

“巴渝工匠杯” 2022 年重庆市职业技能大赛

赛项规程

一、赛项名称

赛项编号：CQZZ—2022054

赛项名称：咖啡制作

赛项组别：中职组

二、竞赛目的

本赛项旨在检验中职旅游专业学生在咖啡技艺上的专业操作能力及基于意式浓缩咖啡、牛奶咖啡检验选手操作技能的规范性、对服务意识、职场卫生、食品安全等操作意识、语言沟通表达能力、心理素质及匠心精神，引导中职学生了解世界咖啡师技能大赛相关赛项，关注行业发展趋势，以及现代饮品服务业对专门人才的需求，培养出适应现代旅游服务业发展所需的高素质劳动者和高技能人才。

三、竞赛内容

本赛项包括意式浓缩咖啡的制作和牛奶咖啡的制作两部分内容。

竞赛内容		时长	分值	权重	总分
1	赛前准备	8 分钟			100 分
2	咖啡技能	7 分钟	100 分	技术分 55%，	
	2 杯浓缩咖啡			感官分 45%	
	2 杯牛奶咖啡				

（一）竞赛内容

1. 赛前准备

（1）用时安排：8 分钟

(2) 准备内容：合理摆放评委台及操作台用具，调试咖啡研磨度，检查设备的运作正常，整洁工作区域。

(3) 比赛要求

①合理摆放评委台及操作台用具：提供评委台配套用具（咖啡匙/纸巾/糖/大赛指定净水）物品齐全、摆放有序，清洁抹布用途明确，无水渍，温杯，将牛奶存放除拉花缸以外的容器内。

②规范调试咖啡研磨度：用调试专用豆检查咖啡粉粗细度。

③检查设备的运作正常：检查咖啡机设备参数值正确，机头正常出水，空喷检查蒸汽棒，用调试专用豆做萃取实验。

④整洁工作区域：工作区域包括操作台面、咖啡机、研磨机)

2. 咖啡技能

(1) 比赛用时：7 分钟

(2) 比赛内容：同时完成 2 杯浓缩咖啡、2 杯牛奶咖啡。

①浓缩咖啡

A. 意式浓缩咖啡是一杯由研磨咖啡粉制作的 1 盎司（30mL ±5mL）的饮品，并且必须是从一个双头手把持续萃取出的。

B. 咖啡不可以添加任何其他物质。

C. 所有感官评委都必须品尝到一杯完整的意式浓缩咖啡。

D. 意式浓缩咖啡的冲煮温度应控制在摄氏 90.5-96 度之间。冲煮压力应设定在 8.5-9.5 个大气压之间。

E. 萃取时间推荐在 20-30 秒之间。

F. 意式浓缩咖啡表面必须有克立玛，中间不能有破洞。

G. 意式浓缩咖啡必须使用 60-90 毫升容器盛放，饮用时不能对评委准确评分有功能上的妨碍。包括杯子过热或喝起来不安全、评委无法执行浓缩咖啡的评估准则。

H. 手把里除了研磨咖啡粉和水，不能放入其他任何东西。

②牛奶咖啡

A. 一杯牛奶咖啡是由1份浓缩咖啡和打发的牛奶制作而成，具有丰富带有甜感的牛奶和浓缩咖啡和谐平衡的饮品，杯量小于240ml。

B. 牛奶咖啡可以使用拉花形式或者传统形式制作（中心是白色牛奶的圆），拉花的表现形式由选手自由选择。

C. 饮用时，牛奶咖啡杯具不能对评委准确评分有功能上的妨碍。包括器皿过热或喝起来不安全。

D. 不允许添加任何咖啡和牛奶以外的其他物质。

E. 手把里除了研磨咖啡粉和水，不能放入其他任何东西。

(3) 比赛要求：

①选手需在规定时间内同时呈上4杯咖啡，也可分次两次呈上2杯浓缩咖啡和2杯牛奶咖啡，4杯咖啡均以1份意式浓缩咖啡为基底，否则被视为不合格。咖啡一旦由选手端送到评委台，感官评委立即对饮品进行品评。

