**2024年顺德区“粤菜师傅”职业技能竞赛暨运动营养膳食展示活动-技术文件**

**（中式烹调师）**

**一、技术描述**

**（一）项目概要**

1.本项目技术说明是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛当日公布的赛题、评分细则为准。

2.项目描述：中式烹调师项目要求参赛选手独自运用刀法、粤菜烹饪技法，**以“运动营养膳食”为主题，**对选用的优质食材原材料进行加工，独立自行制作中式菜肴。根据自己的理论知识和实际经验，展示新时代中式烹调师烹饪技法的风采。

**二、竞赛项目及内容**

**（一）竞赛项目**

中式烹调师

**（二）竞赛内容与方式**

竞赛由理论知识考试和操作技能考核两部分组成。各赛别均按照百分制计算。参赛人员个人总成绩以理论成绩和技能操作成绩相加后按从高到低排列名次，其中理论成绩所占权重为20%，技能操作成绩所占权重为80%。

**1.理论知识考试**

理论知识考试采取以闭卷纸质考试方式进行，满分100分，考试时间为45分钟。理论知识考试的考核试题参照《中式烹调师国家职业技能标准（高级工）》。理论知识的考核内容融入操作技能考核中，选手就操作技能考核内容里的指定作品和自选作品，分别就设计理念、烹制技法等内容进行论述。

**2.操作技能考试**

操作技能竞赛以现场实际操作的方式进行，选手需以“运动营养膳食”为主题，在规定时间内完成二款作品，分别为“指定作品”和“自选作品”。作品满分100分，每位选手比赛用时为**100分钟**。选手在限定的操作时间内，按标准、规范完成操作。

**三、成绩评定方法**

（一）参赛选手的成绩评定由裁判组负责。

（二）理论知识和技能操作由评分裁判员根据评分标准统一阅卷、评分与计分，如出现争议则由仲裁组裁定。

（三）参赛选手理论知识考试成绩将由高到低排名，前60名选手进入技能操作竞赛。当出现成绩相同时，取相同名次。

（四）技能操作竞赛试题以指定作品和自选作品二部分构成。

（五）具体评分细则和评分表由大会组委会出题后制定。

（六）比赛最终成绩评定：决赛成绩均按照百分制计算，按理论成绩（占比赛最终成绩20%）和技能操作竞赛成绩（占比赛最终成绩80%）计算总成绩，按参赛人员个人总成绩从高到底排序参赛选手名次。当出现成绩相同时，则以技能操作竞赛成绩从高到低的顺序排列名次；若仍然相同，则以理论竞赛成绩从高到低的顺序排列名次；若依然相同，则以技能操作完成总计时间从少到多的顺序排列名次；若以上数据都相同，名次并列。

（七）参赛选手每道作品满分为100分。其中“指定作品”占操作技能竞赛成绩的40%，“自选作品”占操作技能竞赛成绩的40%、现场技能实操得分占操作技能竞赛成绩的20%。其中现场技能实操成绩根据现场实际操作表现，按照现场操作规范评分标准，依据现场裁判员的赛场记录，由现场裁判组评判成绩。

**四、操作技能竞赛作品要求**

1、选手在规定时间100分钟内，独立完成“指定作品”和“自选作品”的热菜，每道作品满分为100分。

2、指定作品：指定主料的热菜作品，赛场为每位选手提供鲜活鳗鱼1条，以“运动营养膳食”为主题设计并烹制一款热菜，采用的烹调方法和味型不限，所用的辅料（配料）、特殊味料和餐具由选手自备携带进场参赛。

3、自选作品：选手以“运动营养膳食”为主题，设计并烹制一款热菜，原材料不限，所用的原材料、特殊味料和餐具由选手自备携带进场参赛，但自选菜不得重复使用指定作品已使用过的食材原料、烹调方法和味型，建议选用地方特色食材，体现粤菜特色，摆盘造型以精细雅致位上菜为佳。

