# 厨艺大赛策划书(汇总14篇)

来源：网络 作者：青灯古佛 更新时间：2024-07-14

*人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。厨艺大赛策划书篇一一...*

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

**厨艺大赛策划书篇一**

一、活动介绍

一、活动背景

川菜是我国著名的地方菜之一，在我国烹饪历史上占有重要地位，它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜，醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，享誉中外，成为中华民族饮食文化与礼貌史上一颗灿烂夺目的明珠。川菜与鲁菜、淮扬菜、粤菜并称中国的四大菜系。有“吃在中国，味在四川”的美誉。

四川自古以来就有“天府之国”的美称。境内江河纵横，四季常青，烹饪原料多而且广。

既有山区的山珍野味，又有江河的鱼虾蟹鳖；既有肥嫩味美的各类禽畜，又有四季不断的各种新鲜蔬菜和笋菌；还有品种繁多、质地优良的酿造调味品和种植调味品，如自贡井盐、内江白糖、阆中保宁醋、德阳酱油、郫县豆瓣、茂汶花椒、叙府芽菜、南充冬菜、新繁泡菜、成都地区的辣椒等等，都为各式川菜的烹饪及其变化无穷的调味，带给了良好的物质基础。此外，四川所产的与烹饪、筵宴有关的许多酒和茶，其品种质量之优异，也是闻名中外的，如宜宾的五粮液、泸州的老窖特曲、绵竹的剑南春、成都的全兴大曲、古蔺的郎酒等，它们对川菜的发展也有必须的促进作用。

二、活动目的

“民以食为天”，饮食在人们生活中扮演着举足轻重的主角。为促进四川餐饮行业的健康、快速、持续发展，旨在为业内人士搭建展示、交流、合作的平台和展示厨艺的舞台。本次竞赛的成功开展，进一步丰富了四川饮食文化，使更多的美食能融入其中，对于推动四川饮食文化具有深刻好处。

期望透过参赛队伍制作出来的美食，提高业类人士对烹饪大赛以及运动激情的感悟，体会饮食的魅力，并让自己的美食感动在场的师生，让他人明白美食当中蕴含的情感。

三、活动宗旨：特色、创新、健康、营养

四、活动时间：20xx年5月10日至11日

五、活动地点：四川烹饪高等专科学

六、组织领导

在四川省旅游局的统一领导下，成立由龙泉区委政府、四川烹饪高等专科学校、龙泉驿区文化局、龙泉驿区商业局、龙泉驿区广电局、龙泉驿区卫生局等相关单位为成员的美食烹饪大赛活动领导小组，统筹协调解决烹专美食节暨烹饪大赛举办期间的各类问题，确保大赛顺利开展。

邀请四川省《四川烹饪》、四川省烹饪协会以及四川电视台新闻单位。

七、参赛对象

全省各地、市、州的各宾馆、饭店、品牌连锁店及餐饮企业的老板、总监、行政总厨、厨师长，各烹饪学院（校）老师学生、机关事业单位食堂、学校膳食科烹饪工作者以及热爱餐饮行业、具有必须经验的厨师均可报名参加。（各地、市、州由地方旅游局推介2名、成都5名各烹饪学院（校）2名可由主办方付费，其余参赛者自费。）

八、参赛者须知

1、参赛者在各地、市、州旅游局处报名或各烹饪学校负责此事物办公处报名。

2、每个参赛者应事先确定自己的参赛作品，及作品解说词，并附在报名表上（如有改变作品者予5月1日前告知承办方。联系方式：××××）

3、参赛者务必在5月9日17时之前在处报到，并领取章程。（如需帮忙询问自愿者）

4、参赛者非旅游局及学校推介者此间费用自付。

5、为使各代表队处于公平竞赛的地位，各参赛队不允许带成品或半成品参赛，不允许参赛队在赛前进行加工处理。进场前务必向在场工作人员展示原材料。一经发现有参赛队伍违规，将取消比赛资格。