②鼓励选手在比赛过程中进行咖啡作品描述和制作过程介绍，选手描述内容将被打分。

③评判分为技术分及感观分。技术得分将基于选手的技术知识，以及操作意式咖啡机和磨豆机的技术。感观得分将基于作品的味道。力求将香味、苦、酸达到和谐的平衡。

④其他要求：比赛一旦超时选手须立即停止操作。待评委打分完毕后，按指令3分钟内快速撤场，并做好比赛区域内清洁。

(4) 主要操作物品规格：

详见（九、技术平台）

四、竞赛方式

(一) 本赛项为个人赛。

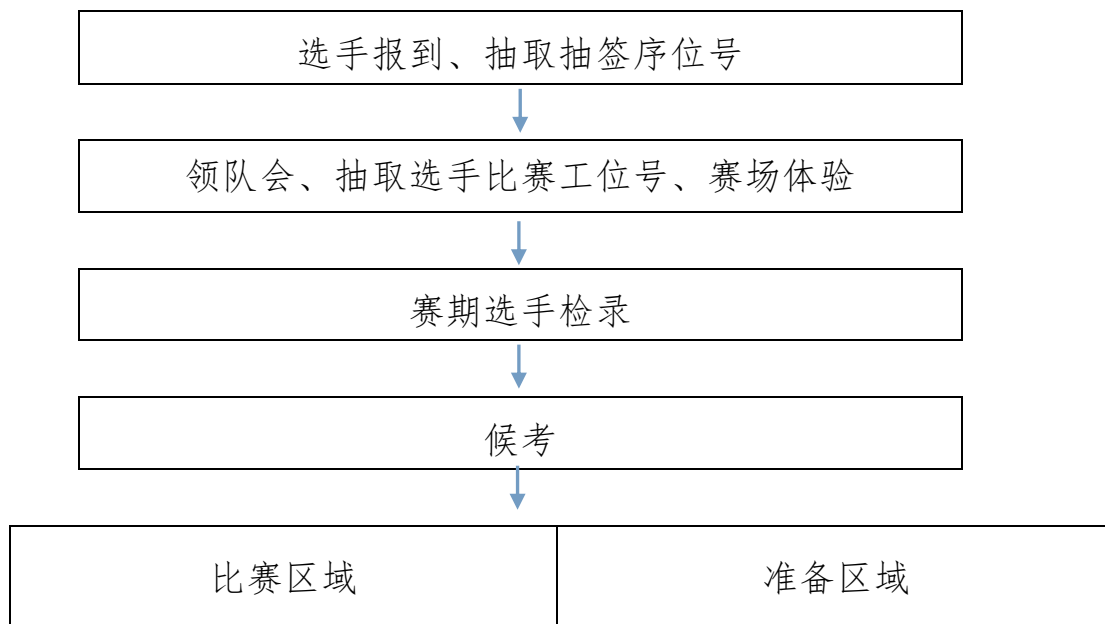
每个参赛学校不超过 2 名选手，每名选手限报 1 名指导教师。各参赛选手独立完成所有比赛内容。

(二) 选手在赛前以抽签的方式决定比赛先后顺序。

(三) 参赛名额、参赛资格按照重庆市职业院校技能大赛相关文件执行。

五、竞赛流程

(一) 竞赛流程



(二) 比赛时间及场次安排（以《竞赛指南》为准）

六、竞赛规则

(一) 报名资格

参赛选手报名资格按市教委及大赛办文件规定执行。

(二) 竞赛准备

1. 领队会议：各参赛队领队参加。

2. 抽 签：具体内容以《竞赛指南》中要求为准。

3. 熟悉场地：比赛前开放赛场，各参赛选手到赛场熟悉场地。（以上各环节以《竞赛指南》中竞赛时间为准）

（三）竞赛要求

根据疫情防控工作要求，赛事活动中选手、领队代表都必须全程佩戴口罩，遵守赛项规则。

1. 参赛队员入场：大赛承办方、协办方和参赛队做好疫情防控管理，参赛选手应提前 15 分钟到达赛场，经测量体温正常后，凭参赛证、身份证检录。

2. 严禁参赛选手携带与竞赛无关的设备入场。一经发现，以作弊处理，取消比赛资格。

3. 比赛过程中，参赛选手须严格遵守操作规程，确保人身及设备安全，并接受裁判员的监督和警示。参赛选手如有疑问，现场裁判应按照有关要求及时予以答疑。

（四）赛项须知

1. 参赛选手需遵守赛项规程，有冒名顶替、作弊、扰乱赛场秩序等情形之一的，裁判组根据赛项规程和相关要求，给予选手警告、停止比赛、取消成绩的处分。同时，责成所在学校按照学生违纪违规处分规定做出处理。