4、“指定作品”和“自选作品”每道作品各做两份。一份为8人量，摆好盘用作展示。另一份为3人量，不须装饰，供评委试食用。评委试吃碟或试吃碗由赛场统一提供。

**五、作品质量评分标准**

指定作品和自选作品分别按口味、质感、形态、色泽、装盘与卫生、工艺水平等六部分评分，满分为100分。

1、口味（25分）：符合该菜肴设定的口味要求，调味适口，口味纯正，主味突出，味道鲜美。由于调味失当的，酌情扣分。由于原料变质，有腥膻异味等恶味不可食用的，整菜不予判分。

2、质感（25分）：符合该菜肴设定的质感要求，选料精细，运用火候得当，质感鲜明，符合该菜肴应有的嫩、滑、爽、脆、软、酥等个性特点。不符合要求的，酌情扣分。由于失饪造成生、焦糊等现象不能食用的，整菜不予判分。

3、形态（15分）：用料搭配合理，成品数量（重量）符合要求，刀工细腻，刀面光洁，大小合理匀称，造型自然美观。不符合要求的，酌情扣分。

4、色泽（15分）：色泽鲜明悦目，色调明快自然，汁芡适度。不符合要求的，酌情扣分；使用人造色素的，整菜不予判分。

5、装盘与卫生（10分）：讲究用料绿色环保，食品营养健康，装盘整洁，餐具与菜肴相得益彰，注重餐具器皿卫生。不符合要求的，装饰过度渲染的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整菜不予判分。

6、工艺水平（10分）：制作工艺水平高，菜品有创新，使用食材原料或菜肴风味有显著特点，符合该莱品的主题设计理念， 有市场推广价值。不符合要求的，酌情扣分。

**六、现场实操技能评分细则**

现场实操技能满分为100分，由现场裁判员根据选手的表现予以评分。参赛选手必须自觉遵守大赛规则，安全、有序、熟练进行操作。凡有下列违规行为者，均作扣分处理：

1、参赛选手进入赛场时没有穿着厨师服、戴好厨师帽、穿着厨师鞋的，或携带的物品、食材凌乱堆放，没有规范整理的，酌情扣1～5分。

2、参赛选手携带超出规定范围内的原材料进场参赛，不服从裁判员规劝的，视情节按每种原材料酌情扣2～10分。

3、参赛选手夹带已成型的原材料进场的，按每种原材料酌情扣10分，严重者没收有关原材料。

4、参赛选手操作时不遵守个人饮食卫生条例规范，衣着不整洁，吸烟等违例行为的，酌情扣1～8分。

5、参赛选手操作过程中食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生，不按规定处理垃圾的，酌情扣1～10分。

