

内蒙古自治区第三届职业技能大赛

赤峰选拔赛

餐厅服务项目

技术文件

2026 年 4 月

# 目 录

一、技术描述.....	1
(一) 项目概要.....	1
(二) 基本知识与能力要求.....	1
二、比赛及评判标准.....	3
(一) 比赛模块.....	3
(二) 比赛时间及比赛具体内容.....	3
(三) 评判标准.....	6
三、竞赛细则.....	12
(一) 技术与赛务保障工作.....	12
(二) 比赛流程和安排.....	13
(三) 违规情形和处理.....	15
(四) 问题或争议处理.....	15
四、竞赛场地、设施设备等安排.....	15
(一) 赛场规格要求.....	15
(二) 场地布局图.....	16
(三) 成绩流程.....	17
(四) 基础设施清单.....	18
五、安全、健康要求.....	20
(一) 文明参赛.....	20
(二) 竞赛操作安全规范.....	20
(三) 突发事件应急处理预案.....	21

## 一、技术描述

### (一) 项目概要

餐厅服务项目是指为顾客礼貌安座、点配菜点、席间服务，并能独自完成场地装饰、酒水服务及为顾客分餐。比赛中对选手的技能要求主要包括：宴会摆台、席间服务。同时提倡健康环保、安全、节约的服务。

### (二) 基本知识与能力要求

表1 选手能力考核一览表

赛项内容	典型工作任务	专业核心能力与职业综合能力		权重比例
宴会摆台	台面摆放 餐巾折花	基本知识	1. 餐饮服务礼仪和仪容仪表知识 2. 中餐宴会摆放要求和技巧 4. 中餐服务相关知识 5. 餐巾折叠基本知识和要求 6. 餐巾折花的折叠技巧	60%
		工作能力	1. 独立完成中餐宴会摆台 3. 独立完成中餐摆台的相关活动设置 4. 能够折叠 3 种以上杯花 5. 餐饮服务所需要的基本应变能力	
席间服务	餐前准备 迎宾服务 点菜服务 酒水服务 分餐服务	基本知识	1. 席间服务的基础知识 2. 席间服务的礼貌礼仪 3. 了解菜品的分餐方法 4. 分餐服务的标准和流程服务人员沟通技巧	40%

	果盘制作		3. 酒水知识和酒水服务	
	结束工作	工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 席间服务基本的服务礼仪，熟练对客进行分餐服务</li> <li>2. 能根据酒水选用酒杯及斟酒服务</li> <li>3. 根据宾客需求提供不同方式的分餐服务</li> <li>4. 服务过程干净整洁，满足基本餐饮卫生要求</li> </ul>	
<b>合计</b>				<b>100%</b>

## 二、 比赛及评判标准

### （一） 比赛模块

#### 1. 比赛模块

宴会摆台（包括仪容仪表、台面摆放、餐巾折花等）；席间服务（包括餐前服务、酒水服务、分餐服务）共两个模块。

#### 2. 配分说明

餐厅服务竞赛项目采用 100 分制。宴会摆台 100 分，占总分 60%；席间服务 100 分，占总分 40%。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。（如 1.055 计 1.06，1.054 计 1.05）。

### （二） 比赛时间及比赛具体内容

#### 1. 比赛时间安排

每个竞赛模块独立计时，每项比赛结束前 3 分钟提醒选手“离比赛结束还有 3 分钟”。宴会摆台每超时 30 秒，扣 1 分；不足 30 秒按 30 秒计算，以此类推；超时 5 分钟不予以继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分。其它模块不允许超时，各模块提前完成均不加分。

