**2025年海南省中等职业学校学生职业技能竞赛**

**“西餐宴会摆台”赛项规程**

### 一、赛项名称

专业类别：旅游服务

赛项名称：酒店服务

单项序号：ZZ-36

单项名称：西餐宴会摆台（个人项目）

**二、赛项目的**

本赛项贯彻全国职业教育大会精神和落实国家新职业教育法，以高水平 赛事引领中等职业教育高质量发展，发挥树旗、导航、定标和催化作用。检 验中职选手在酒店服务工作过程中的专业知识掌握情况；检验选手基于酒店工作流程中核心服务模块的操作技能的规范性、熟练度，现场分析与处理问题的能力、语言沟通表达能力；检验选手的对客服务意识、卫生安全操作意识、心理素质及匠心精神。全面客观体现国家中等职业教育旅游服务类教学水平，引导中职院校关注酒店新业态、世界职业院校技能大赛以及行业对酒店人才培养的新需求，促进中职高星级饭店运营与管理专业群更好地开展基于酒店实际工作过程导向的教学改革，深化产教融合、校企合作，通过赛事展现酒店职业所需要的高水准的技术技能，提高社会对酒店职业的认同感。有效推动酒店职业教育改革，促进酒店职业教育与产业需求对接，课程内容设置与职业标准对接，专业教学过程与实际生产过程对接，使人才培养目标更好的符合行业和企业要求，提高酒店专业人才培养质量, 营造崇尚技能的社会氛围。

**三、比赛内容与时间**

**（一）比赛时间、地点**

1.时间：2025年10月17日报到，10月18日-20日进行比赛

2.地点：海南省旅游学校（海南省海口市桂林洋开发区兴洋大道）

**（二）比赛组织机构**

主办单位：海南省教育厅、海南省人力资源和社会保障厅

承办单位：海南省旅游学校

**（三）比赛项目及内容**

**比赛项目：**西餐宴会摆台

**比赛内容：**

**西餐宴会摆台赛项：**

1. 西餐宴会摆台项目现场操作：主要考察选手操作的熟练性、规范性、美观性、实用性。进行西餐宴会6人位的摆台操作，时间为15分钟。在西餐宴会摆台项目比赛之前进行仪容仪表展示，时间不超过 1 分钟。西餐宴会摆台英语问答形式为：中译英（专业术语）6道题、情景应答2道题、应景服务1道题，时间为4分钟；西餐宴会摆台赛项比赛总时长为20分。

**比赛内容的比重：**

西餐宴会摆台：

每位选手的最后比赛成绩为仪容仪表、外语水平、现场操作三项之和，比重为：10:20:70。

各个项目的“比赛规则及评分标准”及英语测试题、专业理论测试题附后。

**3.赛程安排**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **日 期** | **时 间** | **事 项** |
| 报到前一日 | 8:00——17:00 | 赛场体验 |
| 报到日 | 15:00 — 15:30 | 参赛选手及领队、指导教师报到 |
| 15:30 — 16:30 | 领队会议（含抽签） |
| 16:30——17:50 | 专家考场检验及封场 |
| 第一日 | 8:30 — 12:30 | 分赛项比赛（现场实操——口试） |
| 14:00 — 18:00 | 分赛项比赛（现场实操——口试） |
| 第二日 | 8:30 — 12:30 | 分赛项比赛（现场实操——口试） |
| 14:00 — 18:00 | 分赛项比赛（现场实操——口试） |

1. **竞赛流程 ：**

西餐宴会摆台

西餐宴会摆台现场实操（含仪容仪表展示）→英语口语测试。

**四、竞赛方式**

**（一）竞赛方式**

西餐宴会摆台赛项为个人赛 。

**（二）组队要求**

1. 西餐宴会摆台赛项每校限报3名选手，每名选手限报1名指导教师。

2. 参赛选手资格须符合《2025年海南省职业院校技能大赛方案》相关要求。

3.参赛选手所学专业须为中职高星级饭店运营与管理专业以及相近的旅游服务与管理专业、航空服务专业、旅游外语专业等旅游服务类专业。

**五、竞赛试题**

本赛项是公开试题（择时公开题库）。

西餐宴会摆台英语口试中译英（专业术语）50道题、情景应答40题、应景服务10题。

（一）西餐宴会摆台英语口试样题

1. 专业术语

开胃菜 appetizer

2. 情景应答

**例如：Q: Ask the guest’s choice of wine.**

A: Would you like a bottle of red wine to go with your Sirloin Steak?