6、烹饪比赛失饪重做或挪用他人的原材料、汤汁、成品的，该作品不予评分。

7、参赛选手出现不服从安排、违反安全操作、浪费现象等行为，均酌情扣1～20分；严重者直至取消比赛资格。

8、超时扣分：烹饪比赛超过时限的，每超时3分钟内扣减1分，以后按此类推扣分，超过20分钟的则取消该作品的比赛成绩。

上述现场违例行为，最高可扣减100分，由现场裁判员负责记录，按有关规定予以扣分，最后经裁判长核准。

**七、竞赛设备**

**（一）调味料：**赛场仅提供一般的调味料，如：食用调和油、精盐、

味精、白糖、生抽、老抽、生粉。（其它的调味料均由选手自备，经裁判检查后可带进场参赛。

**（二）设备与工具**

**注：选手所用的手布自备自带，每个竞赛工位提供的设备、工具清单如下：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **中式烹调** | | | | | |
| **序号** | **设备名称** | **规格** | **单位** | **数量** | **备注** |
| 1 | 燃气蒸柜 | 不锈钢.三层 | 台 | 1 | 公用 |
| 2 | 双星洗涤盆 | 不锈钢 | 台 | 1 |  |
| 3 | 双层操作台 | 1500\*760\*800mm | 台 | 0.5 |  |
| 4 | 燃气炒炉 | 110\*1100\*800mm | 台 | 1 |  |
| 5 | 炒镬 | 直径45cm | 个 | 1 |  |
| 6 | 锅盖 | 直径40cm | 个 | 1 |  |
| 7 | 手勺 | 直径约10cm | 个 | 1 |  |
| 8 | 镬铲 | 长39.5\*宽9.5cm | 个 | 1 |  |
| 9 | 疏壳 | 直径28cm | 个 | 1 |  |
| 10 | 竹扫 | 长30cm\*宽5cm | 个 | 1 |  |
| 11 | 油盆 | 直径28cm | 个 | 1 | 油自备 |
| 12 | 调味盘 | 6盅（盐、糖、味、生粉、生抽、料酒） | 套 | 1 | 配套调味小勺 |
| 13 | 码兜 | 直径15cm | 个 | 6 |  |
| 14 | 砧板 | 白色塑料（38\*5cm） | 块 | 1 |  |
| 15 | 菜刀（片刀） | 25cm\*10cm | 把 | 1 |  |
| 16 | 垃圾箱 | 白色垃圾桶 | 个 | 2 | 公用 |
| 17 | 插座 | 220V/1000W | 个 | 1 |  |

**2024年顺德区“粤菜师傅”职业技能竞赛暨运动营养膳食展示活动-技术文件**

**（中式面点师）**

**一、技术描述**

**（一）项目概要**

1.本项目技术说明是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛当日公布的赛题、评分细则为准。

2.项目描述：中式面点师项目要求参赛选手独立自行制作中式面点。以“运动营养膳食”为主题，对选用的原材料进行加工，独立自行制作中式面点。根据自己的理论知识和实际经验，展示新时代中式面点师的职业技能风采。

**二、竞赛项目及内容**

**（一）竞赛项目**

中式面点师

**（二）竞赛内容与方式**

竞赛由理论知识考试和操作技能考核两部分组成。各赛别均按照百分制计算。参赛人员个人总成绩以理论成绩和技能操作成绩相加后按从高到低排列名次，其中理论成绩所占权重为20%，技能操作成绩所占权重为80%。

**1.理论知识考试**

理论知识考试采取以闭卷纸质考试方式进行，满分100分，考试时间为45分钟。理论知识考试的考核试题参照《中式烹调师国家职业技能标准（高级工）》。理论知识的考核内容融入操作技能考核中，选手就操作技能考核内容里的指定作品和自选作品，分别就设计理念、烹制技法等内容进行论述。

**2.操作技能考试**

操作技能竞赛以现场实际操作的方式进行，选手需以“运动营养膳食”为主题，在规定时间内完成以下二款作品，分别为“指定作品-传统干蒸”和“自选作品”。作品满分100分，每位选手比赛用时为**120分钟**。选手在限定的操作时间内，按标准、规范完成操作。

**三、成绩评定方法**

（一）参赛选手的成绩评定由裁判组负责。

（二）理论知识和技能操作由评分裁判员根据评分标准统一阅卷、评分与计分，如出现争议则由仲裁组裁定。

（三）技能操作竞赛试题以指定作品：传统干蒸 和自选作品二部分构成。

（四）具体评分细则和评分表由大会组委会出题后制定。

（五）比赛最终成绩评定：决赛成绩均按照百分制计算，按理论成绩（占比赛最终成绩20%）和技能操作竞赛成绩（占比赛最终成绩80%）计算总成绩，按参赛人员个人总成绩从高到底排序参赛选手名次。当出现成绩相同时，则以技能操作竞赛成绩从高到低的顺序排列名次；若仍然相同，则以理论竞赛成绩从高到低的顺序排列名次；若依然相同，则以技能操作完成总计时间从少到多的顺序排列名次；若以上数据都相同，名次并列。

（六）参赛选手每道作品满分为100分。其中（指定作品：传统干蒸）占操作技能竞赛成绩的40%，自选作品占操作技能竞赛成绩的40%，现场技能实操得分占操作技能竞赛成绩的20%。其中现场技能实操成绩根据现场实际操作表现，按照现场操作规范评分标准，依据现场裁判员的赛场记录，由现场裁判组评判成绩。

**四、操作技能竞赛作品要求与标准**

1、选手在规定时间120分钟内，独立完成1道“指定作品”和1道“自选作品”，每道作品满分为100分。

2、**指定作品：**传统干蒸，参赛选手必须运用赛场统一提供的原材料：猪肉（瘦肉约重300克，肥肉约重100克）、面皮（100克） ，自拟设计制作一道粤式点心：传统干蒸。制作要求：现场调制馅料、包馅、成型、加温成熟，操作程序合理、各工艺手法正确。