表 2 竞赛内容具体时间分配表

竞赛内容		竞赛时间（分钟）
宴会摆台	仪容仪表	20
	台面摆放	
	餐巾折花	
席间服务	餐前服务	20

	酒水服务	
	分餐服务	
<b>总计</b>		<b>40</b>

## 2. 比赛项目说明及评判要求

### 2.1 比赛项目说明

(1) 结合工作实际，本竞赛将理论知识融入技能操作考核过程中，不单独设置理论考核。理论知识按照《中华人民共和国职业标准（高级工）》基础理论知识要求，以劳动和社会保障部教材办公室组织编写的国家职业技能鉴定指导培训教材《餐厅服务员》为范本进行出题。试题在比赛前无变化。

(2) 按餐饮服务流程，根据组委会统一提供设备物品进行操作。

(3) 工作准备：选手到赛位后，根据裁判口令计时开始，选手检查场地和设施，完成器具清洁检查和整理工作，此过程限时 2 分钟，不计入比赛时长。

(4) 选手必须佩戴参赛证提前接受检录，然后佩戴参赛号牌进入比赛场地。

(5) 比赛过程中选手不得以任何方式说明和透露选手个人信息以及参赛单位。

(6) 裁判员统一口令“比赛开始”进行餐饮服务的比赛。所有操作与服务技术后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

### 2.2 赛项模块

### 2.2.1 宴会摆台

本项目限定于按中餐服务员工作职责和技能要求进行实际操作。选手根据技术要求以及所提供设备，独立完成宴会摆台。

(1) 比赛开始时，选手站在主人位后侧。比赛所有操作与服务必须按照顺时针方向进行。

(2) 除台布、装饰布、装饰物、桌号牌和菜肴展示可徒手操作外，其它物品均须使用托盘操作。

(3) 仪容仪表要符合行业标准，行为规范，举止得体大方、不得浓妆艳抹。

(4) 宴会摆台开始前的餐椅围绕八人桌面二二对称摆放，比赛开始后方能移动餐椅。

(6) 物品掉落每件扣 3 分，物品碰倒每件扣 2 分；物品遗漏每件扣 1 分，逆时针操作扣 1 分/次。

(7) 铺装饰布、台布，平铺在餐桌上，正面朝上，台面平整，下垂均等，中心线凸缝向上，且对准正副主人位。

(8) 餐碟定位从主人位开始，餐碟边沿距桌面 1.5 厘米；每个餐碟之间的间隔相等。操作要规范，手法卫生。

(9) 竞赛餐巾折花的花型不限，餐巾花摆放要突出正、副主人，操作手法标准、熟练、卫生，餐巾花挺括、造型美观，餐巾花必须为杯花。

### 2.2.2 席间服务

(1) 比赛现场席间服务在选手宴会摆台位置继续进行。选手服务的两位客人分别为主人和主宾。

(2) 根据席间服务需要从指定位置拿取物品，完成引领客人、协助客人入座、点菜服务、酒水服务、果盘服务等。

(3) 酒水服务现场选手根据两位客人要求点酒水，并提供酒水服务。酒水服务所提供酒水包括红葡萄酒、白酒和饮料。酒水由现场点单确定，两位客人酒水不重复。

(4) 为客人提供上菜、分菜服务并介绍菜肴，分菜采用边桌服务方式（使用叉勺分菜），菜品由主人现场点单确定，热菜 1 道。

(5) 设自助餐台。自助餐台提供摆 2 道热菜（凉拌双椒土豆丝和清炒西蓝花），3 种水果（以现场提供水果为主，并自行拼摆为客人服务）。

(6) 根据客人点菜，参赛选手完成为 2 位客人分餐、以及不少于含 2 种水果拼盘，并为每位宾客提供服务。

(7) 服务程序为礼貌问候、落餐巾撤筷套、介绍菜品、斟倒饮料、分餐服务、礼貌送客。

(8) 分餐过程要求选手礼貌大方，动作标准，熟练；分餐均匀，不洒、不滴、不漏。分餐过程注意食品卫生安全，拿取餐用具符合行业标准，双手消毒到位。分餐台餐具摆放整齐、台面干净整洁、碟餐具更换及时有序。

