# 酒店技能大赛实施方案[5篇范文]

来源：网络 作者：落花时节 更新时间：2024-07-10

*第一篇：酒店技能大赛实施方案为全面检验各岗位技能技巧水平与实际操作能力，激励员工努力提升自己的专业技能，形成“比、学、赶、帮、超”的良好气氛，达到不断提高酒店综合服务水平的目的，现结合酒店经营实际，举行XXXX第X届岗位技术技能竞赛，具体...*

**第一篇：酒店技能大赛实施方案**

为全面检验各岗位技能技巧水平与实际操作能力，激励员工努力提升自己的专业技能，形成“比、学、赶、帮、超”的良好气氛，达到不断提高酒店综合服务水平的目的，现结合酒店经营实际，举行XXXX第X届岗位技术技能竞赛，具体方案如下：

一、竞赛原则

按照“全员参与、公平竞争”的原则组织本次竞赛。

二、组织领导

1、大赛设仲裁席，负责竞赛过程中各类争议的仲裁。酒店总经理XXX先生担任总裁判长、副总经理XXX女士、副总经理XXX先生、分别担任副总裁判长。

2、根据部门不同设立相应的裁判组，每组设裁判长一名，由相应的部门经理担任。

3、比赛设记分监督席，负责监督比赛进程，汇总各项比赛得分及名次。由财务二线人员担任记分员，人事行政�咳嗽钡Ｈ渭喽皆薄�

4、各部门应当负责的具体事项如下：

(1)、工程部主要负责竞赛的灯光照明、音响、话筒、投影仪、笔记本电脑、会场背景音乐等。

(2)、销售部主要负责协助其他部门拟演、美工制作证书、横幅及现场拍摄、照相、水牌、红包、参赛卡、裁判卡。

(3)、前厅部负责准备本部门相关竞赛用品。

(4)、餐饮部负责宴会厅竞赛场地布置和本部门竞赛用品准备，大赛礼仪人员安排。

(5)、客房部负责准备本部门相关竞赛用品。

(6)、财务部电脑房负责准备比赛用电脑和各项赛事积分统计总汇。

(7)、保安部负责本部门竞赛用品准备及维持赛场秩序。

(8)、人事行政部负责此次比赛的奖金申请、证书发放和竞赛组织工作。

三、竞赛形式及内容

1、本次竞赛采用技能比赛方式进行，总分为100分。

2、各岗位竞赛内容由各部门提供比赛程序、评分规则、参赛人员名单、裁判员名单等报人事行政部，经酒店领导审批后确定。

四、比赛时间及场地安排

1、比赛时间:X年X月X日X时X分正式开始

2、比赛场地：XXXXXXXXXXXXXXX

3、总结颁奖：竞赛总结和颁奖于赛后在XXX举行。

4、竞赛场地划分：XXX分设客房铺床、餐饮各项目(包含中西餐摆台、托盘接力、中西厨师雕花、拼盘、刀工);XXX：财务点钞、前台RC单录入、模拟接待、酒店相关知识英语抢答、电脑录入排版;XXX为保安消防比赛场地和电灯安装、鞋架、集气罐制作比赛场地，XXX北门为车队更换轮胎比赛场地。

五、参赛岗位(工种)及奖项设置

结合酒店现有岗位及工作要求实际，经与各部门研究，初步决定由以下X个部门共XX个岗位的员工参加比赛。为使本次比赛能够真正体现各岗位的岗位技能水平，各岗位团体赛参赛选手不得少于3人。具体参赛部门及岗位如下：此次竞赛共计项目24个，其中单项奖12个、团队比赛8个、作品展示项目4个，六、竞赛程序

1、参赛选手及观众提前20分钟入场;

2、酒店领导陪同集团领导和嘉宾入场，全体起立鼓掌欢迎;

3、主持人上台开场白,介绍领导和嘉宾;

4、主持人介绍竞赛程序、项目设置、竞赛规则;

5、酒店副总经理致祝词

6、主持人宣布比赛开始，7、各主要比赛结束后，调酒和扒房摆台展示，监督席汇总得分及名次;