3、**自选作品：**选手以“运动营养膳食”为主题，自行设计并制作一款粤式点心。自选品种的一切原料、特殊馅料、盛装器皿均由选手自备携带进场参赛，自选品种的馅料可在场外加工好带入赛场，但必须现场调制面坯、包馅、选型、加温成熟。作品装饰物可在场外加工携带进场，但必须在场内摆放装盘。自选品种不得与指定品种的皮类、馅料加温方式相同。作品应体现粤式地方风味点心的工艺性、时代性、创新性，适应餐饮市场销售的需求。

4、“指定作品”和“自选作品”，每道作品各做两份。一份为8人量，摆好盘用作展示。另一份为3人量，不须装饰，供评委试食用，评委试吃碟或试吃碗由赛场统一提供。

**五、作品质量评分标准**

指定作品和自选作品分别按造型、质感、口味、色泽、营养卫生、工艺水平六部分评分，满分为100分。

1、造型（20分）：形态优美自然，平滑光润，规格一致，层次清晰，花纹细腻匀称，馅与面皮均衡适度，装饰美观，点缀别致。不符合要求的，酌情扣分。提前和好面团、细加工包捏成形的，整个作品不予判分。

2、质感（25分）：选料精细，火候得当，质感鲜明，符合该作品应具有的软、酥、脆、爽、滑、松糯等特点。不符合要求的，酌情扣分。由于烹饪造成生、焦糊而不能食用的，整个作品不予判分。

3、口味（25分）：调味适当，主味突出、口味鲜美纯正，符合该作品应具有的咸、甜、鲜、香等口味特点。不符合要求的，酌情扣分。由于馅料变质，调味失当不能食用的，整个作品不予判分。

4、色泽（15分）：色泽鲜明匀称，色调和谐悦目，色彩自然美观，符合成品本身应具有的洁白、金黄、透明等色泽。不符合要求的，酌情扣分。使用人造色素的，整个作品不予判分。

5、营养卫生（5分）：讲究用料绿色环保，食品营养健康，符合餐饮食品安全卫生法规要求，注重餐具器皿卫生。不符合要求的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整个作品不予判分。

6、工艺水平（10分）：制作工艺水平高，面点有创新，使用食材原料或风味有显著特点，符合该面点的主题设计理念，有市场销售价值。不符合要求的，酌情扣分。

**六、现场实操技能评分细则**

现场实操技能满分为100分，由现场裁判员根据选手的表现予以评分。参赛选手必须自觉遵守大赛规则，安全、有序、熟练进行操作。凡有下列违规行为者，均作扣分处理：

1、参赛选手进入赛场时没有穿着厨师服、戴好厨师帽、穿着厨师鞋的，或携带的物品、食材凌乱堆放，没有规范整理的，酌情扣1～5分。

2、参赛选手携带超出规定范围内的原材料进场参赛，不服从裁判员规劝的，视情节按每种原材料酌情扣2～10分。

3、参赛选手夹带已成型的原材料进场的，按每种原材料酌情扣10分，严重者没收有关原材料。

4、参赛选手操作时不遵守个人饮食卫生条例规范，衣着不整洁，吸烟等违例行为的，酌情扣1～8分。

5、参赛选手操作过程中食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生，不按规定处理垃圾的，酌情扣1～10分。

