

2025 年宁夏葡萄酒现代产业学院 葡萄酒品鉴与侍酒服务赛项

竞 赛 规 程

主办单位：宁夏葡萄酒与防沙治沙职业技术学院

承办单位：宁夏葡萄酒现代产业学院

目 录

2025 年学院葡萄酒品鉴与侍酒服务技能赛项竞赛规程	2
一、竞赛项目名称	2
二、竞赛目的	2
三、竞赛对象	2
四、组织机构	3
五、竞赛内容	3
六、竞赛方式	4
七、竞赛规则	4
八、报名	5
九、竞赛地点及时间	6
十、技术规范	6
十一、技术平台	7
十二、命题标准	7
十三、竞赛裁判、督导与仲裁	7
十四、成绩评定	8
十五、奖项设置	12
比赛日程安排	14
比赛须知	15
一、指导教师须知	15
二、参赛选手须知	15
三、评判人员须知	16
四、工作人员须知	17
五、赛场规则	18
六、大赛抽签办法	19
安保预案	21
一、安保须知	21
二、葡萄酒品鉴与侍酒服务赛场紧急情况疏散图	21

2025 年宁夏葡萄酒现代产业学院 葡萄酒品鉴与侍酒服务技能赛项 竞赛规程

一、竞赛项目名称

（一）赛项名称：葡萄酒品鉴与侍酒服务

（二）赛项所属产业类别：重点产业特色赛项

二、竞赛目的

本赛项旨在以葡萄与葡萄酒产业发展的人才需求为依托，以葡萄酒品鉴及服务的基本素养和核心技能为载体，通过创设真实工作场景，紧贴行业需求，推动竞赛标准与教学内容相互融合，系统检验应用型人才培养成效。竞赛内容聚焦酒水品鉴、侍酒服务及餐酒搭配等专业核心技能，全面锤炼学生的专业实操能力、临场应变能力和综合职业素养，建立起“以赛促练、以赛促改”的教学反馈机制，为宁夏葡萄酒产业链持续输送懂技术、会服务、善沟通的高素质技术技能人才。

三、竞赛对象

本赛项面向全院高职学生开设，适用于食品与粮食专业大类酿酒技术、食品检验检测技术、绿色食品加工技术等专业；旅游大类旅游管理专业、葡萄酒文化与营销等专业。同时鼓励广大葡萄酒爱好者（不限专业）积极参与。

四、组织机构

（一）大赛组委会

组 长：江志国

副组长：芦燕、谢春梅、焦红茹

（二）赛项工作组

负责人：王雪暖

（三）监督与仲裁

监督小组：魏波、何丽红

五、竞赛内容

本赛项分初赛、决赛两部分。

1.初赛：理论知识测试（葡萄种植、葡萄酒酿造、法规、品鉴、侍酒服务、风土等内容），成绩排名前 15 位选手进入决赛，初赛成绩按比例计入总成绩。

2.决赛：由品鉴基础能力、酒水品鉴与餐酒搭配、侍酒服务、鸡尾酒调制四个模块组成。

模块一：品鉴基础能力

竞赛内容：主要是对呈味物质的嗅觉味觉敏感度的测试。具体包含味觉物质识别、味觉阈值测定、嗅觉物质识别、嗅觉阈值测定、香气识别。用时约 60 分钟。

模块二：鸡尾酒调制

竞赛内容：本赛项要求各参赛队基于赛会统一提供的物料进行创意鸡尾酒设计与调制。物料包括两款指定葡萄酒（一款白葡萄酒、一款红葡萄酒）以及多种基酒、辅料与装饰物。参赛队需在赛前从中任选定一款葡萄酒，根据组委会

提供的物料自主完成一款创意鸡尾酒的配方设计，允许自行携带杯具和装饰物（比赛前由组委会统一检查，比赛时自行携带）。比赛现场提交配方，并依据配方独立调制出品两杯符合标准、风味协调的鸡尾酒作品。限时 15 分钟。