8、宣布比赛结果，颁奖(奏乐);

9、酒店总经理发表重要讲话;

10、合影，领导退场，起立，鼓掌欢送。

七、奖项设置

1、单项奖：设一等奖奖金x00元;二等奖奖金x50元;三等奖奖金x00元。

2、团体奖：奖金200元(团体奖共8个);

3、展示奖：每人50元(共3人);

4、作品奖：奖金200元;(共2个)预计申请奖金：￥x600元左右。

八、要求

1、为保证本次竞赛质量，各部门应按竞赛方案和要求认真准备，选拔优秀的选手参赛。

2、参赛过程中，各参赛选手及观众不得大声喧哗，不得四处走动，确保比赛正常进行。

3、非当班员工必须着工装参加，各部门应统计参会人数并做好考勤记录。

4、参赛选手和观众应于竞赛前十分钟到场，按次序就座。观众应自觉遵守会场纪律，做文明观众。值勤保安要维护好会场秩序。

5、评委入场、退场时，观众应起立，鼓掌欢迎、欢送。

**第二篇：技能大赛实施方案**

各旅游（星级）饭店：根据宜昌市旅游饭店协会《关于开展全市旅游饭店员工岗位练兵和服务技能大赛活动的通知》（宜旅饭协[～]1号）文件精神，现制定宜昌市第四届旅游饭店员工服务技能大赛实施方案。

一、比赛项目：大赛分为一二星级、三四星级两个组别，一二星级组设总台综合服务、客房服务（中式铺床）、餐饮中餐宴会服务三个规定项目，三四星级组设总台综合服务、客房服务（中式铺床）、餐饮中餐宴会服务、西餐宴会服务、调酒服务五个规定项目。

二、比赛标准：比赛标准由大赛组委会技术（裁判）组制定并在网上公开征求意见，定稿后编印成册，在选手正式报名时下发。

三、比赛裁判：比赛裁判工作由大赛组委会技术（裁判）组负责。

四、参赛范围：本次大赛要求全市所有星级饭店参加相应组别规定的全部项目的比赛，提倡其他宾馆饭店组队参加大赛。

五、参赛名额：要求各旅游饭店每个规定项目选派选手不少于2人，不超过3人，城区饭店直接在大赛组委会办公室报名，各县市区饭店由县市区旅游局统一组织报名。

六、奖项设置：大赛按一二星级、三四星级两个组别设立选手个人单项奖，各取前十名，颁发荣誉证书，对前三名给予物质奖励。大赛按一二星级、三四星级两个组别设立饭店团体奖，各取前十名，颁发荣誉证书。计分办法以选手单项第一名计10分、第二名计9分……、第十名计1分计算，各饭店单项获奖选手分值之和为该饭店团体总分。大赛设立优秀组织奖若干名。

七、参赛费用：经旅游饭店协会会长（扩大）会议研究，参赛费用150元/人，其中参加调酒项目的选手另交100元酒水费用。参赛费用选手正式报名时交纳。

七、比赛地点：桃花岭饭店。

八、比赛具体日程安排：

1、大赛筹备及观摩会：～年7月15日下午14：00在桃花岭饭店举行大赛筹备动员会议及中西餐、客房操作观摩会，参加人员为各旅游饭店总经理、领队、全体裁判员，选手代表亦可列席参加。

2、参赛选手报名：～年7月15日——8月10日为参赛选手正式报名时间，报名时交纳参赛费用，领取《大赛标准汇编》。

3、现场操作热身展示：～年8月10日上午9：00在桃花岭饭店举行中西餐、客房现场操作热身展示，各旅游饭店领队、选手代表自愿参加，全体裁判员到场。

4、大赛决赛：大赛决赛时间为～年8月18—19日。其中8月17日下午15：00各参赛队领队在桃花岭饭店报到、抽签，召开裁判员及工作人员会议，8月18日上午8：30举行大赛开幕式，8月19日下午16：00大赛闭幕式。