4、参赛者都务必独立完成作品，不得有旁人做任何协助。

5、比赛开始后15分钟参赛者不得进入，参赛者视为自动放下比赛。

九、活动资料

1、大赛名称：四川龙泉“天府美食”杯烹饪大赛

2、比赛资料：参赛者可用你们高超的烹饪技术烹饪出色香味意形俱佳的特色食品，比赛将在白天进行，具体时间安排见时间安排。

3、作品要求：作品意以川菜为基础，展示川菜特色及个人创新，每一道美食以色香味于一体，同时能够表达出个人对美食节或运动的激情阐述。

十、奖项设置

一等奖1名：奖金6000+证书

二等奖：2名：奖金3000+证书

三等奖：3名：奖金+证书

最佳人气奖：1名：奖金1000+证书

最具创意奖：1名：奖金1000+证书

最具特色奖：1名：奖金1000+证书

十一、裁判评委

由承办方（四川烹饪高等专科学校烹饪系）具体负责十二、可行性分析

1、在丰厚的饮食文化底蕴下；在各界人士的大力支持下；在参赛选手的用心参与下；在主办方精心的筹备下，融合新颖的比赛规则、强大的评审团、应急及后备服务相信必须会圆满成功。

2、现场的可操控性强，这体此刻承办方充足的工作人员服务上，届时我们将有明确的人员分工，每一项精确的工作都有指定人员负责，这样避免的现场的混乱以及工作的不到位。

二、活动准备

一、活动前期宣传及报名活动

由艺术系负责）

2、报名：各有意参赛者均可在各地旅游局报名，旅游局把确定参赛人员资料后发至e-mail：×××××（信息技术系负责搜集整理）

二、活动工作安排国

1、前期工作

2、活动前工作准备安排

三、活动流程

活动当天的各项工作与具体时间安排如下（烹饪系负责）

四、物资清单及经济预算

五、部门安排1、综合管理部门（校领导负责人2人）

整个比赛的过程控制指导及安排

2、其余各项事务分配到校各部门各系及各学生组织

c.现场工作人员配备，

h.带给地毯、花草布置等摆设

i.带给临时现场护栏

j.协调做好水、电供应等后勤保障服务工作

k.派一名电工跟进活动期间电力等设备的顺利运行

六、赞助

1、赞助价值

（1）品牌推广

政府官员及参赛院校、大学生将成为众多全国性及行业性媒体的关注对象，参与这次盛会的赞助商将拥有极高的媒体曝光率。这些院校是餐饮行业人才的摇篮，教育教学的引导作用将对学生产生深远的影响。这些学生更是餐饮发展的生力军，他们拥有较高的文化素质和专业技能，不久的将来，他们将成为餐饮管理的领军人物。因此对于赞助商来说，是一个十分难得的展示机会。

（2）增进合作

应对来自各地的与会代表，赞助商将以其独特的身份及荣誉引起各位代表的极大关注，在同行业中占据商业合作制高点，为企业开拓各地市场创造极佳的条件。

（3）身份尊贵

1）战略合作单位领导出席比赛开幕式并致辞；

2）战略合作单位领导作为特邀嘉宾，参加大赛现场的30分钟专题访谈直播，在此期间能够介绍企业状况、本人创业背景等；访谈音视频资料录制后赠与战略合作单位。

3）赠送战略合作单位纪念品（如果有，纪念品由战略合作单位带给）；

4）个性鸣谢中出现战略合作单位logo或名称

5）大赛现场背景板出现战略合作单位logo或名称；

6）大赛现场免费带给条幅两条、气球两个（资料自行带给，主办方负责具体制作、悬挂）

7）在颁奖大会上作为颁奖嘉宾出席；

8）可免费获得大赛现场最佳展位一个，面积大小由协会决定（展位特装工程设计及搭建须自行解决，协会不承担此项费用）

3、赞助联络（由承办方校就业指导中心、党委宣传部、校办联系）

七、应急方案（由后勤负责）

1、参赛队伍过多：将参赛队伍分两批比赛

2、嘉宾及主持等临时行程改变预备人选

3、参赛队伍如在规定时间内没有签到，首先联系队伍负责人了解状况，若有特殊状况，允许参赛队伍推迟比赛开始时间，但不相应延长比赛结束时间，如在比赛开始后15分钟仍未到达，将自动取消比赛资格。

4、应联系好医护人员应急意外伤病救护。

5、如比赛物资不足就近联系食堂或及时购买。

**厨艺大赛策划书篇二**

为提高学生动手能力，增强学生与食堂师傅的\'。联系，增强学生团队合作能力，培养良好团队精神，通过学生向食堂师傅讨教烹饪技巧，促使我们具备大学生健康向上，团结奋进的精神面貌！