### (三) 评判标准

#### 1. 分数权重

表 3 分数权重表

模块编号	模块名称	分数			权重
		测量分	评价分	合计	
A	宴会摆台	91	9	100	60%
B	席间服务	85	15	100	40%
合计		150	50	200	100%

## 2. 评判方法

本项目评分标准分为测量（客观评分）和评价（主观评分）两种方式进行评分。

### （1）测量（客观评分）

比赛作品由 5 名裁判员（包括一名裁判长）监督检测，并进行测量分打分。

### （2）评价（主观评分）

评价评分中每个评分项均由 5 名裁判同时评分。选手最终得分是根据评分小组中 5 位裁判的评分结果计算得出 0 至 3 级评分，裁判相互间分差必须小于等于 1 分，否则需要在裁判长的监督下重新进行调整。

表 4 主观评分权重表

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	达到行业标准
2 分	达到行业标准，且某些方面超出标准
3 分	达到行业期待的优秀水平，始终保持出色状态与服务标准，整体表现非常专业

### 3. 裁判构成

本次竞赛设立裁判组，共 5 名裁判，由 1 名裁判长和 4 名裁判员组成。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。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，本着廉洁、诚信的原则履行职责，确保大赛公平公正公开透明。本次竞赛裁判分工为现场宴会摆台部分和席间服务考核部分。做好现场监理、检录和综合协调。

4. 当出现选手总成绩并列时，根据技术文件模块宴会摆台、服务技能、席间服务先后划分顺序进行对比。当总成绩并列以宴会摆台成绩高低为名次、若宴会摆台成绩也并列再以服务技能成绩名次，以此类推。

### 5. 评分标准

#### A. 宴会摆台评分标准（100 分）

NO	评分项描述	分值
A1 仪 容 仪 表 20 分	工作制服干净、熨烫得体舒适、符合行业标准	4
	黑色皮鞋光亮、干净、舒适，男士穿深色袜子，女士穿浅色袜子	3
	禁止浓妆、纹身，不戴珠宝和涂指甲油，男士修面，胡须修理整齐；女士淡妆	3
	头发整洁，不染明显颜色，女士长头发要扎起，符合职业要求	4
	全程良好的姿态、仪态，良好的礼节礼貌，能够完美展现服务人员的职业素养	3
	3 所有工作中的站姿、走姿有没，表现非常专业	3

	<p>2 所有工作中的站姿、走姿良好，表现较专业</p> <p>1 所有工作中的站姿、走姿一般</p> <p>0 所有工作中的站姿、走姿标准低</p>	
A2 台 面 摆 放  60 分	<p>巡视工作环境，进行安全、环保检查，检查服务用品，工作台物品摆放合理，便于操作</p>	2
	<p>台布平整，凸缝朝向正、副主人位，台布下垂均等，装饰布平整且四周下垂均等</p>	5
	<p>餐椅摆放距离相等。餐椅前沿与台布之间距离均等，餐椅和餐椅之间距离相等，每把餐椅不合格扣 0.5 分</p>	4
	<p>餐盘摆放距离相等。餐盘与桌边之间距离 1.5 厘米，餐盘与餐盘之间距离相等，每个餐盘摆放不合格扣 0.5 分</p>	4
	<p>筷子筷架摆放不歪不斜，距离均等，筷勺摆放位置正确，每个筷子筷架摆放不合格扣 0.5 分</p>	4
	<p>汤碗汤勺摆放整齐规范，距离相等，汤勺勺把朝左，每套汤碗汤勺摆放不合格扣 0.5 分</p>	4
	<p>摆放三种酒杯，手拿杯柄放置，三杯中心在一条直线上，杯间距相等，且相互不碰撞</p>	8
	<p>摆杯手法正确、卫生</p>	4
	<p>摆台过程中台布、餐巾、餐具、玻璃器皿洁净，无手印，有一处污渍扣 0.5 分</p>	2
	<p>操作程序：铺台布、拉椅定位、用小毛巾擦手消毒、摆放餐酒用具、餐巾折花、摆放装饰物、餐台号菜单等</p>	5
<p>摆放各类用品必须用托盘，（台布、桌裙或装饰布、花瓶或其他装饰除外）</p>	5	