九、比赛宣传：比赛期间，大赛组委会将在市内外新闻媒体进行广泛宣传，对大赛盛况、成绩突出的选手和饭店进行报道和表彰；各单位也要采取行之有效的宣传形式，加大宣传力度，加强～造势，树立企业品牌形象。决赛期间，城区各饭店要在饭店内外显眼位置悬挂条幅、设置宣传栏，为全市大赛营造良好环境氛围。“宜昌旅游局”网站全程跟踪报道本次大赛情况，所有大赛标准、题库、评分表、日程安排、比赛成绩等相关信息将陆续登载，详情请点击http:www“行业协会”下属“旅游饭店协会”栏目。

**第三篇：技能大赛实施方案**

2024年中专校电子专业技能大赛竞赛方案

一、竞赛目的

为了深化课程改革，提高学生技能水平，并为市及省大赛选拔培养后备选手，根据学校的统一部署，现决定举办中专校电子专业师生技能大赛。

二、竞赛项目

电子产品装配与调试

三、参赛选手

学生组： 各专业部电子专业学生；

教师组：电子专业老师。

四、竞赛内容及要求

参照《2024年江苏省职业学校技能大赛电工电子类项目实施方案》电子产品装配与调试中职组的相关内容，并结合学校实际情况，电子产品装配与调试比赛项目选择万用表的装配与调试。注意：

