**关于“2015年全国职业院校技能大赛”**

**“中华茶艺”赛项比赛（报到）通知**

各省、自治区、直辖市教育厅（教委）：

“2015年全国职业院校技能大赛”中华茶艺赛项将于2015年6月6日-9日在浙江省杭州市浙江经贸职业技术学院举行，现将有关事宜通知如下：

1. **报到时间**

2015年6月6日10:00-14:00。

1. **报到地点**

杭州品江商务酒店一楼大堂。

酒店地址：杭州江干区下沙高教园区学源街239号。

1. **比赛时间安排**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **时间** | **内容** | **备注** |
| 6日 | 10:00-14:00 | 报到 |  |
| 15:00-16:15 | 选手熟悉场地  指导教师参观场地 | 分批次 |
| 16:15-17:30 | 领队会议 | 抽签 |
| 17:30-18:30 | 拷贝试播创新茶艺背景音乐 | 根据抽签结果试播 |
| 7日 | 08:20-11:00 | 指定茶艺竞技  茶席创新竞技 | 具体安排见赛项指南 |
| 09:00-10:30 | 特色体验活动  （茶席创新竞技） | 具体安排见赛项指南 |
| 12:30-18:00 | 创新茶艺竞技 | 具体安排见赛项指南 |
| 品饮茶艺竞技 | 具体安排见赛项指南 |
| 8日 | 07:30-18:00 | 创新茶艺竞技 | 具体安排见赛项指南 |
| 品饮茶艺竞技 | 具体安排见赛项指南 |
| 9日 | 09:00- | 闭赛式 |  |

1. **食宿及交通安排**

各领队、指导教师、参赛选手，比赛期间食宿将统一安排，费用自理。住宿地点：杭州品江商务酒店（标准间：360元/间，大床房：330元/间）、浙江经贸职业技术学院培训楼（标准间：360元/间，330元/间）。

交通指南：

1. 杭州城站火车站

乘坐 **地铁** 至 **文泽路站** 下车，**打车** 至 **杭州品江商务酒店（浙江经贸职业技术学院北门）**

1. 杭州火车东站

乘坐 **地铁** 至 **文泽路站** 下车，**打车** 至 **杭州品江商务酒店（浙江经贸职业技术学院北门）**

③ 汽车北站

乘坐 **B支1路** 在 **武林广场北站** 下车，换乘 **B1路** 在 **[学源街文海南路口](javascript:void(0))** 下车，**步行** 至 **杭州品江商务酒店（浙江经贸职业技术学院北门）**

④ 九堡客运中心站

乘坐 **b支4路** 在 **[学源街文海南路口](javascript:void(0))** 下车，**步行** 至 **杭州品江商务酒店（浙江经贸职业技术学院北门）**

乘坐 **地铁** 至 **文泽路站** 下车，**打车** 至 **杭州品江商务酒店（浙江经贸职业技术学院北门）**

⑤ 汽车南站

乘坐 **地铁** 至 **文泽路站** 下车，**打车** 至 **杭州品江商务酒店（浙江经贸职业技术学院北门）**

⑥ 汽车西站

乘坐 **B支2路(或 B4路)** 在 **八字桥站** 下车，换乘**B1路** 在 **[学源街文海南路口](javascript:void(0))** 下车，**步行** 至 **杭州品江商务酒店（浙江经贸职业技术学院北门）**

1. **比赛内容**

竞赛分指定茶艺竞技、创新茶艺竞技、品饮茶艺竞技、茶席创新竞技4个环节。竞赛项目的命题结合茶艺师职业岗位的技能需求，并参照《茶艺师国家职业标准》（高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级））中相关标准制定。

（一）指定茶艺竞技（占总成绩的30%）

选手按照赛前抽签决定表演某一茶类的指定茶艺（绿茶指定茶艺竞技或红茶指定茶艺竞技或乌龙茶指定茶艺竞技），绿茶指定茶艺为玻璃杯泡绿茶技法；红茶指定茶艺为盖碗泡红茶技法；乌龙茶指定茶艺为双杯泡乌龙茶技法。

1. 绿茶指定茶艺竞技步骤：备具→备水→布具→赏茶→润杯→置茶→浸润泡→摇香→冲泡→奉茶（奉3杯）→收具。

2. 红茶指定茶艺竞技步骤：备具→备水→布具→赏茶→温盖碗→温盅及品茗杯→置茶→浸润泡→摇香→冲泡→倒茶分茶→奉茶（奉3杯）→收具。

3. 乌龙茶指定茶艺竞技步骤：备具→备水→布具→赏茶→温壶→置茶→温润泡（弃水）→壶中续水冲泡→温品茗杯及闻香杯→倒茶分茶（关公巡城、韩信点兵）→奉茶（奉3杯）→收具。

赛前5分钟自行备水、布具（不计于比赛时间内），比赛统一茶样、统一器具、统一主题、统一音乐（平湖秋月古筝版）、统一时间。比赛服装不统一，建议女生选手着浅色旗袍，男生选手着深色长袍。比赛时间不少于7分钟，不超过13分钟，占总成绩的30%。

（二）创新茶艺竞技（占总成绩的35%）

创新茶艺竞技，参赛选手自选茶艺，设定主题、茶席，将解说、表演、泡茶融入其中，创作背景音乐、茶具、茶叶、服装、桌布等有关参赛用品选手赛前自备，竞赛时可邀请0-2名助演人员共同完成比赛（助演人员须为该参赛院校在校生，检录时须提供学生证、身份证核对身份信息），比赛时间不少于10分钟，不超过15分钟（民族茶艺、宗教茶道等可适当延长至20分钟，需提前报备大赛组委会），创新茶艺表演成绩占总成绩的35%。