模块三：侍酒服务

竞赛内容：完成一款平静葡萄酒的模拟点单、酒杯摆台、开瓶、侍酒、斟酒等服务内容，预计每名选手竞赛时长约 10 分钟，评委宣布开始后计时。

模块四：酒水品鉴与餐酒搭配

竞赛内容：面向参赛队提供 6 款葡萄酒（三款白葡萄酒、三款红葡萄酒），由参赛选手随机抽取其中一类（三款葡萄酒），通过自主品鉴完成葡萄酒的品评，评估葡萄酒的质量，给出侍酒服务及餐酒搭配建议，并现场陈述给裁判组完成评委提问答辩环节，每名选手限时 20 分钟。

六、竞赛方式

1.本赛项为个人赛。

2.本赛项设置初赛和决赛。初赛采用理论测试形式，按照分数从高到低选取前 15 名选手进入正式比赛，初赛分数按照比例计入总成绩。

3.每名选手限由一位指导教师指导。一名指导教师可指导多名参赛选手。

4.本赛项赛程 2 天。

七、竞赛规则

（一）竞赛工位通过抽签决定，竞赛期间参赛选手不得离开竞赛工位；

（二）竞赛所需的硬件设备、软件和辅助工具统一提供，参赛选手不得自带硬件设备，包括移动通信设备和移动存储设备，不得自带软件和其他辅助工具；

（三）参赛选手自行决定工作程序和时间安排；

（四）参赛选手在赛前 10 分钟领取竞赛任务并进入竞赛工位，竞赛正式开始后方可进行相关工作开展；

（五）竞赛过程中，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。若因选手因素造成设备故障或损坏，无法继续竞赛，裁判长有权决定终止该队竞赛；若因非选手个人因素造成设备故障，由裁判长视具体情况做出裁决；

（六）竞赛过程中，不允许参赛选手在竞赛时间内接受指导教师指导；

（七）竞赛结束（或提前完成）后，参赛选手要确认已成功提交竞赛文件，裁判员与参赛选手一起签字确认，参赛选手在确认后不得再进行任何操作。

八、报名

报名采取线上统一报名形式，报名入口见下方二维码，截止时间 11 月 19 日 18:00。

联系人：王雪暖



(报名二维码)



(竞赛交流群)

九、竞赛地点及时间

(一) 竞赛地点

学院实训大楼酒水服务实训室、2号实训楼葡萄酒品鉴实训室、实训大楼研学旅行实训室

(二) 竞赛时间

初赛：11月25日（暂定）

决赛：12月4-5日（暂定）

(三) 竞赛要求

选手需同时携带身份证及学生证进入赛场。

十、技术规范

本赛项参照葡萄酒品酒师国家职业标准（三级-二级）、中国旅游协会主办的各届全国葡萄酒侍酒服务技能赛项规程、1+X葡萄酒推介与侍酒服务职业技能等级鉴定（中级）的相关标准，结合中国酒业协会葡萄酒评分体系和WSET国际公认权威品酒师课程的认证标准（二级）综合命题，旨在检测参赛选手对葡萄综合知识、葡萄酒品鉴、侍酒服务等专业技能，检测参赛选手能通过集中的品尝训练掌握葡萄酒品