5月22日

萃苑食堂二楼

1.所有参赛组于萃苑食堂二楼集中，与各自师傅见面

2.参赛组与各自师傅根据各组情况商量参赛菜品

3.由食堂师傅先对做菜基本要求及相应烹饪理论进行讲解并现场演练

4.学生实地操作演练

5.师傅根据学生表现提出意见及改进建议

6.活动全程由媒体记者跟踪报道

**厨艺大赛策划书篇三**

为了丰富同学们的课余生活，活跃校园文化气氛，提高大学生的综合素质，为了让同学们更加深入的了解学院食堂的运营模式，体会食堂员工的辛苦，充分理解食堂菜价的合理性，特举办此次比赛。

安徽电子信息职业技术学院在校学生

报名时间：20xx年10月28日—11月7日

比赛时间：20xx年11月16日——17日

地 点：电子学院食堂

本次大赛的报名工作面向学院所有在校学生，每个院系均可组织一个团队，每个团队有3个人组成，各团队填写好由伙食管理委员会（以下简称“伙管会”）或院系学生会下发的报名表，在规定时间内交至大赛交表处（食堂门口或值班经理处），各院系收齐报名表交至伙管会，逾期未交者，视为自动弃权。每个团队收取报名费5元，各团队可组织亲友团到现场为本队加油助威，参加拍卖活动。

1、组织单位

主办：安徽电子信息职业技术学院后勤集团

承办：院伙食管理委员会

协办：院学生会、院社联、经济管理系、机电工程系、软件学院、计算机科学系、电子信息系学生会、青协。

2、评判委员会

（1）评判组：共设9人（可包括周边高校餐饮领导、学生组织负责人、食堂管理员、食堂主厨代表、各学生组合代表）

（2）大众评审组11人（有学生代表组成）

（3）嘉宾若干（各院系领导，周边高校后勤领导）

1、比赛要求

每组参赛团队必须在规定的20分钟内，在监审组的监督下现场独立完成菜肴的制作。赛场同意为参赛团队提供预留场地，参赛团队根据比赛场次，申报提前预制所需时间，在监审人员的组织下，预制自选品种中需提前预制的部分，并由监审人员封存。严禁夹带已完成菜样。

2、赛场提供的原料

每组参赛团队在比赛前预制好各自所需原料，食堂提供所菜品原料及厨具，各团队可选择价格不超过20元的原料。

1、由主任委员会召开伙管会部长级会议，讨论具体事宜并安排相关工作

2、由主任委员会带领伙管会各部成员联系各系学生会及学生团体，利用晚自习时间向大一班级通知比赛消息并发布报名表。

3、由宣传部通过张贴宣传海报，发放宣传单，广播通知的方式做好全方位、立体式的宣传工作。

4、由网络编辑部负责学校论坛、网站、led的宣传工作及比赛照片的拍摄

5、主任委员会邀请评委老师，市场部邀请赞助商及大众评委。

6、生活服务部布置比赛场地，市场部采购比赛用具。

7、文艺策划部负责比赛期间的节目表演及主持人安排。

8、礼仪队负责传菜。

9、每天中午和傍晚由各部部长、部员在食堂门口设置报名点和咨询点，负责报名分组事宜及解决方案。

报名截止后，由办公室整理报名表，统计各团队锁申报的菜样及数量，汇集制作成表后，交由市场部开展相关食材的采购工作。采购结束后，由监督部按照表格负责各选手食材的分类整理，为比赛做好充分物质准备。比赛团队分为a、b、c等若干小组，每组团队数待定。