2. 参赛选手需遵守竞赛规程，有协同选手作弊、扰乱赛场秩序、制造和传播虚假信息等情形之一的，取消参赛资格。造成恶劣影响的，责成所在单位依据有关规定给予行政或纪律处分。

3. 领队代表各参赛学校负责管理参赛选手，应当严格遵守大赛制度的有关规定，出现下列情形之一的，由参赛地教育行政部门视情节轻重分别给予通报批评、行政或纪律处分，并将处分决定报送大赛执委会。

(1) 未有效管理参赛选手，造成参赛选手违反大赛制度或意外伤害的；

(2) 未有效管理指导教师，造成指导教师违反大赛制度或责任事故的；

(3) 未按规定履行申诉与仲裁程序，造成较为严重的影响的。

(五) 现场操作规则

1. 准备环节

a. 选手必须佩带参赛证提前进入比赛场地，裁判员发出统一口令“开始准备”后，选手进行准备，准备就绪后，举手示意。在计时员通知准备时间结束时，参赛选手后退一步离开工作台。未完成的准备工作可在正式比赛时间开始后再继续操作。参赛选手准备工作在两名赛务工作人员监督下进行。

b. 准备内容与要求：

至少应该备有 3 块干净的抹布。抹布必须干净并且用途明确（例如一块用于蒸汽管、一块用于擦干/清洁过滤网、一块用于清洁吧台，选手围裙上佩带的毛巾也包括在内）。

选手必须自己将物品从手推车上卸下。准备时间结束时，计时员将手推车推离现场。操作时间内，手推车不得留在场上。如准备时间

结束后，仍有物件遗留在手推车上，选手则不能再取任何物件。如果选手在准备和操作时间内发现遗忘设备或物品，不可离开赛场。现场工作人员、队员或者观众都不得传递任何东西给选手。

准备阶段（除桌布铺设及设备调试外）选手必须使用干净手套触碰评委台用具，否则技术分“咖啡师专业度”视为零分处理。

给评委的水只可在准备时间内放置在桌上，不得提前将水倒入评委玻璃杯中，否则将在所有的感官评分表上“个人表现”项得零分。选手也可以在操作时间内布置评委台。

咖啡杯需要预热。除非选手使用自己的设备预热杯子，否则杯子应放置在意式咖啡机的顶部。在比赛开始前，杯中不应该有水。液体和配料不能遗留在咖啡机顶部，否则在技术评分表中“开始时操作台评分”项上得零分。

操作时间开始时，粉渣（也称粉饼）可以留在手把中。在准备时间内，选手不可以将正式比赛用咖啡豆称量或磨成粉；不可以通过打牛奶的方式确认蒸汽喷嘴的正常运作。否则在技术评分表上得零分。

2. 操作环节

由选手示意，裁判员宣布“比赛开始”后，开始计时。全程比赛时间通过计时器或荧幕显示。制作完成后，选手将四杯咖啡送交两位感官评审桌上，举手示意并报告比赛完毕，计时器停止计时。计时器上的时间即为比赛用时。

a. 操作时间内，选手可以随时询问时间，计时员在倒计时 3 分钟和 1 分钟时提醒。如果选手计时器出现故障，仍应继续比赛。比赛以

计时员同步使用的秒表的时间记录为准。

b. 每次萃取前都应对机头进行冲洗(移除冲煮手把后或重新插入前)。加咖啡粉前清洁/擦干手柄。

c. 散落和多余粉是指没有在比赛期间使用到的咖啡粉。(在磨豆仓、磕粉槽、操作台、垃圾桶、地面上等都可以发现散落和多余的咖啡粉) 末端上的饮品所造成的浪费不被计入选手的总浪费中。

d. 选手必须把咖啡粉平整的分布,并用适当的压力对其进行水平的填压。在扣上机头前要清洁冲煮手把的过滤网槽和两旁凸出边缘。在分布和抹平咖啡粉的时候,选手不应将冲煮手把的前端放到磨豆仓的上方。