3. 应景服务

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | The server is taking orders for starters for his or her customers. She or he: 1) offers two choices of western soup; 2) takes the first customer’s soup order; 3) takes the second customer’s starter order; 4) suggests a fruit; 5) takes their wine order. | Server: Would you like the vegetable soup or the cream soup, madam?  Customer: Oh, the vegetable, I think. Server: Vegetable soup. And for you, sir? Customer: Well, I’m slimming. I’m not too sure. Server: I’d suggest the melon, sir. Customer: OK, yes. Server: Have you chosen your wine, sir and madam? Customer: Yes. We’ll have the St. Emilion. |

**六、竞赛规则**

见附件1

**七、竞赛环境**

比赛场地各类设施设备满足比赛需要，同类现场操作在同一场地进行，口试环境独立、安静。

**八、技术规范**

执行全国旅游职业教育教学指导委员会编制的高星级饭店运营与管理专业人才培养方案中的专业教学要求；

执行人力资源和社会保障部制订的餐厅服务员（四级）、客房服务员（四级）职业资格标准；

**九、技术平台**

1.信息化技术平台

（1）电脑：2台

（2）液晶计时器：2台

（3）摄像机：4台

2.比赛器材（以1名选手计，尺寸仅为参考）

详见附件2

**十、评分标准**

详见附件3——附件5

**十一、评分办法**

1. 竞赛内容：

西餐宴会摆台：总分100分，其中仪表仪容10分，英语口试20分，现场操作70分。

具体内容组成及赋分比重如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **分值** | **比例** |
| 仪容仪表 | 10 | 10% |
| 西餐宴会摆台现场实操 | **70** | 70% |
| 英语口试 | 20 | 20% |
| 总计 | 100 | 100% |