1、大赛各项准备完成，参赛选手就位，评判委员就位，嘉宾主持就位。

2、支持人介绍评判委员会组成，比赛嘉宾及此次活动的赞助商

3、主持人宣读比赛规则及评分标准和奖项设置

4、由活动官方代表宣布比赛开始

5、各组选手进入厨艺展示环节，此时大众评委根据选手在此环节表现开始进行第一轮评分

6、厨艺展示环节结束后，由评判委员根据各选手菜样情况进行第二轮评分

7、各团队讲各自佳作在食堂拍卖，价格自定义，但原则上不得低于成本价格，参赛选手可以在售卖时进行适当的介绍，以助销售，义卖所得归主办方所有。

8、参赛期间可以进行趣味竞猜活动，以答对的同学予以一定奖励，增加活动气氛。

9、统分结束后，由主持人宣布各团队得分情况，比赛结果会以海报形式通知。

10、主持人致感谢词并宣布此次大赛圆满成功

一等奖给予“电院厨神”称号其他待定

注意事项：

1、 活动工作人员于比赛当天6点30到达比赛地点。（部长点名）

2、 注意节目准备以及参赛人员安排

3、 注意比赛过程中的安全问题

4、 节目演员集中一个休息区

5、 注意秩序

6、 具体事项安排到人，责任到人。

7、 最终解释权归主办方所有

附：1、具体人员安排另附表格

2、具体注意事项另附

3、表格、打分表另附

伙食管理委员会

20xx/10/28

**厨艺大赛策划书篇四**

面对竞争横飞的生活，员工都希望在各个领域中展现出自己的才华。为了能让普罗星人在宿舍生活中更好的展现自己的风采，管理科决定承办此次活动，让普罗星员工的`多才多艺在员工宿舍内形成一道美丽的风景线。

一活动名称show·time厨神大赛

二、活动宗旨弘扬饮食文化，展现员工风采

三、活动背景为了进一步创造文明和谐的宿舍生活环境，丰富广大员工的业余文化生活，提高员工的动手能力和培养宿舍成员之间的团结协作精神，由管理科承办的杭州普罗星淀粉有限公司第二届“厨神大赛”将正式拉开序幕。

四、活动目的

（2）通过此次活动，锻炼公司员工的动手能力，丰富员工的生活，营造良好的生活和学习氛围。

五、活动时间、地点

活动报名时间：20xx年10月24日-11月1日

活动准备时间：20xx年11月3日

活动比赛时间：20xx年11月3日18：00正式开始

活动比赛地点：元成宿舍4棟厨房

六、面向对象杭州普罗星全体在职员工

七、活动流程：

（1）报名工作

本次比赛以科部为单位，参赛员工在部门范围内自行组队，男女不限，每队2人，部门人数在10以下的部门之间可以自由组合结队.10月24日-11月1日期间请各队以邮件形式发送管理科李鹏报名，包括：队员、菜名、原料、配料等，报名表见附件。

（2）裁判

将邀请各部门领导、宿管阿姨及大众评审担评委

（3）材料准备

请各代表队自己准备所需材料，管理科将给每队报销费用70元（70元费用包括2道菜，其中要保证至少一荤）。

我们将为大家准备通用材料：油、盐、醋、酱、酱油、糖、料酒、大料、花椒、葱、姜、蒜、淀粉、香油、盘子、刀、漏勺等，如果还有其他需要请及时跟我们联系。

（4）活动决赛

2、评审团提前十分钟到达比赛现场，核对比赛选手资料及菜品介绍；

4、比赛正式开始后开始计时，每道菜以二十分钟为上限；

5、菜品制作后，参赛选手应现场对菜品进行简单介绍；

八、评分细则：比赛实行百分制

作品整体美观：30分

作品的味道：60分

时间控制：10分

九、颁奖典礼

根据决赛成绩，评出一等奖一名，二等奖两名，三等奖三名及其他奖项若干，具体视报名情况另行邮件通知：

一等奖150元二等奖100元三等奖50元纪念奖若干。

由颁奖嘉宾对获奖队进行颁奖。

策划单位：杭州普罗星管理科

二零xx年十月

**厨艺大赛策划书篇五**

一、活动名称:

第六届大学生校园文化艺术节――厨艺大赛

二、活动主题：

三、活动目的：

培养同学们的表演潜力和社会适应潜力，展示当代大学生的精神面貌，丰富同学们的校园生活，提高同学们团队合作意识，弘扬我国的饮食文化，了解市场经济动态。

四、活动时间、地点：

活动时间：校园文化艺术节期间(5月15日晚19点)