尝鉴赏、评估和服务一款葡萄酒的基本能力，为进一步助力葡萄酒旅游餐饮服务的高质量发展输出人才。

十一、技术平台

（一）赛场提供的竞赛设备

葡萄酒、开瓶器、醒酒器、小推车、酒刀、葡萄酒杯、酒鼻子、矿泉水、纸巾、苏打饼干、酒单、侍酒围裙等。

（二）选手自备工具

自带黑色中性笔

十二、命题标准

由大赛组委会组织专家按照竞赛要求命题，竞赛时随机抽取。

十三、竞赛裁判、督导与仲裁

（一）裁判员的确定及组成

裁判长及裁判员均由大赛组委会从确定的赛项专家库中随机抽取。

（二）竞赛督导

督导组负责赛项规程说明会、竞赛场地和设施的布置、廉洁办赛、选手抽签加密、裁判培训、竞赛组织、赛项应急预案、成绩评判及成绩复核与发布等竞赛相关过程进行督导。

（三）竞赛仲裁

大赛裁判委员会设仲裁委员会，负责受理大赛中出现的申诉复议并进行仲裁，以保证竞赛顺利进行和竞赛结果公平，

公正。仲裁工作组坚持客观、公正、公平的原则进行裁决，结果为最终裁决，各参赛队必须服从仲裁，不得滋事，否则按弃权处理。仲裁组组长由大赛组委会确定。

十四、成绩评定

（一）评分方法

- 1.参赛队成绩由裁判委员会统一评定；
- 2.根据选手在规定时间内完成工作任务情况，结合相关技能要求进行评分；
- 3.参赛选手的以总分各操作步骤得分的总和计分；
- 4.违反竞赛规定,提前进行操作或竞赛终止仍继续操作的,由现场评委负责记录并酌情扣 1-5 分。
- 5.在竞赛过程中，违反赛场纪律，由评委现场记录参赛选手违纪情节，依据情节扣 1-5 分。
- 6.在完成工作任务的过程中违反操作规程或因操作不当，造成设备损坏或影响其他选手比赛的，扣 5-10 分；造成设备损坏或影响他人竞赛情节严重的，报竞赛执委会批准，由首席评委宣布终止该选手的赛，竞赛成绩以 0 分计算。
- 7.损坏赛场提供的设备，浪费材料，污染赛场环境，工具遗忘在赛场等不符合职业规范的行为，视情节扣 5-10 分。
- 8.如有申述，参赛选手可在比赛结束后一个小时内，向裁判组提交书面申诉材料。

（二）评分细则

竞赛总分为 100 分，不同模块按比例计入总成绩。每个环节的计分方法为：初赛（理论测试）、品鉴基础能力测试环节以测试卷得分为实际得分，酒水品鉴与餐酒搭配、侍酒服务、鸡尾酒调制环节的计分为各组评委得分的算术平均值。具体占比如下：

1. 初赛评分（总分 100 分，占比 15%）；
2. 正式比赛评分：
 - 品鉴基础能力（总分 100 分，占比 20%）；
 - 酒水品鉴与餐酒搭配（总分 100 分，占比 35%）；
 - 侍酒服务（总分 100 分，占比 20%）
 - 鸡尾酒调制（总分 100 分，占比 10%）。

葡萄酒品鉴与侍酒服务赛项评分细则

项目		比例	评分标准
综合知识测试 (初赛)	选择题	15%	选择题 50 题，判断题 50 题，每题 1 分，共计 100 分
	判断题		
品鉴基础能力	味觉测试 嗅觉测试	20%	味觉物质识别、嗅觉物质识别各两轮，每轮五道填空题，每题 2 分，共 40 分； 味觉阈值测定、嗅觉阈值测定各两轮，每轮五道排序题，每空 2 分，只答对 1 题不得分，共 40 分； 香气物质识别共十种香气，每空 1 分，共 20 分； 共计 100 分
侍酒服务	平静葡萄酒侍酒服务	20%	平静葡萄酒侍酒服务（详见考核评分表），满分 100 分。
酒水品鉴与餐酒搭配	三葡萄酒	35%	完成葡萄酒质量评估，给出侍酒服务及餐酒搭配建议，并完成评委提问答辩环节（详见考核评分表），共计 100 分。（随机抽取两款不同类别葡萄酒）
鸡尾酒调制	创意鸡尾酒设计与调制	10%	共计 100 分