	操作中物品无遗漏、无碰倒、无掉落，物品遗漏每件 1 分，碰倒每件 2 分，落地 3 分	6
	按照顺时针方向进行操作，操作中物品无掉落、无碰倒、无遗漏	2
	摆台结束后工作台整理有序，干净整洁	2
	3 操作很熟练，无任何失误，整体表现优，美观度高，选手精神饱满 2 操作较熟练，无明显失误，整体表现较好，美观度优良，选手精神较饱满 1 操作较熟练，有明显失误，整体表现一般，美观度一般，选手精神较饱满 0 操作不熟练，有重大操作失误，整体表现差，美观度较差，选手精神不饱满	3
	没有多余的褶皱，手法准确、优雅	4
A3	折花有棱有角，餐巾挺拔	4
餐	造型美观、形象逼真，观赏面朝向客人	4
巾	完成 3 种以上杯花，要求突出正副主人位	4
折	注意操作卫生，折花要求在平瓷盘内操作	1
花	3 花型美观，整体挺括、和谐，有创意 2 花型较美观，整体较挺括、较为和谐，有创意 1 花型欠美观，整体缺少挺括，缺少创意 0 花型不美观，整体不挺括，不和谐，无创意	3
20 分		

## B. 席间服务评分标准（100 分）

NO	评分项描述	分 值
B1 餐 前 服 务	服务过程保持微笑，讲究服务礼仪	4
	准备服务用品，摆放合理、安全整齐	2
	引领方式正确规范	4
	拆餐巾、筷套顺序正确，动作正确、熟练、优雅	4
	礼貌问询宾客所需菜品、饮食爱好	5
22 分	3 选手展现优异的人际沟通能力，自然得体，有关注细节的能力 2 选手展现较高水平的自信，与客人沟通良好，整体印象良好 1 选手与客人有一定的沟通，在工作任务中展现一定水平的自信 0 选手社交能力欠缺或与客人无交流	3
酒 水 服 务 38 分	请客人选择饮料，同时进行斟到服务	4
	使用托盘，按顺序斟倒酒水，从主人开始按顺时针绕台完成	4
	斟酒时应在餐椅的右侧，姿势正确，动作规范自如，商标须朝向客人，瓶口不能搭在杯上	4
	白酒斟倒不超过 8 分满，不少于 5 分满	6
	红酒斟倒不超过 5 分满，不少于 3 分满	6
	酒水不滴、不洒、不溢	5
	托盘斟倒遗漏每件 1 分，碰倒每件扣 2 分、落地每件扣 3 分	6
	3 托盘技术稳定，服务流畅，动作优雅，最终效果出色 2 托盘技术稳定，操作动作协调，注重卫生和安全，最终效规范要求 1 托盘技术一般，有晃动，斟酒有滴洒，操作动作基本符合	3

	0 托盘技术差，有明显失误现象，最终效果差，未达到合格标准	
分 餐 服 务 40 分	礼貌介绍分餐服务及公筷公勺的使用	5
	菜肴摆放位置正确，占位准确，上菜手法正确	4
	正确报菜名	2
	分餐动作熟练、标准、均匀、卫生，不洒、不滴、不漏。	6
	分水果动作熟练、标准，份量相同、品种符合要求	6
	上菜顺利正确、注意卫生，举止轻盈得体，操作无声响	8
	礼貌送客，提醒客人带好物品	2
	3 菜品介绍内容丰富，表达流畅，感染力强，有文化内涵 2 菜品介绍内容较丰富，表达流畅，有一定的感染力 1 菜品介绍有亮点，声音清晰，表达较流畅，但缺乏感染力 0 菜品介绍简单，声音不清晰，语言不流畅	3
	3 服务技术优秀，对客交流自然得体，动作顺畅 2 服务技术良好，比较自然得体，对客交流良好，动作顺畅 1 服务技术一般，动作基本流畅，有一些对客交流 0 服务技术差，动作不流畅，几乎没有对客交流	3
	3 选手动作熟练，操作规范，有关注细节的能力 2 选手展现较好的自信，操作顺畅，最终呈现效果较好 1 选手展现出一定的自信，最终呈现效果一般 0 先手动作不顺畅、不自信、最终呈现效果较差	3