2.现场操作部分（含仪容仪表）由三位评委组成，算出每位选手的最后平均分（小数点后保留两位）。

3.西餐宴会摆台选手的最终成绩为现场操作得分+仪容仪表得分+英语口试得分的总和。

4.竞赛名次按照得分高低排序。当总分相等时，按照现场操作得分、英语口试得分高低依次排序。当现场操作得分、口试得分均一致时，操作用时最短者为优。

**十二、安全保障**

1.成立赛项安全管理机构负责本赛项筹备和比赛期间的各项安全工作，赛项执委会主任为第一责任人。

2.比赛现场设计考虑安全因素，合理划分比赛区域和观摩区，制定人员疏导方案，注意人流、物流的路线设计，设置齐全的指示标志。

3.赛场周围设立警戒线，防止无关人员进入，发生意外事件。

4.建立与公安、消防、司法行政、交通、卫生、食品、质检等相关部门的协调机制，保证比赛安全进行。

5.制定应急预案，及时处置突发事件。

6.赛前组织安保人员进行培训，提前进行安全教育和演习，使安保人员熟悉大赛的安全预案，明确各自的分工和职责。

**十三、竞赛观摩**

本次赛事所有赛项都安排公开观摩，观摩时应遵守相关纪律规定。

**十四、竞赛须知**

（一）参赛队须知

1.参赛队名称统一使用学校代表队名称，不得使用其他组织或团体名称，不接受跨校组队报名。

2.参赛队中每位选手在报名获得审核确认后，原则上不得更换。竞赛开始后，参赛队不得更换参赛选手，允许选手缺席竞赛。

3.参赛队按照大赛赛程安排，凭赛项组委会颁发的相关证件参加竞赛及相关活动。

4.大赛奖励、争议仲裁等未尽事宜，依据《2025年海南省中等职业学校职业技能竞赛方案》执行。

（二）领队、指导教师须知

1.领队、指导教师须认真阅读赛项章程，对选手竞赛进行专门指导和心理疏导。

2.领队、指导教师须严格遵守赛场纪律，服从裁判，文明竞赛。

3.各环节竞赛期间，指导教师不得对选手进行指导。

4.正式报名的领队、指导教师原则上不得更换。

5.竞赛期间各参赛队不得以任何形式向裁判透露参赛信息及沟通竞赛事宜。

（三）参赛选手须知

1.每场比赛开始前30分钟进行检录，参赛选手应按规定时间到检录点检录。

2.选手参赛时，除规定的自备用具外，不得携带手机及各类通讯工具进入赛场。

3.各位领队务必高度重视本次大赛，带领参赛选手准时到达参赛地点，认真遵守比赛的各项要求。比赛开始10分钟后，迟到选手不得进入赛场。

4.各参赛选手应严格遵守赛场纪律，保持赛场秩序。

5.参赛选手在竞赛中途不得离开赛场，如确有特殊情况需要暂时离开赛场必须经负责人员同意。

6.参赛选手不得向考评人员询问任何与比赛相关的内容，如有不清楚的问题，应在比赛开始前向负责人员提出。

7.参赛选手有下列情况之一的，责令离开赛场，取消参赛资格。

①弄虚作假获取参赛资格或让他人冒名顶替参加比赛。

②违反规定携带手机及其他通讯工具或禁带工具。

③选手离开赛场，在本场比赛未结束前，协助待赛选手作弊。

④其他严重违规违纪行为。

8.其它

①本次竞赛各参赛学校做好服装统一要求，参赛选手可自备比赛服装。

②选手自备的比赛用具需准备齐全。

附件

1.竞赛规则

2.比赛用具规格

3. 酒店服务技能、西餐宴会摆台评分标准

4.仪容仪表评分标准

5.口试评分标准

**附件1 竞赛规则**

**西餐宴会摆台**

**（一）比赛要求**

1.摆台按餐台长边每边2人、短边每边1人摆，以宴会套餐程序摆台（6人位）。

2.操作时间15分钟（提前完成不加分，每超过30秒，扣总分1分，不足30秒按30秒计算，以此类推；超时2分钟不予继续比赛）。

3.选手必须佩带参赛证提前进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”进行准备，准备时间3分钟。准备就绪后，举手示意。

4.选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

5.比赛开始时，选手站在主人位后侧。比赛中所有操作必须按顺时针方向进行。

6.所有操作结束后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

7.餐巾准备须全部摊开，无任何折痕；餐巾盘花花型不限，但须突出主位花型。

8.除装饰盘、花盆和烛台可徒手操作外，其余物件，均须使用托盘操作。

9.折叠餐巾花和摆台先后顺序不限。

10.物品落地每件扣3分，物品碰倒每个扣2分；物品遗漏每件扣1分；逆时针操作扣2分/次。

11.所有比赛用品由组委会提供，选手不得自带比赛用品，不得自行更改台布折叠方式（台布S型折叠）。

12.西餐宴会摆台标准

（1）台布：台布中凸线向上，两块台布中凸线对齐，两块台布重叠5厘米，主人位方向台布交叠在副主人位方向台布上，台布对应两侧下垂均匀相等，铺设操作最多四次整理成形。

（2）席椅定位：摆设操作从席椅正后方进行，从主人位开始按顺时针方向摆设，席椅之间距离基本相等，相对席椅的椅背中心对准，席椅边沿与下垂台布相距1厘米。

（3）装饰盘：从主人位开始顺时针方向摆设，盘边距离桌边1厘米，装饰盘中心与餐位中心对准，盘与盘之间距离均等，手持盘沿右侧操作。

（4）刀、叉、勺：刀勺叉由内向外摆放，站在餐位左或右边操作，持刀叉柄部，右依次为主刀（距装饰盘1厘米）、鱼刀、汤匙、开胃品刀，刀口朝盘、匙心向上；左依次为主叉（距装饰盘1厘米）、鱼叉、开胃品叉，叉尖向上，刀叉最宽处距离0.5公分，鱼刀叉距离桌边5厘米，其余餐具的手柄底部与桌边距离1厘米，装饰盘正上方1厘米处放甜品叉，叉柄向左，甜品匙在甜品叉正上方，匙柄向右，甜品叉、甜品勺之间的距离为0.5厘米。

