

2026年云南省职业院校技能大赛承办院校提供的设备
和场地信息清单

承 办 院 校（盖章 ）	 云南旅游职业学院					
比赛阶段	省校赛	赛道	餐饮	组别		高职组
类别	名称	型号	主要技 术参数	台套数	设备 厂商	备注
硬件	蒸烤箱	GU.3.04 03J0-E -Y61	额定电压 M 230V-1/N/PE 产品 ID10849502 600*660*520	1台	MIWE Michael Wenz 有限 公司 德国 阿恩施泰 因 D-97450 +49-(0) 9363-680	
硬件	料理机	5L	电压：220v, 功率：230w	1台		
硬件	单眼电磁灶		电压：380v, 功率：15kw	1台		
硬件	不锈钢工作台 1	1800mm*800m m*800mm		1张	定制	
硬件	不锈钢工作台 2	1600mm*800m m*800mm		1张	定制	

硬件	烟罩式油烟净化装置			1套	定制	
硬件	台式单缸单筛电炸炉	EF-82	2270W/2500w	1台		
硬件	单眼水池	800mm*600mm*800mm		1台	定制	
硬件	平头电磁炉			2台		
硬件	不锈钢展示台	1800mm*800mm*800mm		1张	定制	
硬件	希沃一体机			1台		
工具	4色塑胶菜板（方）	530mm*32mm5*25mm		1套		
工具	复底锅连盖			1口		
工具	平底不粘锅			1口		
工具	砧板架			1个		
工具	油缸			1个		
工具	油格			1个		

工具	密漏			1个		
工具	锅刷			1把		
工具	炒勺			1把		
工具	炒锅			1口		
技术支持	设备技术保障 1.烹饪设备：提供专业级炉灶、蒸烤箱，火力稳定且可精准调控，满足不同烹饪技法对火候的需求；。比赛前全面检查设备，比赛中安排技术人员随时待命，确保及时处理突发故障。 2.烹饪工具：赛项所用工具齐全，赛前确保设备清洁无故障，比赛中及时清理维护，保证设备高效运行。 3.展示设备：设置专业的菜品展示台，配备合适灯光，突出菜品色泽与造型，安排专人负责灯光调控与展示台布置。 4.计时与评分设备：采用精确的电子计时器，清晰显示剩余时间。搭建电子评分系统，通过电脑汇总打分，数据实时汇总，确保评分公正、高效、准确。 安全操作规范要求 1.设备使用安全：赛前对所有参赛选手和工作人员进行设备安全操作培训，详细讲解烹饪设备、食材处理设备的正确使用方法与注意事项。操作中严禁湿手触摸电器设备，炉灶使用时不得离开现场，避免干烧引发火灾。 2.食材安全：食材储存分类存放，生熟分开，避免交叉污染。加工过程遵循食品安全标准，确保菜品卫生。 3.个人防护：要求参赛选手和工作人员佩戴符合标准的厨师帽、围裙、口罩、手套等，防止头发、异物混入菜品，避免烫伤、切伤等意外伤害。 4.应急处理：赛场配备急救箱，内置常用药品与急救设备。制定应急预案，针对火灾、触电、食物中毒等突发情况明确处理流程，定期组织应急演练，提高应对能力。					
	拥有专业市省赛场地，多次举办省级、市级以上大赛，在硬件设施与环境布局上达到比赛要求，能够满足大赛需求。					

场地及环境	1.场地布局 实训比赛场地面积近500平方米，空间开阔，分区科学合理。专业比赛场所能够满足各种专业赛事，工位宽敞，保证选手有充足操作空间。评委区位于最佳观测点，方便评委全面、清晰地观察选手表现并公正评分。此外，还有宽敞的食材储存区与休息区，保障赛事流程顺畅。 2.水电网保障 供水：场地接入城市优质供水系统，水压稳定，水质符合国家饮用水标准。每个比赛工位配备独立的水龙头，水流充足，满足选手清洗食材、餐具及烹饪过程中的用水需求，同时设有大型蓄水池，以备突发停水时的应急之需。 供电：配备双回路供电系统，连接城市不同变电站，可自动切换，确保电力持续稳定供应，防止因市电故障导致比赛中断。各比赛工位提供 220V 常规电源与 380V 工业电源，满足各类烹饪设备、照明设备及电子设备的用电需求。 网络：部署了高速光纤网络，实现场地内无线网络全覆盖，保障数据传输稳定、快速。满足选手查阅资料、电子设备互联，以及赛事直播、评委电子评分系统等对网络的高要求，确保赛事各环节与外界的信息交互畅通无阻。 3.环境设施 通风与温控：场地通风良好，可为选手提供舒适环境。同时配备专业的厨房通风系统，能够迅速排出烹饪过程中产生的油烟、热气和异味，保证比赛区空气清新。 照明：采用无频闪、高显色性的专业照明灯具，均匀分布于场地各处，确保比赛区光照充足，光线柔和自然，还原食材和菜品的真实色泽，便于选手操作与评委评判。 卫生清洁：场地内设有多个垃圾桶，并安排专人定时清理。配备完善的排水系统，地面排水顺畅，无积水隐患，保证场地始终保持干净整洁，符合食品安全与赛事环境要求。
其他	无