### 三、竞赛细则

#### （一）技术与赛务保障工作

技术与赛务保障工作由场地经理及助理、其他技术与赛务保障人员共同完成。

## 1.场地经理及助理

场地经理负责组织相关工作人员做好竞赛设施设备、工具、材料落实及场地布置，参与赛务管理手册编制，配合裁判长做好技术工作文件编制、赛前准备和现场技术支持与后勤保障等工作。场地经理助理根据场地经理工作安排，负责协助场地经理开展相关工作。场地经理和助理在竞赛期间应全程在竞赛区域值守，本着廉洁、诚信的原则履行职责，确保大赛公平公正。

## 2.其他技术与赛务保障人员

其他技术与赛务保障人员包括由执委会为各项目配备的竞赛联络员、技术负责人、录分员及赛务保障人员。具体职责是按照竞赛技术规则规定和大赛统一要求，在执委会相关部门领导下做好相应的竞赛保障工作。

### （二）比赛流程和安排

#### 1.赛前准备

（1）赛前技术对接。根据各项目实际需要，各项目裁判长与场地经理于赛前 2 天对场地设施设备等工作进行最终确认。各项目裁判长与裁判长助理、裁判员于赛前 2 天进行集中培训、技术对接和设备设施、材料、必备工具确认。

（2）报到要求。参赛选手报到时领取参赛证、参赛资料、抽取参赛选手场次、工位号。

（3）现场抽签。根据系统名单，首先抽取抽签顺序，然后根据顺序抽取比赛时间、场次、工位。

(4) 每日场次。

表 5 餐厅服务比赛场次安排

日期	场次	选手	参赛小组数量	赛位/组
比赛当天	1	1-12	4 组	3 个
	2	12-24	4 组	

(5) 每日场次、轮转时间。宴会摆台一组 20 分钟，席间服务 1 场 20 分钟，每组恢复现场 20 分钟。

## 2. 准备竞赛

(1) 检录要求。赛前 30 分钟，选手根据场次、时间到指定检录口进行检录。检录时统一填写选手编号、场次、工位号。

(2) 入场准备。选手检录完毕，在候赛室。

(3) 竞赛开始。裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，宣布比赛正式开始并计时。

## 3. 竞赛程序

(1) 首先进行的是宴会摆台，其次是席间服务。按照比赛程序依次完成以上竞赛作品。

(2) 比赛结束。选手立于主宾位向裁判举手示意比赛完毕。示意结束后，选手不可再触动台面上的任何餐具和用具，不可以随处走动。

### （三）违规情形和处理

1.选手不得在竞赛物件上（台布等）作任何标记。若在比赛开始前发现有明显作弊痕迹，必须上报裁判长进行处理。赛后发现一项扣 5 分。

2.竞赛过程不得交头接耳，或者寻问裁判问题，否则每次扣 5 分。

3.裁判评判完作品后，裁判长通知可以撤摆台作品时方可撤台，严禁选手私自撤摆台作品。

### （四）问题或争议处理

内蒙古自治区第三届职业技能大赛赤峰市选拔赛期间，与竞赛有关的问题或争议，各方应通过正当渠道并按程序反映和申诉，不得擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息。