（5）面包盘、黄油刀、黄油碟摆放顺序：面包盘、黄油刀、黄油盘（面包盘盘边距开胃品叉1厘米，面包盘中心与装饰盘中心对齐，黄油刀置于面包盘右侧边沿1/3处，黄油碟摆放在黄油刀尖正上方，相距3厘米，黄油碟左侧边沿与面包盘中心成直线。）

（6）杯具摆放顺序：白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、水杯（白葡萄酒杯摆在开胃品刀的正上方，杯底中心在开胃品刀的中心线上，杯底距开胃品刀尖2厘米，三杯成斜直线，向右与水平线呈45度角，各杯身之间相距约1厘米，操作时手持杯中下部或颈部。）

（7）花盆：花盆置于餐桌中央和台布中线上。

（8）烛台：烛台边沿与花盆边沿相距20厘米，烛台底坐中心压台布中凸线，两个烛台方向一致，并与杯具所呈直线平行。

（9）牙签盅：牙签盅与烛台相距10厘米，牙签盅中心与压在台布中凸线上。

（10）椒盐瓶：椒盐瓶与牙签盅相距2厘米，椒盐瓶两瓶间距1厘米,左椒右盐，椒盐瓶间距中心对准台布中凸线。

（11）餐巾盘花：折叠手法正确、卫生、一次成形，在工作台的指定装饰盘上折，在盘中摆放一致，左右成一条线，造型美观大方、大小一致，突出正副主人。

（12）倒水及斟酒：从主宾开始顺时针方向进行，为主宾、主人、副主人斟倒酒水。姿势正确优美，倒水及斟酒的顺序为：水、白葡萄酒、红葡萄酒，口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务，斟倒酒水的量：水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯（斟倒酒水时每滴一滴扣0.5分，每溢一滩扣2分，最多扣5分）。

（13）托盘使用：餐件和餐具分类按序摆放，符合操作要求，杯具在托盘中杯口朝上。

（14）综合印象：距离匀称，整齐美观，布件颜色协调、美观，操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。

**（二）比赛物品准备（组委会统一提供）**

1.西餐长台

2.西餐椅

3.台布

4.餐巾

5.餐具、酒具及酒水

6.防滑托盘、花盆等用具；

7.工作台

**附件2：比赛用具规格**

**西餐宴会摆台比赛提供的物品及规格**

1.餐盘：直径25.5cm

2.面包盘：直径15.5cm

3.黄油盘：直径7cm

4.热菜刀：长23.5cm，宽1.9cm

5.热菜叉：长20.5cm，宽2.5cm

6.鱼刀：长20.5cm，宽2.4cm

7.鱼叉：长20.7cm，宽2.6cm

8.汤勺：长19cm，宽5cm

9.冷菜刀：长19.5cm，宽1.5 cm

10.冷菜叉：长18.5 cm，宽2.4cm

11.黄油刀：长17.3 cm ，宽1.7 cm

12.甜点叉：长15.5 cm，宽2 cm

13.甜点勺：长15.5 cm，宽3 cm

14.冰水杯：高22 cm，杯口直径6 cm，杯底直径7.3 cm

15.红葡萄酒杯：高21 cm，杯口直径5.6 cm，杯底直径7.3cm

16.白葡萄酒杯：高19 cm，杯口直径5.2 cm，杯底直径 6.5 cm

17.胡椒瓶：高8 cm，直径5.5 cm

18.盐瓶：高8 cm，直径5.5 cm

19.牙签筒：高7.1 cm，直径3.5 cm

20.烛台：3头

21.口布：50 cm ×50 cm

22.台布：长198 cm ×宽158 cm

23.餐桌：正方形2张，长120cm，宽120cm，高75cm

24.餐椅：宽44.6cm，高45cm

25.防滑托盘：直径31.5cm

26.装饰盘：40cm（餐巾折花用）

27.工作台、花盆

**备注：**

以上用具人工测量，不同测量方式可能存在细微偏差。布草类物品系棉织品，制作时和洗涤缩水后尺寸误差存在不可避免，棉织品大约1—3厘米，餐具大约0.3-0.5，特此提示，敬请理解。