e. 选手将手把扣上机头后应立即开始萃取,不应有任何耽误。

f. 选手不得在准备时间内提前倒入奶缸中,保证奶缸内外干净。选手将蒸汽管插入奶缸前后都应先空喷蒸汽管。蒸汽管应用专门的毛巾清洁。牛奶咖啡制作好后,奶缸中可接受的多余牛奶量少于 50 毫升。

g. 所有饮品必须放置在评委桌上。饮品如果没有放在评委桌上将会在“感观评分表”上得零分。选手要给两位感官评委准备水,可以在操作开始时给评委倒无味的净水,也可以在送上第一组饮品时倒水或加水,或整个比赛中续水。

h. 边清洁边工作,如有意外情况发生(例如选手洒出咖啡粉、饮品),选手应在操作比赛结束前清理干净。评委会通过选手的工具、咖啡杯和配件的放置;选手在工作台周围的移动;操作台的清洁和维

护（设备、台面、毛巾、奶缸）；咖啡和其他原料的管理（牛奶、咖啡的原料）评定选手的专业度。

i. 评委会基于选手整场比赛的卫生情况予以评分，如选手在比赛区域地板上或台下直接放置物品，将在所有的技术评分表上“工作区域”项得零分。

j. 操作完毕时，举手示意并说“操作完毕”，计时员停止计时。比赛结束，选手不能继续和评委交流。任何赛后的对话都不会被记入总分。

3. 注意事项

a. 物品落地每件扣 5 分，物品碰倒每件扣 2 分（在总分中扣去）。

b. 比赛过程中比赛时，选手不得使用比赛操作台以外的其他物品。不得透露选手个人信息（姓名、学校等）。

c. 技术问题

准备或操作期间，选手发现以下技术问题：

磨豆机突然停止运转、咖啡机故障（如断电，蒸汽压力，控制系统故障，缺水或排水故障），需要举手向现场负责人（准备期间）或裁判长（操作期间）示意，说“技术问题”，计时将停止。计时员将会对因技术问题的暂停比赛作记录。如果裁判长或仲裁长认为该技术问题能够很快解决，可以给选手一定的延长时间。一旦技术问题解决，选手继续比赛。如果是选手自身造成技术问题，或自带设备引发的技术问题，不给予延长时间，比赛继续。对比赛设备不熟悉，不给予技术延时。裁判长将根据选手比赛中具体情况判定是否在“整体印象”

的专业度项目中减分。

两位感官评委和裁判长应在评委桌的后面。技术评委可以站在操作区的一侧或后面，确保不会干扰到选手。

七、竞赛环境

比赛场地设操作区、裁判区、观摩区。现场合理设置人员通道、物流通道；满足竞赛场地同时有 2 个工位进行技能操作的要求。须具备良好的采光、照明和通风；提供稳定的水、电供应和供电应急设备。场地设置评委席、计分席和计时席。场外设立单独的候场区。

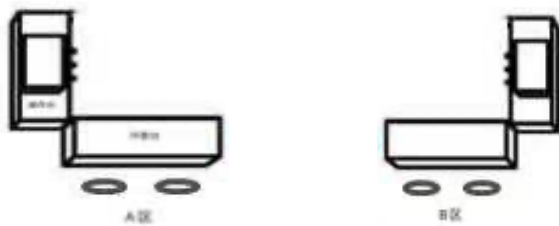
八、技术规范

1. 教育部制定的《中等职业学校高星级饭店运营及管理专业教学标准》；
2. 全国咖啡师职业技能竞赛相关标准；
3. 重庆巴渝工匠杯咖啡师竞赛规则相关标准。

九、技术平台

1. 工作台的设置

参赛者的操作台为见下示意图 L 型，并配备以下器具：



注：A、B 区（准备区与比赛区同时交换进行）

操作台放置咖啡机和研磨机。（1.8*0.9*0.9）

评委台放置玻璃器皿和其他配件，评委台在准备时间内布置（桌布选手自带）。（1.8*0.8*0.8）

立式垃圾桶

2. 以下设备由承办学校统一提供：

- WEGA PEGASO 双头半自动咖啡机

（选手不得改变、调整或更换咖啡机的任何原件、设置或构成，否则将被取消参赛资格（例如手把、滤网、温度、压力、蒸汽管等）。如选手在咖啡机上方放置或倾倒任何液体或其他成分，则在技术评分表中得零分。任何因为选手的操作失误或不当对机器造成的损坏，都将导致选手被取消比赛资格，由裁判长决定。）

