油霜、巧克力、杏仁膏、翻糖、白帽糖霜、糖艺等原料制作一件装饰蛋糕。装饰蛋糕不限层次，作品（装饰物+蛋糕）总高度不超过60cm，长宽不超40cm。作品禁止使用不可食

用食材，自备盛放装饰蛋糕底座。可携带装饰物半成品（蛋糕胚需现场烤制），同时蛋糕表面装饰和装饰物必须现场装饰和组装。实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

实操模块C：杏仁膏塑形

本竞赛杏仁膏塑形模块以“醒狮”作为创作主题，要求立足广东本土醒狮文化印记，依托杏仁膏质地细腻、可塑性强、可食用的工艺特性，实现岭南非遗文化与西式面点塑形技艺的跨界融合。模块意在紧贴烘焙行业发展趋势与区域市场需求，引导选手运用西式塑形技法诠释本土非遗形象，探索岭南文化与西式面点创新融合路径，为本地烘焙品类原创研发提供思路方向，打造区别于市面通用网红产品、兼具鲜明岭南辨识度的特色甜品，助推区域烘焙行业构建差异化品牌竞争优势。

选手根据主题设计作品制作杏仁膏塑形作品1款，每款2件，共2件。每件重量在60-90g之间。每款造型的两件成品必须在重量、外形及着色上一致，同款两件间重量误差±1克。材料选用杏仁膏，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动。可以使用喷绘、涂色和绘画着色技艺。禁止在塑形成品表面喷涂可可脂、巧克力和光亮剂。塑形作品必须纯手工制作，严禁使用一次成型模具。

粘接不可以使用糖粉膏和巧克力以及食用胶水。可带入调好色的杏仁膏，但作品必须现场手工制作。自备展示用盘子，在规定时间内放展示台上展示。实际制作的作品和作业书上所展现的相似性会列入评分范畴。

实操模块D：盘饰创意甜品制作

本模块不设创作主题与甜品品类限制，器皿由选手自备，重点考察甜品风味呈现、结构搭配、盘饰美学及创意表达，契合烘焙行业多元化、创新化的发展趋势。

参赛选手根据自行拟定主题制作盘饰创意甜品制作作品1款，每款3件，共3件。允许使用模具，禁止使用各种杯具盛装甜品。每款3份，一份用于裁判评分，另外2份用于展示，并带一个空盘用于称重。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。可携带甜品半成品和装饰物半成品，盘饰创意甜品必须现场组装摆盘后出品，但裁判会根据选手选手现场程度打分。整个设计符合竞赛试题要求，突出绿色健康、节约简约、创新求异的特点。

（三）评判标准

1.实操分数权重：本次实操竞赛采用 100 分制。准备及过程占分20%，装饰蛋糕占分30%，杏仁膏塑形占分30%，盘饰创意甜点占分20%。各个评分项的分数应精确到小数点后两位，小数点后第三位数字采用四舍五入。比赛采用测量（ 客观评分） 和评价（主观评分）两种方式进行评分。评分结果应

该是0到3级，选手最终得分是根据评分结果计算得出。0至3级评分与行业标准的关系如下：

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	作品符合行业标准。
2 分	作品符合行业标准，且在某些方面高于行业标准。
3 分	作品全方位超过行业标准，接近完美。

产品出品后集中摆放打分，选手需要布置自己的台面（80*80 cm）。

2.评判方法：本次竞赛设立裁判组，由1名裁判长、第三方裁判和参赛队裁判组成。

裁判长负责组织裁判员培训、安排裁判员分工、组织实施本项目比赛、开展技术点评。裁判员按照公平工作原则和裁判组分工，承担比赛执裁和评分工作。

3.成绩并列排序方法

若选手总分出现同分时，以实操模块B、C、D的顺序按模块成绩从高到低排序（即：选手总分相同时，首先按实操模块B成绩从高到低排名，依此类推）。

四、竞赛场地、设施设备安排

(一)场地布局图



图1 赛场平面图（仅供参考，以现场布置为准）

（二）基础设施及清单

为了引导更多的单位参与竞赛并考虑到参赛单位的实际情况，此次选 拔赛的竞赛设备由赛场提供，按照36个竞赛工位配置如下表。

序号	名称	型号	数量
1	不锈钢操作台	80×80厘米	1张/选手
2	冷藏冷冻柜	四门	两人共用
3	烤箱	-	1层/选手
4	电磁炉	-	1台/选手
5	烤盘车	三能	两人共用
6	微波炉	格兰仕/美的	共用

7	烤盘	40*60CM	5个/选手
8	刮刀	-	1个/选手
9	蛋抽	-	1个/选手
10	白色瓷盘	规格一：14*30cm（杏仁膏）	各 1 个/选手
		规格二：30*30cm（装饰蛋糕）	
		规格三：自带（盘饰甜点）	不限

五、材料安排及清单

（一）竞赛基础材料

不需要赛场提供的可以自带（以下材料按选手配置），如下表：

材料名称		品牌/规格	数量	单位	备注
基础原材料	淡奶油	1L/瓶	1	瓶	
	植脂奶油	1L/瓶	1	瓶	
	幼砂糖	30kg/包	0.5	kg	
	全脂牛奶	250mL/瓶	1	瓶	
	无盐黄油	kg	1	kg	
	全蛋	新鲜鸡蛋/kg	0.5	kg	
	低筋面粉	1kg/包	0.5	包	
	杏仁翻膏	艾贝汐0.454kg/包	0.5	包	
	干冰	-	5	kg	