赛项总分	100 分
------	-------

表 1 酒水晶鉴与餐酒搭配 评分细则

项目		评分标准
视觉 (15)	澄清度	能够判断并描述出酒款的澄清度
	颜色浓度	能够判断并描述出酒款的颜色浓度
	颜色	能够判断并描述出酒款的颜色
	边缘颜色	能够判断并描述出酒款的边缘颜色
	挂杯流速	能够判断该酒款的流速
	气泡现象	能够判断该酒款有无气泡
	沉淀物	能够判断出该酒款有无沉淀物
嗅觉 (24 分)	状态	能够判断酒款的状态
	气味浓郁度	能够判断并描述出酒款气味浓郁度
	酒发展状态	能够判断并描述出酒款此刻的状态
	果味	能判断葡萄酒的香气表现
	非果味	
	矿物/土壤味	
	过桶香气	
味觉 (34 分)	甜度	能够判断出酒的糖度
	单宁	能描述酒的单宁
	酸度	能描述酒的酸度
	酒精度	能描述酒的酒精度
	酒体	能描述酒的酒体
	果味	能描述葡萄酒酒在口腔中的香气浓郁度和香气特征
	非果味	
	矿物/土壤味	
	过桶香气	
	平衡度	能判断酒是否平衡
	回味	能判断酒的回味
	复杂度	能判断并描述葡萄酒香气的复杂情况
总结 (15 分)	气候	能判断葡萄酒产自气候情况
	葡萄品种	能推测葡萄酒的品种
	酒龄	能预测葡萄酒的年龄
	侍酒温度	能说出葡萄酒的侍酒温度
	配餐选择	能根据葡萄酒搭配合适的菜品
	质量评估	能对葡萄酒的质量做出正确评估
	综合评价	能对提供的葡萄酒做出横向对比评价和分析
综合表现 (12 分)	仪容仪表	着装整齐、容貌干净、不化浓妆、不使用香水等；精神面貌良好，体态端正、动作大方自然，精神面貌佳。

	职业素养	在讲解过程中，自信大方、专业得体，整体流畅，展现优异的人际沟通能力，有关注细节的能力、有处理解决问题的能力。
时长		时长≤20 分钟。超时评委宣布比赛结束
扣分项		选手无问候语、整体介绍、竞赛终止后仍继续操作环节，评委可酌情扣分
		选手在服务过程中不能展现品鉴基本素质，如持杯不正确、倒入酒液不一致等应酌情扣分
		选手损坏赛场提供工具（如打碎杯具），竞赛结束不清理工位、工具遗忘在赛场等不符合职业规范的行为，视情节扣分
总分：100 分		

表 2 平静葡萄酒侍酒服务 评分细则

项目		评分细则
仪容仪表 (9 分)	着装	着正装。不佩戴首饰。不使用香水等具有明显气味的物品。
	手部和妆发	手部干净整洁。不化浓妆，长发扎起，男士胡须修剪整齐。
	整体印象	精神面貌良好，体态端正，动作大方自然。
点单及侍酒 前准备 (16 分)	询问及复述	口齿清晰，表达流利。复述信息完整，必须包括酒庄名、酒款名、酒款类型、年份等信息。
	侍酒物品准备	选取相应的侍酒物品。
	酒具摆放	将酒具正确摆放。
	总体印象	行动路线流畅，不多次折返，动作自然，礼仪周到。
开瓶 (36 分)	展示酒标	向客人展示酒标，再次复述酒款信息。
	摘取酒帽	按步骤摘取酒帽，将酒帽放于正确位置。
	钻取酒塞	规范使用酒刀，正确进行开瓶，并完成开瓶规定的相关动作。
	侍酒师试饮	礼貌询问，适量倒酒，注意试饮礼仪。
侍酒 (18 分)		主人试饮侍酒服务。
		正式饮用侍酒服务。
		按照侍酒礼仪进行倒酒，及时擦拭瓶口，不滴洒酒液。
收尾 (6 分)		醒酒器、酒瓶及侍酒物品等放置于恰当的位置
		服务完毕，与主客人互动自然，礼仪周到。
时长 (15 分)		服务时长≤6 分钟。（每超过 30 秒扣 1 分，不满 30 秒按照 30 秒计算，总时长>10 分钟本项计 0 分，评委宣布比赛结束）
扣分项		选手无问候语、整体介绍、竞赛终止后仍继续操作环节，评委可酌情扣分
		选手在服务过程中不能展现侍酒服务基本素质等应酌情扣分