- RACCEA 兰其亚 HC-650 定量意式磨豆机（也可自带）

（选手选择使用承办校提供的研磨机，在咖啡萃取完毕后，不能再次调整研磨机刻度。磨豆机自带时，型号须与比赛统一提供磨豆机完全相同，不可改装，或添加不被允许的其他物质，一旦发现取消成绩。如自带磨豆机，选手必须在抽签检录时告知工作人员。选手上场时可以携带一名助理将自己的研磨机放上工作台。当这些设备放置完成、插上电源后，助理将不允许再触碰这些设备，必须立即离开比赛场地。注意：比赛准备时间之前豆缸里不准有咖啡豆。）

- 不锈钢抽屉式渣盒

- 比赛专用咖啡豆

（比赛时只能使用承办方提供的定量专用咖啡豆，用于比赛前的设备调试和竞赛）

- 比赛专用牛奶
(比赛时只能使用承办方提供的牛奶)
- 比赛专用桶装水
(比赛时只能使用承办方提供的指定用水)
- 比赛专用推车

3. 建议选手自带的设备及用品:

选手应携带比赛中所需的所有用品。否则选手将被视为比赛准备不充分或存在导致无法完成比赛因素。比赛期间,选手要保管好所携带的设备及物品。主办方和工作人员不负责选手的物品保管安全、搬运安全。选手须携带以下用品:

- 压粉器
- 布粉器
- 量杯
- 拉花缸/奶缸
- 咖啡杯、碟、勺
- 比赛中所需的容器
- 纸巾
- 水杯(给2位感官评委,1位裁判长)
- 普通功能的计时器和咖啡粉克称
- 吧台毛巾/清洁抹布
- 清洁用品(吧台刷,磨豆机刷等)
- 托盘(用于将饮品端给评委)

- 参赛选手着装、评委桌的桌布自备。

十、成绩评定

（一）评分原则

1. 本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则设计评分标准及组织比赛。

2. 依据教育部《中等职业学校高星级饭店运营及管理专业教学标准》中专业技能要求。

3. 借鉴世界咖啡师技能大赛咖啡竞赛标准。

（二）评判方法：

参赛选手将接受三种裁判的评判，感官裁判、技术裁判、裁判长。总分数为 100 分，其中技术分占比 55%，感官分占比 45%。

参赛者的评分需使用指定表格，评委独立评分后，各自先算出总分后，最后再算出每位选手的平均分。评分方式如下：

1. 裁判长：由咖啡业界的 1 位专家担任，裁判长负责监控评审过程，确保所有评审按照评分规则进行评分，完整、准确地填写评分表。操作时间发生的所有事情，裁判长可做记录，但不记录在选手总分中。裁判员评分时不得相互商量，竞赛过程中如评委之间出现较大分差，裁判长有权做最终裁定。

2. 技术评审：由咖啡业界的 2 位专家组成，他们使用表格进行技术评审表评分，为参赛者该部分成绩（55 分*2 人）；

3. 感官评审：由 2 位品鉴师组成，根据感官评审表评分，为参赛者该部分成绩（45 分*2 人）。

4. 总分为 200 分，再除以 2，则为该选手总平均分，再减去超时和失误分即为该选手最后得分。

2. 成绩并列

如果出现两位或两位以上选手总成绩并列时，记分员将会计算每位选手感官评分表总分，获得感官分数高的选手将获胜；如果两位或两位以上选手感官分数相同，则整体印象分最高的选手将获胜。