6、烹饪比赛失饪重做或挪用他人的原材料、汤汁、成品的，该作品不予评分。

7、参赛选手出现不服从安排、违反安全操作、浪费现象等行为，均酌情扣1～20分；严重者直至取消比赛资格。

8、超时扣分：烹饪比赛超过时限的，每超时3分钟内扣减1分，以后按此类推扣分，超过20分钟的则取消该作品的比赛成绩。

上述现场违例行为，最高可扣减100分，由现场裁判员负责记录，按有关规定予以扣分，最后经裁判长核准。

**七、竞赛设备**

**（一）调味料：**赛场仅提供一般的调味料，如：食用调和油、精盐、味精、白糖、生抽、老抽、生粉。（其它的调味料均由选手自备，经裁判检查后可带进场参赛。）

**（二）设备与工具**

**选手所用的手布等全部自备自带。每个竞赛工位提供的设备、工具清单如下：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **中式面点** | | | | | |
| **序号** | **设备名称** | **规格** | **单位** | **数量** | **备注** |
| 1 | 电烤箱 | 三层商用烤箱 | 台 | 2 | 公用 |
| 2 | 蒸炉 | 三层海鲜蒸柜 | 台 | 1 | 公用 |
| 3 | 不锈钢蒸盘 | 长方形/圆形 | 个 | 1 |  |
| 4 | 电磁炉 | 35\*35CM/220V/2000W(嵌入式） | 台 | 1 |  |
| 5 | 平底锅 | 直径约28CM | 个 | 1 |  |
| 6 | 锅铲 | 场约40CM | 个 | 1 |  |
| 7 | 插座 | 220V/1000W | 个 | 1 |  |
| 8 | 油盆 | 直径28cm | 个 | 1 | 油自备 |
| 9 | 码兜 | 直径15cm | 个 | 6 |  |
| 10 | 砧板 | 白色塑料（38\*5cm） | 块 | 1 |  |
| 11 | 菜刀（片刀） | 25cm\*10cm | 把 | 1 |  |
| 12 | 调味盘 | 四盒（盐、糖、味、生抽） | 套 | 4 |  |
| 13 | 电炒炉 | 单头14000W | 台 | 1 | 公用 |
| 14 | 密筛 | 直径约25CM | 个 | 1 |  |
| 15 | 试食碟 | 骨碟 | 只 | 2 |  |

**竞赛细则**

**（一）竞赛规则**

**1、选手须知**

**（1）理论知识考试规则**

①参赛选手须在竞赛前30分钟凭有效身份证和参赛证验证入场，按座位上序号对号入座。并将参赛证和有效身份证放在座位左上角明显位置。迟到30分钟不得入场，开赛30分钟后才能交卷离场。

②竞赛过程中由于选手个人的原因（如身体条件）引起的竞赛无法正常进行，组委会将不对此负责，选手将以弃权处理。

③参赛选手在赛场上应自觉遵守赛场秩序，保持安静，竞赛进行过程中不允许任何形式的交谈，更不得大声喧哗吵闹，否则将给予警告直至取消竞赛资格。

④参赛选手应严格遵守赛场纪律，自带答题钢笔、黑色签字笔外，不得将相关技术资料、工具书、所有类型的通讯工具和摄像工具带入赛场。

⑤参赛选手须使用现场工作人员统一下发答题用稿纸，在试卷上规定的位置填写选手证号，试卷其它位置不得有任何暗示选手身份的记号或符号，否则取消成绩。

⑥参赛选手听到大赛结束命令时应立即停止操作或答题，不得以任何理由拖延比赛时间。离开比赛场地不得将草稿纸等与比赛有关的物品带离现场。

**（2）操作技能竞赛规则**

①操作技能竞赛以现场实际操作的方式由参赛选手独立完成竞赛作品的制作。应自觉听从现场裁判、监理员的指挥。

②参赛选手要准时入场，佩戴选手证，穿整洁的工衣(工衣上不得有参赛选手工作单位的标记)，穿黑色皮鞋，黑色长裤，戴工帽，手上不留长甲，不佩戴饰物，不在赛场内吸烟，逾时将取消其比赛资格。