**附件3**

**西餐宴会摆台评分标准（70分）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项  目** | **项目评分细则** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| **台布**  **（4分）** | 台布中凸线向上，两块台布中凸线对齐 | 1 |  |  |
| 两块台布重叠5厘米 | 1 |  |  |
| 主人位方向台布交叠在副主人位方向台布上 | 0.5 |  |  |
| 台布对应两侧下垂均等 | 1 |  |  |
| 铺设操作最多四次整理成形 | 0.5 |  |  |
| **席椅定位**  **（3分）** | 摆设操作从席椅正后方进行 | 0.6（每个0.1分） |  |  |
| 从主人位开始按顺时针方向摆设 | 0.6 |  |  |
| 席椅之间距离基本相等 | 0.6（每个0.1分） |  |  |
| 相对席椅的椅背中心对准 | 0.6（每个0.2分） |  |  |
| 席椅边沿与下垂台布相距1厘米 | 0.6（每个0.1分） |  |  |
| **装饰盘**  **（4分）** | 从主人位开始顺时针方向摆设 | 0.4 |  |  |
| 盘边距离桌边1厘米 | 1.2(每个0.2分) |  |  |
| 装饰盘中心与餐位中心对准 | 0.6(每个0.1分) |  |  |
| 盘与盘之间距离均等 | 1.2(每个0.2分) |  |  |
| 手持盘沿右侧操作 | 0.6（每个0.1分） |  |  |
| **刀、叉、勺**  **（14分）** | 刀勺叉由内向外摆放，距桌边距离符合标准，持刀叉柄部 | 0.6 |  |  |
| 右依次为主刀（距装饰盘1厘米）、鱼刀、汤匙、开胃品刀，刀口朝盘、匙心向上；左依次为主叉（距装饰盘1厘米）、鱼叉、开胃品叉，叉尖向上 | 2 |  |  |
| 刀叉最宽处距离0.5公分，鱼刀叉距离桌边5厘米，其余餐具的手柄底部与桌边距离1厘米 | 9(每件0.2分) |  |  |
| 装饰盘正上方1厘米处放甜品叉，叉柄向  左，甜品匙在甜品叉正上方，匙柄向右，甜品叉、甜品勺之间的距离为0.5厘米 | 2.4(每件0.2分) |  |  |
| **面包盘、黄油刀、黄油碟**  **（6分）** | 摆放顺序：面包盘、黄油刀、黄油盘 | 1.8(每件0.1分) |  |  |
| 面包盘盘边距开胃品叉1厘米 | 0.6(每件0.1分) |  |  |
| 面包盘中心与装饰盘中心对齐 | 1.2(每件0.2分) |  |  |
| 黄油刀置于面包盘右侧边沿1/3处 | 0.6(每件0.1分) |  |  |
| 黄油碟摆放在黄油刀尖正上方，相距3厘米 | 1.2(每件0.2分) |  |  |
| 黄油碟左侧边沿与面包盘中心成直线 | 0.6(每件0.1分) |  |  |
| **杯具**  **（10分）** | 摆放顺序：白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、水杯 | 0．5 |  |  |
| 白葡萄酒杯摆在开胃品刀的正上方，杯底中心在开胃品刀的中心线上，杯底距开胃品刀尖2厘米 | 3.6(每个0.2分) |  |  |
| 三杯成斜直线，向右与水平线呈45度角 | 3(每组0.5分) |  |  |
| 各杯身之间相距约1厘米 | 2.4（每个0.2分） |  |  |
| 操作时手持杯中下部或颈部 | 0．5 |  |  |
| **花盆**  **（1分）** | 花盆置于餐桌中央和台布中线上 | 1 |  |  |
| **烛台**  **（2分）** | 烛台边沿与花盆边沿相距20厘米 | 1(每座0.5分) |  |  |
| 烛台底坐中心压台布中凸线 | 0.5(每座0.25分) |  |  |
| 两个烛台方向一致，并与杯具所呈直线平行 | 0.5(每座0.25分) |  |  |
| **牙签盅**  **（2分）** | 牙签盅与烛台相距10厘米 | 1(每个0.5分) |  |  |
| 牙签盅中心压在台布中凸线上 | 1(每个0.5分) |  |  |
| **椒盐瓶**  **（2分）** | 椒盐瓶与牙签盅相距2厘米 | 1(每组0.5分) |  |  |
| 椒盐瓶两瓶间距1厘米,左椒右盐 | 0.5(每组0.25分) |  |  |
| 椒盐瓶间距中心对准台布中凸线 | 0.5(每组0.25分) |  |  |
| **餐巾盘花**  **（5分）** | 折叠手法正确、卫生、一次成形 | 2 |  |  |
| 在工作台的指定装饰盘上折，在盘中摆放一致，左右成一条线 | 1 |  |  |
| 造型美观大方、大小一致，突出正副主人位 | 2 |  |  |
| **倒水及**  **斟酒**  **（9分）** | 从主宾开始顺时针方向进行，姿势正确优美 | 1 |  |  |
| 为主宾、主人、副主人斟倒酒水，倒水及斟酒的顺序为：水、白葡萄酒、红葡萄酒 | 1 |  |  |
| 口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务 | 1 |  |  |
| 斟倒酒水的量：水4/5杯；白葡萄酒2/3杯；红葡萄酒1/2杯（斟倒酒水时每滴一滴扣0.5分，每溢一滩扣2分，最多扣5分） | 6 |  |  |
| **托盘使用**  **（3分）** | 餐件和餐具分类按序摆放，符合操作要求 | 2 |  |  |
| 杯具在托盘中杯口朝上 | 1 |  |  |
| **综合印象**  **（5分）** | 距离匀称，整齐美观 | 2 |  |  |
| 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质 | 3 |  |  |
| **合  计** |  | 70 |  |  |
| **操作时间：    分    秒**  **超时：    秒     扣分：    分** | | | | |
| **物品落地、物品碰倒、物品遗漏    件         扣分：    分** | | | | |
| **实  际  得  分** | |  | | |