对竞赛期间出现的问题或争议按以下程序解决：

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见需比赛现场全体裁判员表决的，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写《内蒙古自治区第三届技能大赛赤峰市选拔赛问题或争议处理记录表》。处理期间，执委会技术保障部和组委会技术工作组应给予支持和指导。

## 四、竞赛场地、设施设备等安排

### （一）赛场规格要求

1.本项目场地总体面积

本项目场地为 300m<sup>2</sup>,宴会摆台赛位数量 3 个, 每个赛位的不小于面积 30 m<sup>2</sup>。

## 2.比赛区域

比赛区域为宴会摆台区及自助餐台区; 非操作区域分检录区、裁判评分区和录分区及选手待赛区。

## 3.在现场设立功能区

现场分为侯赛室、裁判休息室、录分室和竞赛室等。

## 4.比赛现场进出口

安排选手主要进出口, 保证选手正常出入。

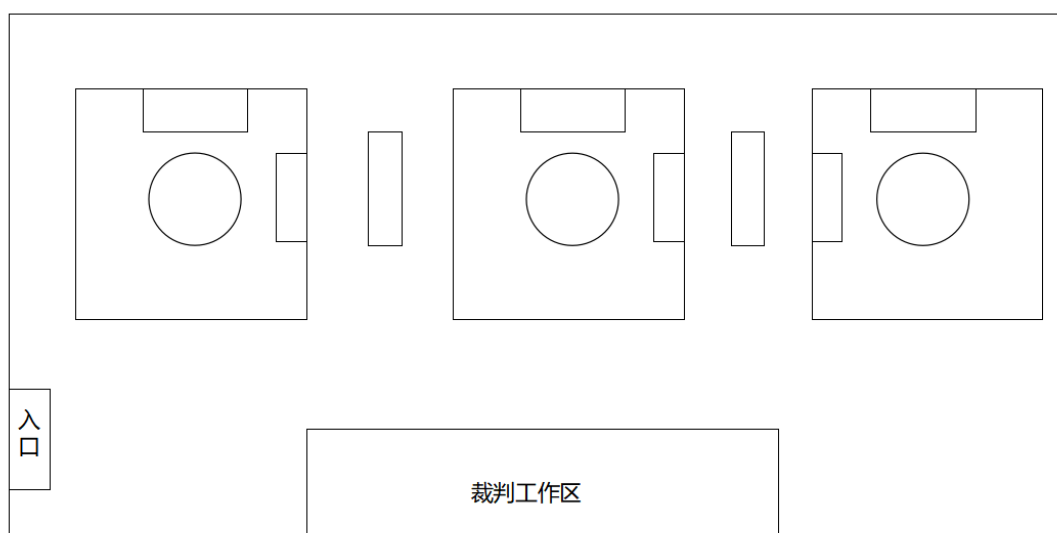
## 5.消防安排

比赛现场均有灭火器材, 保证赛场的防火安全