	选手损坏赛场提供工具（如打碎杯具），竞赛结束不清理工位、工具遗忘在赛场等不符合职业规范的行为，视情节扣分
总分 100 分	

表 3 创意鸡尾酒调制 评分细则

项目	评分细则
仪容仪态（10 分）	制服、鞋袜干净整洁，男士修面，胡须修理整齐；女士淡妆，身体部位没有可见标记；发型整洁得体；不佩戴饰物，指甲干净整洁
	仪态大方、专业、自信
鸡尾酒调制（35 分）	鸡尾酒调制过程中没有浪费、滴洒
	鸡尾酒成份合理、味道适宜
	同款鸡尾酒出品与配方一致
	操作过程卫生、安全；器具和材料使用完毕后归还原位
鸡尾酒创意（45 分）	鸡尾酒是否具有清晰且富有吸引力的主题或创作理念
	所选葡萄酒与其他配料的风味是否和谐且富有层次感
	鸡尾酒的色泽、装饰物选择与整体造型是否具有视觉冲击力与独特性，并能有效服务于其主题表达。
综合印象（10 分）	在任务中是否始终保持出色状态，大方得体，展现出专业精神
超时	时长≤20 分钟。超时评委宣布比赛结束
扣分项	选手无问候语、整体介绍、竞赛终止后仍继续操作环节，评委可酌情扣分
	选手在服务过程中不能展现酒水服务基本素质等应酌情扣分
	选手损坏赛场提供工具（如打碎杯具），竞赛结束不清理工位、工具遗忘在赛场等不符合职业规范的行为，视情节扣分
合计：100 分	

十五、奖项设置

（一）参赛选手奖

本赛项设置个人奖，按照比赛总成绩进行排序（总分相

同，以葡萄酒品鉴、侍酒服务、综合知识测试排序各环节分数高者名次在前）。以赛项决赛实际参赛人数总数为基数，一、二、三等奖获奖比例分别为 10%、15%、25%。

（二）指导教师奖

本赛项指导选手获二等奖以上的指导教师获学院“优秀指导教师”称号。指导教师指导多个参赛选手获奖的只颁发一个最高“优秀指导教师”称号。

比赛日程安排

日期	时间	内容	地点
11月25日	16:00-17:00	初赛（理论测试）	待定
11月28日	10:30-11:00	赛前说明会	线上
11月28日	14:00-17:00	开放鸡尾酒调制练习、侍酒服务练习	酒水服务实训室
12月4日	14:00-15:00	味觉测试	2#实训楼葡萄酒品鉴实训室
	15:20-17:20	嗅觉测试	2#实训楼葡萄酒品鉴实训室
12月5日	8:30-9:00	检录	实训大楼五楼
	8:30-9:00	评委说明会	实训大楼五楼会议室
	9:00-10:30	侍酒服务竞赛	酒水服务实训室
	10:40-11:40	鸡尾酒调制竞赛	酒水服务实训室
	11:40-12:10	评委为鸡尾酒产品评分	酒水服务实训室
	13:00-18:00	葡萄酒品鉴与餐酒搭配竞赛	酒水服务实训室