（三）品饮茶艺竞技（占总成绩的25%，包括现场书面答题2.5%）

品饮茶艺竞技，参赛选手根据赛前抽签确定冲泡品饮的茶类和比赛主题，在规定时间内（10min）于候考区内选择要用的茶具、背景、音乐等素材，每位选手都要进行黑茶（茯砖）茶样处理（撬茶），并完成理论作答（书面答题）。

进入比赛场地后根据选用茶具布席（布席时间4分钟），营造品茗环境与氛围，从参赛选手的仪表仪容、茶席布置、冲泡品饮技法、茶汤质量等方面展示真实品饮生活；每位参赛选手根据所选茶类、主题、茶具冲泡2次，每次冲泡5杯，其中4杯分别奉给4名裁判，第5杯自品，每冲泡一次请在答卷上书面描述该泡茶汤的色、香、味，2次冲泡结束后根据2次冲泡情况进行总结性的书面描述；所有器具及茶叶均有举办方提供，参赛服装自备，以休闲生活服饰为宜，比赛时间不少于10分钟，不超过13分钟，品饮茶艺竞技成绩占总成绩的25%。

选手现场书面理论作答涉及泡茶技艺有关的中华茶文化历史、茶叶种类、茶叶审评、泡茶基本要素、茶艺与音乐、少数民族饮茶风俗等茶艺理论知识5道客观问题，占总成绩的2.5%。

（四）茶席创新竞技（占总成绩的10%）

茶席创新竞技，参赛选手于赛前10天将电子版的茶席设计作品提交赛项执委会指定地方（[zhonghuachayi2015@163.com](mailto:zhonghuachayi2015@163.com)），电子版茶席作品包括：茶席全景照片1张（JPG格式）、茶席展示视频15-20s（含背景及音乐，MP4格式）、茶席设计文案简介1份（doc或docx格式）、背景音乐源文件（MP3格式），该部分占总成绩4%，其中茶席设计文案简介，包括茶席标题、主题阐述、器物配置组成、色彩色调搭配、背景配饰音乐等说明，占总成绩2%；竞赛时，选手按照赛前提交的茶席设计作品，在规定时间内（不超过10分钟）独立完成茶席布置，茶具、茶叶、桌布等有关参赛用品选手赛前自备，该部分占总成绩6%。

1. **组队与报名**

1. 本赛项为个人赛。

2. 以省为单位参赛，每省每类茶（绿茶、红茶、乌龙茶）参赛人数原则上不超过2人，且同一参赛院校参赛选手不超过2人，每名选手限报1名指导教师，指导教师须为本校专兼职教师。参赛选手经组委会确认后原则上不得变更。

**七、赛事观摩**

本赛项在指定茶艺竞技环节将全程公开观摩，嘉宾、观摩团队、参赛队参赛选手和指导教师等均可到指定观摩区域观摩比赛；创新茶艺竞技环节、品饮茶艺竞技环节为保证比赛的有序进行，每个参赛院校同一时间段内只允许2名人员进入比赛场地指定观摩区观摩比赛（届时将发放观摩证，凭观摩证进入观摩区就座，参赛选手只有在完成品饮茶艺竞技后才能观摩品饮茶艺竞技比赛，一经发现违规，将交由大赛组委会处理）。茶席创新竞技环节融入特色体验环节，将全程公开观摩，嘉宾、观摩团队、参赛队参赛选手和指导教师等均可到现场观摩比赛和现场体验。

观摩比赛时各观摩人员应严格遵守各项观摩纪律，现场观摩时，观摩人员须按指定路线进入指定区域就座，就座后不得随意走动、大声喧哗，比赛过程中不允许摄像，并服从现在工作人员安排；没有观摩证不得进入比赛场地观摩比赛（创新茶艺竞技环节、品饮茶艺竞技环节）。

非参赛院校要观摩比赛的，每个院校不超过2名观摩人员，[请填写观摩院校回执单于2015年5月30日前发送到zhonghuachayi2015@163.com](mailto:请填写观摩院校回执单于2015年5月30日前发送到zhonghuachayi2015@163.com)，观摩院校的差旅、食宿均自理，大赛不作统一安排。

**八．其他注意事项**

1.证件要求：参赛选手须携带身份证和学生证，以便核实参赛资格；助演须携带身份证和学生证，以便核对信息。

2.根据2015年全国职业院校技能大赛安全管理规定，各代表队须为参赛选手购买大赛期间的人身意外伤害保险。

3.由于接待能力所限，为更好地提供服务，各省、自治区、直辖市限1名领队，1名参赛选手限1名指导教师随队参赛。

**九、附件**

1、附件1：“2015年全国职业院校技能大赛”高职组中华茶艺赛项 参赛及随队人员回执单。

2、附件2：2015年全国职业院校技能大赛高职组“中华茶艺”赛项观摩院校回执单。

注：请务必于2015年5月28日15：00之前将《“2015年全国职业院校技能大赛”高职组 中华茶艺赛项 参赛及随队人员回执单》（见附件1）和**茶席创新竞技作品全套资料**[发至zhonghuachayi2015@163.com](mailto:发至zhonghuachayi2015@163.com)。

2015年全国职业院校技能大赛

　　 中华茶艺赛项执委会

　　 二O一五年五月二十一日