如果两位或两位以上选手整体印象分数相同，根据其出品时间最短者获胜，出品时间相同，准备时间最短者获胜。

4、选手总分

选手的总分是两位技术评委的分数加上两位感官评委的分数。裁判长的分数不计入总分。

（三）评分标准

咖啡制作评分标准（100 分）

内容及分值		评分标准
工作区域 开始、过程、 结束 (14分)	物品齐全 (3分)	准备物品摆放有序，无水渍，温杯
	抹布分区 (4分)	白色、咖色、蓝色分区域使用
	整理卫生 (7分)	无水渍、咖啡渍、原料、咖啡粉（定位、复位）
个人表现 (8分)	服务技能 (6分)	1. 自信地对客服务，语言表达准确无误。
	综合表现 (2分)	2. 仪容仪表符合岗位要求、面带微笑。
意式浓缩 咖啡 (30分)	技术评分 (14分)	1. 规范的机头、把手清洁 2. 正确的加粉和填压。 3. 操作动作熟练、适宜。 4. 萃取时间准确。
	味道评分 (16分)	1. 标准的克立玛的色泽。 2. 克立玛的稠密度/持久度。 3. 味道的平衡度（酸/甜/苦的协调）。 4. 口感（醇厚,完整，顺滑）

牛奶咖啡 (40分)	技术评分 (19分)	1. 规范的机头、把手清洁 2. 正确的加粉和填压。 3. 操作动作熟练、适宜。 4. 萃取时间准确。 5. 清洁奶缸、蒸汽管 6. 可接受的多余牛奶少于 50ML
	味道评分 (21分)	1. 视觉效果（传统或拉花两杯花型一致性） 2. 花型的和谐度（花型大小、在杯中的位置） 3. 奶泡稠密度/持久度/标准的奶泡比例 4. 味道的平衡度（牛奶和浓缩咖啡的平衡） 5. 完成的难易程度
整体印象 (8分)	专业度 (6分)	操作过程规范、熟练、关注细节的把控。
	无失误 (2分)	1. 比赛过程中物品无遗漏； 2. 物品落地每件总分中扣 5 分，物品碰倒每件总分中扣 2 分。

十一、奖项设定

按大赛相关文件执行。

十二、赛场预案

比赛过程中如机器出现卡顿或故障等情况,请参见 P9 页中“注意事项”。疫情防控及安全预案按照承办校方案执行。

十三、赛项安全

成立专门机构负责赛区内所有赛项的安全工作。所有人员必须凭证件进入赛场，配合做好安检工作，服从命令，听从指挥，在规定区域活动，不得擅自离开。

选手对比赛过程安排或比赛结果有异议，须通过领队向大赛办反映。对于违反赛场纪律、扰乱赛场秩序者，将视情节轻重予以处理，直至终止比赛、取消比赛资格。

比赛期间如发生特殊情况，要保持镇静，服从现场工作人员指挥。遇紧急情况，服从安保人员统一指挥，有序撤离。

所有人员要妥善保管好自身携带的物品，贵重物品（含钱款）妥善存放。

参赛队职责：

各学校参赛队组成后，须制定相关管理制度，落实安全责任制，确定安全责任人，签订安全承诺书，与赛项责任单位一起共同确保参赛期间参赛人员的人身财产安全。

各参赛单位须加强对参赛人员的安全管理及教育，并与赛场安全管理对接。

因参赛队伍原因造成重大安全事故的，取消其获奖资格。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。

十四、竞赛须知

（一）参赛队须知

1. 本赛项为个人赛，每支代表队限报 2 名选手，对应 2 名指导教师。

2. 参赛人员报名获得确认后不得随意更换。如备赛过程中参赛人员因故无法参赛，须经由市教育行政部门于相应赛项开赛 7 个工作日之前出具书面说明，经大赛执委会办公室核实后予以替换；参赛人员在赛场注册报到后，不得更换。