比赛须知

一、指导教师须知

（一）指导老师要带领所有参赛队员准时到达本次比赛的举办地点。

（二）指导教师要服从大赛组委会安排。

（三）指导教师仔细阅读大赛规程，如有不明之处请在说明会上提出。

（四）指导教师要根据大赛日程安排表所安排的内容准时、有序的组织好参赛选手按时参赛。

（五）指导教师要教育好参赛选手遵守赛场规则，确保本队无违规现象的发生。

（六）指导教师要指导参赛选手在参赛过程中负责清洗品酒用酒杯，因个人未清洗酒杯或者清洗不干净导致的扣分，由参赛选手自己负责。

（七）妥善管理本队人员的日常生活及安全，确保本队人员遵守并贯彻执行大赛组委会的各项规定。

（八）服从赛区指挥，遵守相关规定，如有问题须由领队统一向赛区执委会提出。

（九）各代表队应团结、友爱、互助、协作，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。

二、参赛选手须知

（一）参赛选手携带身份证、学生证在规定时间内报名。

(二) 选手进入赛场须同时携带身份证、学生证或参赛证。

(三) 参赛选手须服从赛场指挥，遵守赛场规则。

(四) 参赛选手要穿戴正装，正确佩戴抽签号及选手证。

(五) 注意饮食卫生，防止疾病。

(六) 参赛选手不得在赛场喧哗、打斗，爱护场地的设施设备，爱护环境卫生，注意安全，保管好贵重物品，损坏大赛设备照价赔偿。

(七) 参赛选手在比赛住宿期间应遵守相关法律法规，不得擅自离队。

(八) 选手应服从比赛评委会的评判结果，如有异议须由指导教师统一向仲裁委员会提出。

(九) 比赛结束后，选手须做好清理工作，保障赛场的清洁。

三、评判人员须知

(一) 裁判员须知：

1. 裁判员必须统一佩戴“裁判员”标识，服装整洁，仪表端庄。

2. 裁判员要严格遵守竞赛规则，做到评判公正，严禁营私舞弊。

3. 严格执行各竞赛项目的评分标准，公平打分。

4.裁判员要始终坚守工作岗位，未经裁判长批准，不得擅自离开。

5.对裁判工作中有争议的技术问题，要及时向总裁判长汇报。

6.对竞赛中出现的违纪及不安全行为，应及时警告，并做好记录。

（二）评判须知

1.坚持公开、公正、公平的原则，严格执行评判标准，做到评分有理有据。

2.评判期间，评委不得使用手机等个人通讯工具。

3.独立评判，各自打分，不得用自己的观点影响别人。

4.填写评分表字迹清楚，如有更改，必须当场在分数涂改处签字，否则无效。

5.评判中如遇有争议问题要服从组委会裁决，不得随意泄漏评判结果。

6.评委必须按指定时间到达工作岗位，以确保评判工作按时进行。

四、工作人员须知

（一）大赛全工作人员必须服从组委会统一指挥，认真履行职责，做好比赛服务工作。

（二）工作人员要按分工准时到岗，尽职尽责做好份内各项工作，保证比赛顺利进行。

（三）认真检查、核准证件，非参赛选手不准进入赛场。同时，要安排好领队、指导教师休息以及食宿。

（四）比赛出现技术问题（包括设备、器材等）应与各项比赛负责人及时联系，及时处理；如需重新比赛要得到执委会同意后方可进行。

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