1、电子产品装配与调试项目，创新模块即单片机模块及protel2004计算机辅助设计不在竞赛内容之列；

2、竞赛使用的工具及文具可以自带，也可以提前申请实验室配备，注意保护实验室设备设施，严禁将实验室工具带出赛场；

3、参赛选手不得带零食及手机等与竞赛无关的东西进入赛场；

4、参赛选手可以自带图纸及工具书进入赛场。

五、竞赛组织

本次大赛由教学部实训处及中职一部联合组织，中职一部承办，邀请电子专业的相关资深专家命题及评分。

六、奖项设置

大赛设一、二、三等奖，由教学部实训处及中职一部联合颁发获奖证书。

七、训练及竞赛具体时间及地点安排

训练时间：2024年五月至六月上旬。

竞赛时间：2024年6月上旬，具体时间根据学校安排而定。

**第四篇：酒店技能大赛方案**

为进一步提升酒店的服务质量及行业标准，全面提高员工业务水平及综合素质，酒店特举办第三届业务技能大赛，具体方案如下：

●时间和地点

1、时间：2024月11月26日（周五）下午1：30-3：302、地点：酒店多功能厅

●大赛组织

1、领导席

旅游局\*\*\*主任经济技术学院\*\*老师

酒店董事长\*\*\*酒店总经理\*\*\*酒店副总经理\*\*

2、评委成员：

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

3、工作组

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

计分组：\*\*\*\*\*\*\*\*\*

道具组：\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

4、主持人：\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

一、大赛程序

2024年11月26日（周五）下午1：30正式开始

由酒店总经理致辞

二：技能比赛

第一项：中式铺床

客房部推选6人，分两组进行，每组3人同时进行；

评委：\*\*\*\*\*\*

要求：

1、三分钟内做好一个中式铺床，提前不加分，每超时10秒扣0.5分；

2、超作时按顺时针方向进行，绕床3圈，逆向或多绕圈则1次扣5分；

3、超作时拍打床面或有其他小动作则一次扣3分。

第二项：点钞

财务部选派6名代表，一次性完成；

评委：\*\*

要求：练功卷100张，现场由评委任意抽出一至三张后，交由参赛选手进行点钞。点错，没有成绩；点对者按点钞速度快慢评选成绩；

第三项：中餐摆台

餐饮部选派6名代表，分两组进行，每组3人同时进行。

评委：\*\*\*\*\*

要求：15分钟内（不含叠口布时间）摆好中餐宴会10人台面；

第四项：前厅接待

前厅部选派3名代表，分三次进行；

评委：\*\*\*\*\*

要求：完整接待客人入住程序（从与客人打招呼起至给客人示意电梯方向）

三、知识竞赛

餐饮部、客房部、前厅部、ktv、财务部、保安部、工程部各选派3名代表组成本部代表队参赛。

四、奖项设置

所有赛目均取前三名，余者为纪念奖。

1、个人赛第一名，将获2024业务能手称号，颁发荣誉证书，并享受一年技能补贴。（每月\*\*元）

2、集体奖前三名，颁发奖状。

五、要求

1、各部门组织好本部门业务培训，积极参与；

2、参赛部门准备好参赛道具，并于26日中午12时前送抵达赛场，交由大赛工作组。

3、大赛工作组组织好人员将各部门参赛道具整理好，做到有条不紊，先用的在前，后用的在后，保证大赛有序进行。

4、餐饮部负责会场布置，综合部指导。

5、工程部负责知识竞赛抢答器及麦克的安装、调试。

6、综合部负责亮分牌、评分表、知识竞赛题、奖品发放等的准备工作。

六、附件

附各项比赛评分标准。

1、知识竞赛

分二部分：

第一部分为必答题，属部门业务题，由参赛部门出15道题，于11月15日前上报综合部，综合部从中选题指定代表队每个成员回答一个问题，其他人不允许代答；

第二部分为抢答题，属综合素质部分包括酒店应知应会、员工手册、消防安全知识；每题为10分，答对加分，答错扣分。

2、点钞

练功卷100张，现场由评委任意抽出一至三张后，交由参赛选手进行点钞。点错，没有成绩；点对者按点钞速度快慢评选成绩。

**第五篇：酒店技能大赛策划书**

一、活动背景

随着旅游行业的发展，酒店业也以日新月异的速度高速发展着。酒店管理，更是全球十大热门行业之一。通过此次技能大赛，旨在丰富大学生校园文化，促进同学酒店服务技能的提高，充分调动我院学生对专业技能学习积极性。

二、活动主题

践行科学发展，争做技能明星

三、活动时间

初赛：xx年4月27日

复赛：xx年5月16日 下午六点（暂定）

四、活动地点

初赛：1j4楼

决赛：新区2教10

4五、主办单位

重庆三峡学院经济与管理学院

六、承办单位

旅、酒管专业学生会

xx级酒店管理班、xx级酒店管理班

七、活动对象

重庆三峡学院经济与管理学院全体学生

八、活动准备

前期：宣传策划部负责制作宣传海报以及展板。

中期：设点宣传，进班级宣传；

初步对参赛者进行培训，讲解参赛要求。

后期：确认参赛人员，联系评审。

九、竞赛规则

1.本次竞赛共设两轮，第一轮为选拔赛，第二轮为决赛。

2.参赛人员进行比赛时，不得携带任何资料。在参赛过程中必须服从主持人的指挥，端正赛风。

十、活动流程

1.参赛方式

（1）现场报名：食堂门口（时间:4月16日至4月20日）

（2）网上报名：请把参赛者的“院系、年级、专业、姓名、联系方式”（缺一不可）发到邮箱806931667@qq.com

（3）二者选其一即可。注：经济与管理学院的同学们可在班长处报名。

2.参赛要求

（1）以个人为单位参加比赛

（2）参赛选手须按照酒店职业人的要求着职业装，仪容仪表符合职业规范。

（3）参赛选手须按比赛时间，提前15分钟检录进场，按照规定顺序参加比赛。迟到15分钟者取消比赛资格。

（5）进入决赛的选手，自行找专业老师指导，决赛比赛内容包括个人礼仪展示、技能展示，要求掌握相关酒店技能，按时准确的完成比赛。

3.初赛

（1）初赛时间：xx年4月27日下午6:00

（2）初赛地点：1j4楼

（3）初赛内容：酒店知识问卷

（4）比赛实行淘汰制，选十名选手进入决赛。

4.决赛

（1）比赛时间：xx年5月16日晚18：00

（2）比赛地点：学术报告厅

（3）比赛内容：a.中英文自我介绍（配上幻灯片）

b.酒店随机情景知识问答

c.中式铺床

十一、比赛（决赛）说明

（一）中英文自我介绍

参赛选手根据自身特长进行自我介绍，包括ppt展示。（时间为3分钟）

（二）酒店随机情景知识问答

参赛选手依次抽选题目，题目由主办方进行出题，关于酒店各部门服务规范和应急问题处理等。

（三）中式铺床

1.操作时间3分钟（提前完成不加分，每超过10秒扣2分，不足10秒按10秒计算，超过1分钟不予计分）；

2.选手必须提前进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”后进行准备，准备时间2分钟。准备就绪后，举手示意；