**附件4**

**仪容仪表评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 细节要求 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 头发  （1.5 分） | 男士 |  |  |  |
| 1．后不盖领 | 0.5 |  |  |
| 2．侧不盖耳 | 0.5 |  |  |
| 3．干净、整齐，着色自然，发型美观大方 | 0.5 |  |  |
| 女士 |  |  |  |
| 1．后不过肩 | 0.5 |  |  |
| 2．前不盖眼 | 0.5 |  |  |
| 3．干净、整齐，着色自然，发型美观大方 | 0.5 |  |  |
| 面部  （0.5分） | 男士：不留胡须及长鬓角 | 0.5 |  |  |
| 女士：淡妆 | 0.5 |  |  |
| 手及指甲（1.0 分） | 1．干净 | 0.5 |  |  |
| 2．指甲修剪整齐，不涂有色指甲油 | 0.5 |  |  |
| 服装  （1.5 分） | 1．符合岗位要求，整齐干净 | 0.5 |  |  |
| 2．无破损、无丟扣 | 0.5 |  |  |
| 3．熨烫挺刮 | 0.5 |  |  |
| 鞋  （1.0 分） | 1．符合岗位要求的黑颜色皮鞋（中式铺床选手可为布鞋） | 0.5 |  |  |
| 2．干净，擦试光亮、无破损 | 0.5 |  |  |
| 袜子  （1.0 分） | 1．男深色、女浅色 | 0.5 |  |  |
| 2．干净、无褶皱、无破损 | 0.5 |  |  |
| 首饰及徽章  （0.5 分） | 选手号牌佩戴规范，不佩戴过于醒目的饰物 | 0.5 |  |  |
| 总体印象（3.0 分） | 1．走姿自然，大方，优雅 | 0.5 |  |  |
| 2．站姿自然，大方，优雅 | 0.5 |
| 3．手势自然，大方，优雅 | 0.5 |
| 4．蹲姿自然，大方，优雅 | 0.5 |
| 5．礼貌：注重礼节礼貌，面带微笑 | 1.0 |  |  |
| 合 计 |  | 10 |  |  |

附件5.口试评分标准

西餐宴会摆台外语水平评分标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评分项目** | **题 目** | **得 分** |
| 语音清晰、语调标准  语法、词汇准确  岗位英语理解情境、运用准确、熟练、灵活符合岗位要求 | 中译英：专业术语  （6分） |  |
| 情景应答1（4分） |  |
| 情景应答2（4分） |  |
| 应景服务（6分） |  |
| 总分 | 20分 |  |