（六）各代表队要认真组织好参赛选手的赛前准备工作，遇有重大问题及时与执委会联系协商解决办法。

（七）各项比赛项目的技术负责人，在比赛前、比赛进行中一定要坚守岗位，要对技术比赛的全过程负责。

（八）工作人员不要在赛场内接听或打电话，监考人员在比赛期间一律关闭手机。

五、赛场规则

（一）服从领导，听从指挥，严格遵守赛场纪律。

（二）各参赛选手、领队、指导教师及大赛工作人员必须佩戴由大赛组委会统一配发的相应证件。

（三）赛场禁止吸烟，不准随地吐痰，乱扔杂物，爱护赛场公共财务。

（四）赛场不准喧哗、打闹。

（五）比赛场内严禁携带手机及其它通讯工具（大赛指定的通讯工具除外）

（六）记者进入赛场必须经大赛组委会批准，并听从现场工作人员的安排，不得影响比赛正常进行。

（七）自觉维护赛场安全，遇特殊情况听从统一指挥调动。

（八）本规则解释权归大赛组委会。

六、大赛抽签办法

（一）由参赛队按执委会要求抽取顺序号，参赛选手分别持该顺序号抽取工位号。

（二）指导教师指定本队选手抽取工位号的先后顺序。工位号由参赛选手抽取，然后填写工位号登记表并签名确认。

（三）抽取工位号的步骤是：

1.由领队抽取抽签顺序号，并由领队在抽签顺序表上签名。

2.选手在工位登记表上签名确认。

3.按领队指定的先后顺序和报名时确认使用设备的种类，由参赛选手抽取工位号。开签后，抽签工作人员与参赛选手共同确认号码并由抽签工作人员唱号，填写工位登记表。

4. 抽签后在抽签现场未填写工位登记表并签名，视作弃权，离开现场，选手抽的工位号作废。

5. 各参赛队要积极配合大赛工作人员，保证顺序号、工位号的抽取工作井然有序进行。凡故意影响大赛工作的人员，一律上报执委会，情节严重者取消比赛资格

6. 请各参赛队准时参加抽签仪式，否则后果自负。
7. 对于各参赛选手抽取的号码不得随意更换，否则视为作弊。

安保预案

一、安保须知

（一）安全操作规程

1.比赛期间所有进入赛区车辆、人员需凭证入内，并主动向工作人员出示。

2.各类人员须严格遵守赛场规则，严禁携带比赛禁止的物品入内。

3.严禁携带易燃易爆等危险品入内。

4.发现安全隐患及时通报赛区。

5.不得将证件转借他人。

6.比赛场地严禁吸烟。

7.出现安全问题需听从工作人员指挥，迅速按紧急疏散路线撤离现场。

（二）突发事件紧急疏散

1.制定紧急疏散路线示意图。

2.设立专用疏散通道。

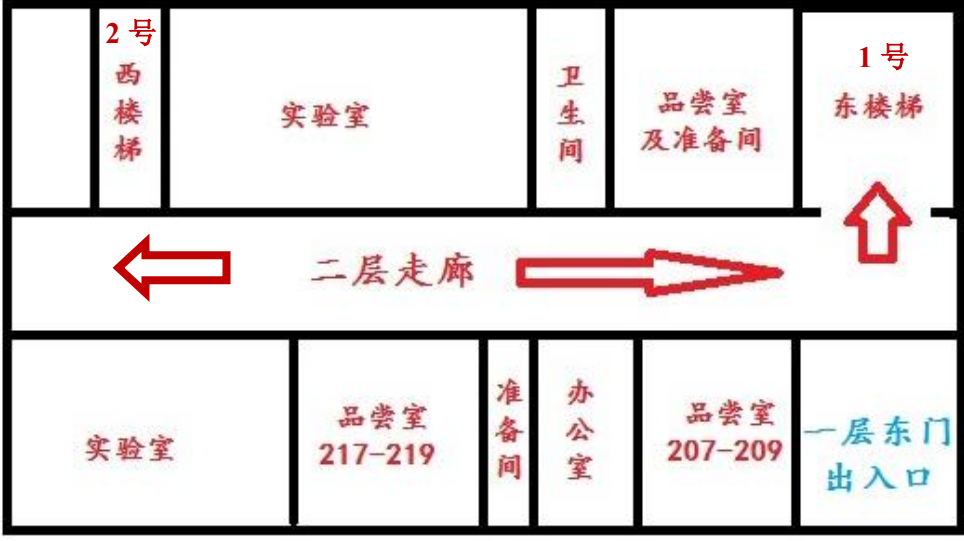
3.大赛工作人员作为引导员，一定做到遇事沉着冷静，按照预案正确有序地进行引导。

二、葡萄酒品鉴与侍酒服务赛场紧急情况疏散图

（一）疏散预案

在比赛期间，比赛场地将设二个出口，其中1号出口将作为比赛人员进出通道。在遇到紧急情况时1号、2号出口

均做为紧急疏散口，用于人员疏散通道。例如：



图示 1 葡萄酒品鉴技能大赛赛场一

（二）消防预案

技能大赛赛场设在 2 号实训楼品鉴室和实训大楼酒水服务实训室、研学旅行实训室，在遇到紧急情况需要疏散时，有两个出口可以用于人员的疏散；在疏散时本着离门近的先疏散、离报警电话近的先报警、离灭火器近的先进行扑救等原则。