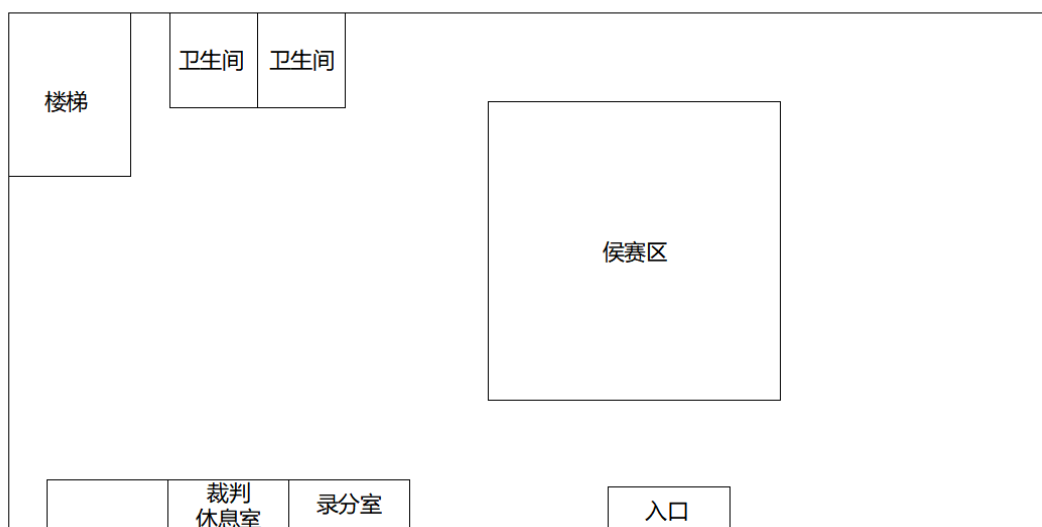
## (二) 场地布局图

最终以现场布局为准。

二楼竞赛区平面图



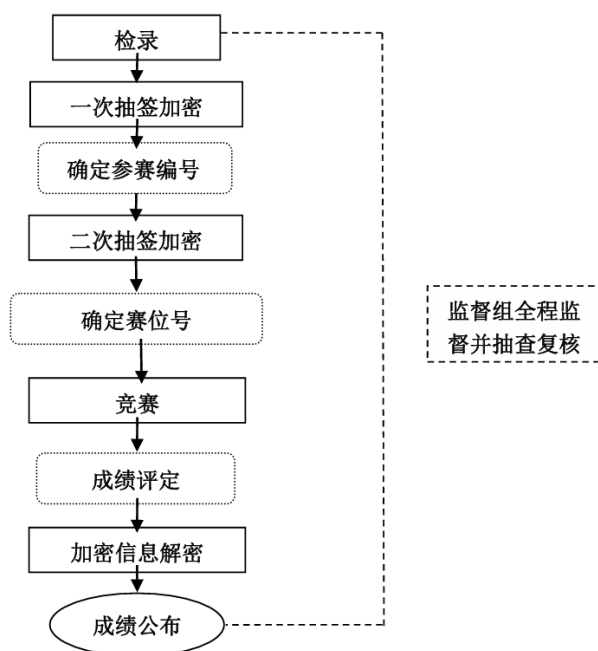
一楼平面图



### (三) 成绩流程

成绩管理程序按照执委会的要求，参赛队伍的成绩评定与管理按照严密的程序进行，见下图所示，成绩管理流程图

。



#### (四) 基础设施清单

1. 本项目选手比赛用具有承办方统一提供。

表 6 物品清单

品名	技术参数
餐台	圆形，直径 180cm、高 75cm
餐椅	软面无扶手椅，椅子总高度 95cm，椅背宽 41.4cm，椅背长 46.5cm 椅面厚度 6cm
工作台	长方形，180cm*90cm，高 75cm
工作台桌裙	180cm*90cm，高 75cm
圆托盘	直径 35-40cm
台布及装饰布	台布：正方形，230x230cm，70%棉、30%化纤，1000g 装饰布：圆形，直径 320cm，材质约 30%棉，70%化纤，1550g
餐巾	56cm×56cm
平盘	圆形，16 寸(40cm)

