**餐饮服务中心厨艺技能竞赛活动**

**实施方案**

**一、活动目的：**

为加强后勤餐饮队伍建设，提高餐饮服务保障水平，增强食堂员工团结协助精神，充分展示食堂员工的烹饪技能，促进食堂菜品质量和服务水平的提升，为食堂员工搭建厨艺交流、共同进步的良好平台。

# **竞赛时间及地点：**

# 时间：2023年10月28日

地点：北苑毓秀餐厅

**三、参赛人员：**

专业组：餐饮服务中心各餐厅员工

业余组：后勤教职员工均可报名参加

**四、竞赛内容：**

专业组：两道规定原料菜，选手需根据提供主食材的特点，烹饪制作成菜肴。

业余组：一道自选菜，选手需自备自选菜食材（需在超市进行购买，可凭超市购物小票报销，原料成本控制在60元以内）。

1. **竞赛规则及要求：**

（一）规 则：

1.每一组选手凭后堂编号袖标进入赛区参赛。

2.前一组参赛选手清场扫尾后，后一组次参赛选手即统一入场比赛，每个小组内均设一位工作人员，负责计时、监督等工作。

3.现场操作将由大众评委进行打分（评分表见附1）。

4.每完成一件作品应立即分盘装盛，交由传菜人员在菜盘上贴上菜名标签，送至前堂评委评判打分。

5.成品在评审后，由工作人员送展台统一陈列展出。

6.工作人员收取打分表，进行汇总统计。

（二）要 求：

1.每组参赛选手必须在规定的60分钟内，现场独立完成菜肴的制作。

2.赛场统一为参赛选手提供预制场地，选手根据比赛场次，申报提前预制所需时间。

**六、评选办法**

评分标准见附件2

参赛选手自备的原料和调味料及比赛所制成品中，若含有违禁及有害物质，则该项单品成绩按零分处理；若发现参赛选手在自选比赛项目中携带半成品或成品，则取消该队选手比赛资格。

（一）评委接到赛场的参赛作品，由专业评委独立为作品打分并签名，将打分表交计分员复核，计分员对每位评委的打分表复核无误后，去掉一个最高分和最低分，然后计算出该队选手的平均分。

（二）评委对各参赛选手现场操作表现打分签名后，在每轮比赛结束时将后堂评分表送计分员统一评分。

**七、场地材料准备：**

（一）赛场提供的原料

1、专业组：

主食材原料：两种主食材分别是草鱼（净膛鱼4-5斤）和猪五花（3斤），配料由选手自备；同时赛场统一为参赛队提供的常用调味料，品种如下：食用油、盐、老抽、红醋、白醋、葱、姜、蒜。

1. 业余组：

自选品种原料：制作自选品种的原料和特殊调味料由参赛选手自带（不得带成品及半成品）。赛场统一为参赛队提供的常用调味料，品种如下：食用油、盐、老抽、红醋、白醋、葱、姜、蒜。

（二）赛场提供的设备

操作台、砧板、菜刀、炉灶、炒锅、锅铲、油钵、水桶、水舀、垃圾桶、抹布、围裙、帽子、洗菜盆、塑料托盘和成品盘，特殊工具和特殊加热设备等由参赛选手自带。

**八、竞赛报名：**

2023年 10月17日前各参赛人员完成报名。

**九、竞赛筹备小组**

组 长：冯益山

组 员：任友亮 冯玉敏 陆东睿 潘虹

职 责：负责比赛前期宣传、报名及现场评分颁奖等工作。

**十、奖项设置**

本次大赛将本着“严格标准、公平公正”的原则，按得分排名依次设置一等奖、二等奖、三等奖以及参与奖若干。

附件1：评委评分表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评委现场文明评分表** | | | | | | |
|
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **组** | **第 号** |  |
| **项目** | | **打扫要求** | **总分(30)** | **得分** | **扣分原因** | **备注** |
| 物品摆放 | | 摆放整洁，包括餐具、食材、清洁工具 | 9 |  |  |  |
| 所处区域整洁程度 | | 桌面整洁，地上无垃圾 | 3 |  |  |  |
| 选手服装 | | 干净、体面 | 3 |  |  |  |
| 仪容 | | 得体 | 3 |  |  |  |
| 行为规范 | | 有良好卫生（个人和食材）习惯，不能影响其他选手 | 6 |  |  |  |
| 选手最后的卫生清理情况 | | 自觉打理所属的工作区域 | 6 |  |  |  |
| **评委签名：** | |  |  |  | **最后得分：** |  |

附件2：评委评分表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评委评分表** | | | | | |
|  | 评 分 标 准 | | | | 总分 （70分） |
| 色： 颜色自然协调而有光泽，色泽感强(14分) | 香： 香味宜人，有食欲(14分) | 味: 味道咸淡适中，老嫩软脆适宜（35分） | 形: 摆盘精美，错落有致（7分） |
| 组 号 |
|
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |
| 评委签名： |  |  |  |  |  |