3. 熟悉竞赛规程，负责做好本参赛队大赛期间的管理工作。

4. 贯彻执行大赛各项规定，竞赛期间不私自接触裁判。

5. 准时参加赛前领队会议，并认真传达落实会议精神，确保参赛选手准时参加各项比赛及活动。

6. 领队在比赛时需密切留意参赛选手的比赛时间，安排充足人员进行调度，避免出现因迟到而被取消比赛资格的现象。

7. 对不符合竞赛规定的设备、软件、工具，有失公正的评判、奖励以及工作人员的违规行为等，均可提出申诉。申诉须在专项竞赛结束后 2 小时内提出，否则不予受理。

8. 领队应负责赛事活动期间本队所有选手的人身及财产安全，必要时为参赛学生购买保险。如发现意外事故，应及时向组委会报告。

（二）指导教师须知

1. 熟悉竞赛规程，指导选手做好各项参赛准备。

2. 比赛过程中，指导教师不得操作任何工具和设备，不得现场传递任何物品给参赛选手。

3. 贯彻执行大赛各项规定，竞赛期间不私自接触裁判。

（三）参赛选手须知

1. 总要求：

（1）严格遵守大赛组委会制定的各项竞赛规则和技术要求。

（2）坚决服从大赛组委会和裁判员的指挥、管理。

（3）尊重裁判和赛场工作人员，自觉遵守赛场纪律和秩序，文明参赛。

2. 准备阶段

（1）参赛队领队负责本参赛队的参赛组织以及大赛联络工作。

（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，一经发现立即取消其比赛资格。

(3) 参赛队按照大赛赛程安排和具体时间前往指定地点，各参赛选手凭大赛组委会颁发的参赛证和有效身份证件参加比赛及相关活动。

(4) 参赛选手进行操作比赛前须检录。检录时应出示本人身份证及参赛证，检录合格后方可参赛。凡未按时检录或检录不合格者取消参赛资格。

(5) 参赛选手仪表规范，着装干净整洁，举止大方得体，符合岗位要求。

(6) 参赛选手应自觉遵守赛场纪律，服从裁判、听从指挥。

3. 比赛阶段

(1) 参赛选手必须佩戴参赛证，按照参赛时段提前 15 分钟检录进入比赛场地进行仪容仪表展示。当裁判员发出“开始准备”口令后，选手进行赛前准备

(2) 参赛选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

(3) 操作结束后，选手立于工作台前，举手示意“比赛完毕”。

(4) 参赛选手在比赛中，除回答裁判的提问外，不得对裁判透露自己的姓名和学校以及对操作过程作任何解释。

4. 结束阶段

(1) 参赛选手操作完毕后应立即离开比赛现场，不得以任何借口在赛场逗留。

(2) 参赛选手在竞赛期间未经组委会的批准，不得接受其他单位和个人进行的与竞赛内容相关的采访，不得私自公开竞赛的相关情况和资料。

(3) 参赛选手在竞赛过程中须主动配合裁判的工作，服从裁判安排；若对竞赛的裁决有异议，须通过领队以书面形式向仲裁工作组提出申诉

(4) 本竞赛项目的最终解释权归大赛组委会。

(四) 工作人员须知

1. 树立服务观念，一切为选手着想，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。

2. 注意文明礼貌，保持良好形象，熟悉大赛指南。

3. 严守大赛秘密。

4. 于赛前 1 小时到达赛场，严守工作岗位，不迟到，不早退，不无故离岗，特殊情况需向大赛组委会请假。

5. 熟悉竞赛规程，严格按照工作程序和有关规定办事，快速准确完成设备、货物复位工作，保证比赛顺利进行。

6. 如遇突发事件，按照安全工作预案，组织指挥人员疏散，确保人员安全。

7. 服从统一领导，严格遵守竞赛纪律，加强协作配合。

8. 负责各自赛区的工作人员不得随意进入其它赛区。

十五、申诉与仲裁

(一) 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，可向赛项仲裁工作组提出申诉。

(二) 申诉主体为参赛队领队。

(三) 申诉启动时，参赛队以该队领队亲笔签字同意的书面报告的形式递交赛项仲裁工作组。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、实事求是的叙述。非书面申诉不予受理。

（四）提出申诉应在比赛结束后 2 小时内提出。超过 2 小时不予受理。

（五）赛项仲裁工作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，可由区领队向大赛组委会办公室提出申诉。大赛组委会办公室的仲裁结果为最终结果。

（六）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。

十六、竞赛观摩

赛场观摩将根据赛场容量和赛期疫情防控要求执行。

十七、竞赛直播

建立大赛直播专用通道进行直播，保障大赛公正公平，同时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，赛项将对比赛过程环节全程录像。

十八、资源转化

1. 根据大赛竞赛规程，按照制作服务操作规范视频及作品图片，供大家学习使用。

2. 整理竞赛规程等大赛的技术标准文件，结合大赛评审和专家点评会的要点，形成技术标准资源和大赛点评资源，供大家学习和使用。