（二）选手自带物品

1.作品制作的主料、辅料、不在物料清单中的特殊原料、允许携带的 半成品，需写入作业书中的自带材料清单。

2.赛场未提供的工具、展示卡等道具和装饰物、盛装作品器皿等，需 写入作业书中的自带工具清单。

3.携带作业书3份，检录时交给裁判。

4.比赛提供厨师服上衣（白）、围裙（白）、厨师帽，工作裤（黑）、厨师鞋等自行准备。

5.未明确在选手携带工具、材料清单中的，一律不得带入赛场。另外，赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。

六、竞赛规则与竞赛须知

（一）领队须知

1.各参赛队领队应负责本代表队参赛事务的组织、协调与管理， 按报到时组委会发放的《竞赛指南》组织好本队选手按赛事日程安排 表参赛，听从组委会安排。

2.各领队在赛事活动期间需保持手机畅通状态，若参赛选手出现 突发状况时，组委会将及时与领队取得联系。

3.各领队在竞赛期间不得与裁判人员讨论与竞赛有关的内容，不 得以任何形式影响裁判员的评判。

4.各领队应负责赛事活动期间本队所有人员的人身及财产安全，

如发现突发事故，应及时向组委会反映。

（二）选手须知

1.参赛选手必须持本人身份证并携（佩）戴大赛组委会签发的 选手证参加比赛。

2.参赛选手必须按技术文件要求的比赛时间、比赛流程进行比赛，具体时间要求详见技术文件。

3.参赛选手应严格遵守赛场纪律，不得将相关技术资料、工具书、所有类型的通讯工具、U盘、电子设备等带入赛场。

4.参赛选手在比赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经裁判同意后作特殊处理。参赛选手在比赛过程中，如遇问题需举手向裁判人员提问，选手之间互相询问按作弊处理。

5.当听到竞赛结束命令时参赛选手应立即停止，不得以任何理　由拖延比赛时间。离开比赛场地时不得将与比赛有关的物品带离现场。 离开赛场后不得在赛场周围高声谈论、逗留。

6.其它要求详见技术文件。

（三）裁判员须知

1.裁判员按抽签进行分组、分工，未经总裁判长同意，个人不 得随意调换签号。组委会在赛前组织全体裁判员集中培训，了解赛场 情况、竞赛规则和注意事项。

2.裁判员须严格遵守竞赛规则，明确责任和分工，服从裁判组长的领导，熟悉竞赛的各项评价内容和评分要求，做到评判公正，语言举止文明。在执裁过程中须佩戴好裁判证，不得向他人泄露与竞赛有关的信息。对在竞赛执裁过程中出现徇私舞弊的情况，一经查实，总裁判长有权取消其执裁资格，并报竞赛组委会备案。

3.对竞赛过程中出现的问题或争议，裁判员应及时向裁判组长、总裁判长汇报，服从裁判组长、总裁判长的裁决，避免与参赛选手和相关人员发生争执。

4.竞赛组委会未正式公布成绩和名次前，裁判员必须对选手的 竞赛成绩严格保密，不得私自与参赛选手或参赛领队联系。

5.其它要求详见技术文件。

（四）赛场规则

1.各类赛务人员必须统一佩戴由大赛组委会签发的相关证件，着装整齐。

2.各赛场除现场评委、安全巡视和赛场配备的工作人员以外， 其他人员未经允许不得进入赛场。在赛场内所有人员须将手机调为静 音状态或关机。

3.新闻媒体等进入赛场必须经过组委会同意，并且听从现场工 作人员的安排和管理。进入赛场人员未经许可不得携

带三脚架、反光 板等摄影设备入场，未经许可不得进行录像，禁止使用闪光灯，不得 影响比赛进行。

4.各参赛选手的陪同人员不得进入竞赛赛场。

七、安全健康要求

（一）安全健康

1.参赛选手须按《专业规范》及行业标准要求着装，在场地中 需按规定穿着适当的鞋和衣物；

2.参赛选手应严格遵守设备工具安全操作规程；

3.参赛选手离开赛场时，应让用电设备断电；

4.参赛选手应保证设备、工具和余下材料的完整和安全；

5.在整个竞赛过程保持工位场地整洁、材料物件及工器具摆放 整齐。

6.竞赛过程选手严禁跑；严禁推拉桌子、椅子，如特殊需要可 向裁判申请。

7.竞赛过程若出现煤、气、水、电不安全事件发生，要立即报 告裁判。

8.竞赛过程出现划伤、烫伤、烧伤、滑倒、跌伤、扭伤及其他不可预测不安全情形，要立即报告裁判长，裁判长根据现场情况处理。

（二）赛事安全要求

1.禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何与本赛无关的有毒 有害物品进入竞赛现场。

2.参赛选手在比赛期间出现以下情况的，由参赛选手承担全部责 任：未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的；遭受与赛 事操作无关的意外伤害事故的；突发疾病的。

3.承办单位应设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间健康和安全 事务。主要包括检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及其周围 环境的安全防卫；制定紧急应对方案；监督与会人员食品安全与卫生； 分析和处理安全突发事件等工作。

4.赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

（三）绿色环保

赛场严格遵守我国环境保护法；赛场所有废弃物应有效分类并处 理，尽可能地回收利用；赛场设置排烟除尘系统，尽可能地减少和控制烟尘。