花盆	鼓形，最大外径 17.5cm，底径 13.5cm，插花约高 30cm
骨碟	外径 21.2cm，内径 9.3cm，高 1.9cm
汤碗	碗口直径 11.9cm，底部直径 5cm，高 5cm
筷子	长 27.2cm，筷头宽 0.6cm 筷身金属头长 5.1cm
味碟	碟口 8.1cm，底部 4cm，高 2.3cm
汤勺	长 13.5cm，宽 4.1cm
筷架	长 8.1cm，底部长 8.4cm；宽 3.5cm；高 1.4cm
长柄勺	全长 20.5cm，勺子直径长 6.8cm，勺宽 4.1cm，材质：304 不锈钢
白酒杯	容量：65 毫升，杯口外径 3.8cm，杯口内径 3.7cm，内高 5.9cm，外高 16.6cm，杯底直径 5.5cm，厚 0.3cm
红酒杯	容量：215 毫升，杯口外径 5.2cm，杯口内径 5cm，内高 8.6cm，外高 20.2cm，杯底直径 6.9cm，厚 0.4cm
水杯	容量：305 毫升，杯口外径 6cm，杯口内径 5.8cm，内高 9.8cm，外高 21.3cm，杯底直径 7cm，厚 0.4cm
牙签	长 8.3cm，宽 1.5cm
公筷公勺架	公筷架全长 9.5cm，底座长 5.9cm，宽 1.2cm，勺座直径 2.5cm，筷座长 3.5cm，宽 1.2cm
席面羹、公勺 (长柄勺)	银色，长 20.4cm，勺子长 6.4cm，勺面直径 4.3cm
牙签	长 8.3cm，宽 1.5cm
菜单	双页折叠型，折叠后 18.5cmx12.5cm
桌号牌	底座长 10cm，宽 4.5cm，高 8.1cm，底座厚度 0.8cm
服务巾	50x50cm
净手巾	30x30cm
水果盘	8 寸 (20.3cm)
水果叉	-

分菜叉	长 24cm, 叉面长 6.5cm, 宽 2.8cm, 叉柄宽 1cm
分菜勺	长 24cm, 勺面长 6.5cm, 宽 5.3cm, 叉柄宽 1cm
消毒巾	棉质, 30cm*30cm
毛巾碟	白色陶瓷
点餐垫板	18cm*13cm
相关一次性耗材	--
中餐菜品、中餐比赛用酒水、水果	--

2.选手需自备比赛服装。

3.本项目严禁带入赛场物品。其他比赛相关物品，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。

## 五、安全、健康要求

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，了解大赛健康防疫须知，为确保事故为零，需提升所有参赛人员的职业健康及安全意识。

### （一）文明参赛

按照相关安全规定设备、工器具安全操作规程，穿戴并妥善存放、保养个人防护用品，在整个竞赛过程保持场地整洁、材料物件及工器具摆放整齐，文明参赛。

### （二）竞赛操作安全规范

竞赛过程严禁选手跑、推拉餐桌、餐椅，如特殊需要可向裁判申请。竞赛过程若出现酒瓶、酒杯落地打碎；筷子、筷架等其它餐具物品落地，选手不可私自捡起掉落物件。应

立即向裁判报告，由裁判长安排处理，选手得到允许后到工作台取备用餐具继续比赛。

### （三）突发事件应急处理预案

#### 1.竞赛过程中出现意外

如果赛场出现滑到、跌伤、扭伤及其他不可预测意外情况，由裁判长根据现场情况通知本省领队或领队助理，进入赛场为本队选手提供必要的帮助。

#### 2.赛场安全

（1）熟悉各赛场“安全出口”及“疏散通道”。

（2）赛场内禁止使用明火，禁止在场地内及其他禁烟区域吸烟。

（3）易燃易爆物品禁止带入赛场。

（4）未经允许，勿操作各种开关。当使用的电器、电源插座等出现故障时，请与工作人员联系，应由专业人员进行维修。当需要连接临时电源线路或使用大功率用电设备时，请与工作人员联系。

（5）不得挪动、损坏消防器材。

（6）发现安全隐患请及时通知工作人员。

#### 3. 突发情况

（1）如遇火险请勿慌乱，从安全出口紧急撤离。

（2）如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集合。

(3) 项目如遇各种紧急情况，请立即与执委会现场应急小组联系，并说明您的姓名、所处位置和紧急情况的性质，赛场应急小组将及时进行处理。

(4) 遇有突发事件，特别是危及公共安全的突发情况，是由执委会现场总指挥下达暂停竞赛或终止竞赛指令，执委会按照事先制订的预案开展工作，及时组织所有人员有序撤离。