3.选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作；

4.操作结束后，选手立于工作台侧，举手示意“比赛完毕”；

5.比赛用床架不带床头板，不设床头柜，靠近裁判一头为床头；

6.操作过程中，选手不能跑动、绕床头、跪床或手臂撑床，每违例一次扣2分。

7.其他

（1）床单和被套叠法：正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

（2）选手不可在床头操作，其余位置不限。

（3）床架+床垫高度为45厘米。

8.主办方提供物品

（1）床架（1个）

（2）床垫（1个，2米×1.2米）

（3）工作台（1个）

（4）床单（1个，2.8米×2米）

（5）被套（1个，2.3米×1.8米，底部开口，系带方式）

（6）羽绒被（1床，重量约1.5千克/床）

（7）枕芯（2个，75厘米×45厘米）

（8）枕套（2个，开口方式为信封口）

9.附表1（中式铺床评分标准）

项 目

要求细则

分值

扣分

得分

床单

（17分）

一次抛单定位（两次扣2分，三次及以上不得分）

6不偏离中线（偏2厘米以内不扣分，2-3厘米扣1分，3厘米以上不得分）

3床单正反面准确（毛边向下，抛反不得分）

1床单表面平整光滑

2包角紧密平整，式样统一（90度）

5被 套

（6分）

一次抛开（两次扣2分，三次以上不得分）、平整

4被套正反面准确（抛反不得分）

1被套开口在床尾（方向错不得分）

1羽绒被

（20分）

打开羽绒被压入被套内做有序套被操作

2抓两角抖羽绒棉被并一次抛开定位（整理一次扣2分，类推），被子与床头平齐

4被套中心不偏离床中心（偏2厘米以内不扣分，2-3厘米扣1分，3厘米以上不得分）

3羽绒被在被套内四角到位，饱满、平展

2羽绒被在被套内两侧两头平

1被套口平整且要收口，羽绒被不外露

1被套表面平整光滑

2羽绒被在床头翻折45厘米（每相差2厘米扣1分，不足2厘米不扣分）

3尾部自然下垂，尾部两角应标准统一

枕头（2个）

（9分）

四角到位，饱满挺括

3枕头边与床头平行

枕头中线与床中线对齐（每相差2厘米扣1分，不足2厘米不扣分）

枕套沿无折皱，表面平整，自然下垂

综合印象（8分）

总体效果：三线对齐，平整美观

4操作过程中动作娴熟、敏捷，姿态优美，能体现岗位气质

4合 计

操作时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分

选手跑床、跪床、撑床 次： 扣分： 分

实 际 得 分

附表2（决赛评分表）

基　本

信　息

姓名

院系及班级

项　目

分　值（分）

得　分

中英文自我介绍

情景知识问答

中式铺床

综合评价

总分

备注：

十二、现场维护

进入赛场人员须服从工作人员统一指挥，与评判工作无关人员一律不准以任何理由进入评委席和干预评判工作；比赛期间非参赛选手在观众席就坐，请勿随意走动或喧哗，自觉遵守和维护赛场纪律；有亲友团的助威要有序、有礼。

十三、奖项设置

一等奖1名奖状+奖品

二等奖2名奖状+奖品

三等奖3名奖状+奖品

优胜奖4名奖状

十四、活动经费

项目

数量

单价（元）

金额（元）

备注

场地布置

150

评委茶水

550

资料

300

0.130

奖品费用

630

180

其他费用

合计

410

重庆三峡学院经济与管理学院

旅、酒管专业学生会

xx级、xx级酒店管理专业

二○一二年四月十日

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找