③参赛选手必须按比赛时间提前30分钟检录进入赛场，并按指定编号就位。迟到15分钟者不得参加竞赛，离开赛场后不得在赛场周围高声谈论、逗留。

④选手所带原材料须在检录时经检验合格后，方可携带入场参赛，违例者将作扣分处理。

⑤作品所用原材料不得使用国家明令禁止使用的原材料和各种合成色素、添加剂等，违者均取消参赛资格。

⑥自选作品的装饰物可在场外加工成型，在场内拼摆装盘。菜肴盛器规格尺寸不得超过40cm×60cm。

⑦参赛的一切餐具器皿、饰物等物品由选手自带，不得带有本企业的名字和标识，否则以作弊论处。

⑧选手操作完成后，必须要清理干净现场才能离开赛场，否则酌情扣分。

⑨各参赛选手的教练、随行人员可在展台指定位置帮忙布置展位。

⑩参赛原材料的动刀成型、调味、加温成熟、装盘等操作过程必须在场内进行。

⑪参赛选手在比赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况需经评审人员同意后作特殊处理；选手中途离场时间（休息、饮水或去洗手间）一律计算在操作时间内。

⑫参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。

**2.裁判员须知**

（1）裁判的具体工作由裁判长在裁判员培训会议上布置，裁判员在执裁中必须服从裁判长和组委会的管理，遵守裁判的职业道德，文明执裁。

（2）裁判员必须佩带裁判员胸卡，仪表整洁，举止文明，接受参赛人员的监督。

（3）裁判员应坚守岗位，不迟到、不早退。无特殊情况不得在竞赛期间请假。

（4）裁判员在执裁过程中必须遵守“公正、公平、公开”的竞赛原则，严格按照竞赛技术规则和评分标准进行裁判。如出现不同意见，由裁判长召集裁判员共同研究解决。

（5）裁判员应自觉遵守赛场纪律，在竞赛期间，不得使用手机及其他通讯设备。

（6）在大赛组委会正式公布成绩和名次前，裁判员不得透露选手的成绩和排名情况。

**3.工作人员须知**

（1）工作人员必须服从组委会的统一指挥，准时到岗，认真履行职责，按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，确保比赛顺利进行。

（2）工作人员应认真检查、核准证件，安排参赛人员进入不同的工作区域。同时，要安排好领队、教练的休息和餐饮。

（3）比赛期间统一佩戴工作证件。

（4）在比赛过程中，工作人员不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。

（5）如遇突发事件，应及时向组委会报告， 同时做好疏导工作，避免重大事故发生，确保大赛圆满成功。

**（二）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）除现场裁判评委、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。

（3）新闻媒体等进入赛场必须经过大赛组委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不得影响比赛进行。

（4）各参赛选手的陪同人员（领队、指导老师及随行）一律不得进入赛场。

（5）竞赛现场设置休息场所，可供选手休息和进餐，大会安排工作餐，有用餐需要的选手提前报名。

由于竞赛涉及用电和使用较锋利的工具，应在实际操作竞赛场地设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间安全事务。主要包括检查竞赛场地及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；督导竞赛场地用电等相关安全问题；监督与参赛人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。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）转号及传菜**

1、选手完成作品后，交与工作人员，工作人员将进行转号。并将转号后的号码张贴在其餐盘上，其中A-（编号）为指定作品，B-(编号）为自选作品。

2、传菜：作品将由专职传菜人员送到评委区，供裁判组评分。

3、参选作品经过拍照评审等环节后将送到展示区，供媒体和观众拍照。

**申述与仲裁**

**（一）申诉**

1、参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具和仪器，有失公正的评审、计分以及对工作人员的违规行为等均可提出申诉。

2、选手申诉均须按照规定时限以书面形式向仲裁工作组提出。仲裁工作组要认真负责受理申诉并尽快向当事人反馈处理意见。

3、参赛选手在比赛中对裁判评判有异议，在赛后1小时内向本单位领队反映，由领队通过申诉渠道上报。对比赛规程中的未尽事宜，代表队领队应在赛后1小时内以书面形式向竞赛仲裁委员会申请仲裁。

**（二）仲裁**

1、为保证比赛的顺利进行，保证比赛结果公平公正，组委会下设仲裁工作组，负责受理大赛出现的所有申诉并进行仲裁。

2、仲裁工作组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉对处理意见不服而停止竞赛，否则视弃权处理。

3、仲裁员负责现场成绩的抽查核对工作，确保竞赛组织工作公平公正。

**（三）监督**

裁判长以及全体裁判员均应严格执行回避制度，负责竞赛评判工作。为保证竞赛全程的公平、公正、公开，大赛组委会委派专人对竞赛进行全程监督。