活动地点：三楼食堂大厅

五.比赛资料：

1、整体制作工序、刀工及介绍。

2、原材料采购及初加工。

3、在平常活动中的成本核算潜力。

4、在烹饪过程中，最大限度地发挥地方菜肴的色、香、味、创新及食用价值。

5、各个参赛代表队的团队协作潜力。

六.报名条件、方式和程序：

1、我院在校学生，均可报名参加。

2、本次比赛以系部为单位，各系部在报名参赛队伍中选派一支代表队。

3、参赛学生在系部范围内自行组队，指导教师1人，参赛队员5人，男女不限。

4、活动确定后由后勤集团发文到各个系部具体通知本次活动各项事宜。

5、各系部参赛队伍推荐上来之前，先自行确定一名队长，并由所在系部相关单位对所报参赛队伍进行初步审核，系审核完毕，选取一支参赛队伍报至学院相关单位，并将本队自选菜所需材料、数量及价格、厨具、特色及寓意，列详细清单上交(备注：队长请写上具体联系方式)。

七.参赛须知：

1、参赛队员所用材料自行购买，具体购买时间安排在开赛当天。

2、每支参赛队伍先由学校发放60元菜金(其他经费另算)。

3、队员确定后，不允许更改和增删。不允许请外援，否则按零分处理。

4、各代表队队长要加强对本队参赛选手的组织、纪律、安全管理，严格按规定的时间、地点和顺序组织选手参赛，以确保良好的竞赛秩序。

5、参赛选手应按时至检录处报到，比赛开始后15分钟内未报到者视为自动放下参赛资格。

6、比赛灶具和常规用品由学院带给。

7、注意安全、爱护公物(如有损坏照价赔偿)。

8、领队、选手要尊重评委，服从评委的评定。评判标准按照制定出的评分标准执行。如对评判有疑问者由领队向大赛纪检组据实反映，不得当场质问评委。如有重大争议，提交大赛总评委群众研究裁决。

9、为做到比赛的公开、公平、公正，最后得分取评委分和大众评委分的平均分(大众评委在比赛之前在食堂门口发放评分表，现场抽取54人)。

10、竞赛安排如有变动，大赛负责处另行通知。

11、如果对本次活动有疑问请及时联系总务处。

12、点名入场，迟到15分钟者，按自动弃权处理。

13、不得弄虚作假，不得请他人代为参赛，比赛时请带学生证或饭卡到纪检处检录，违者取消参赛资格。

14、赛场不准高声喊叫，禁止吸烟，不准随地吐痰，不准乱扔下料。

15、不准使用他人原料(物品)及半成品。

16、比赛菜肴为八个菜(六个规定菜，两个自选菜，菜金不超过60元)。

20、比赛时间为每组一个小时，操作超出时间的成绩无效

21、比赛结束后搞好现场清理工作。

22、用具的储藏、保管自行解决，确有困难的由大赛场地组协助解决。自带餐具须在检录处登记。

八、活动前期布置：

1、后勤集团开会讨论活动细则后开始着手写策划。

2、策划书递交院团委。

3、活动经批准后，由院团委发文到各系。

4、各系上报代表队名单以及所需的材料、用具的清单等。

5、院学生会向本次活动的评委及嘉宾发出邀请函。

6、院学生会宣传部负责本次活动的宣传工作，出好前期海报及现场的采访和活动的新闻报道。

7、由院学生会生活部负责场地布置、材料购买及一些器具租借等工作。

九.以下活动用品由后勤集团带给：

1、灶具、厨具、餐具;

2、所需调料由各代表队带给清单，由后勤集团统一采购。

十、场地布置：

1、活动前一周由学生会出好海报，在食堂前公布。

2、活动前一天下午把本次活动的横幅、幕布挂到指定位置并清扫场地。

3、活动当天早上七点把音响搬到指定位置。着手开始布置电线，围场地工作。

4、各系代表比赛前45分钟到比赛地点负责食料的整理，并在各自指定位置做好准备工作。

5、把桌子、椅子摆到指定位置并标明系别，评委、嘉宾的位置标明姓名。

6、调试音响设备及灶具。

7、各系开始食料的清洗工作并到食堂打一桶清水备用。

十一、赛前准备：

1、初加工：整鱼、整鸡等均可去鳞、去毛、去脏腑净膛，但不可改花刀。干料能够提前涨发。

2、热菜的细加工(即动刀成型，包括整鸡整鸭出骨)一律在赛场现场进行，不得提前加工，但鸡、虾、肉、鱼泥和蛋皮、蛋松、菜松以及美化菜肴用的萝卜花、冬瓜盅、西瓜盅、龙头、凤凰头等刀工、调味、雕刻及热处理可在场外提前加工;各种茸可在场外搅制，场内进行调口。

3、费工费火：在比赛时间内不能完成制作的，须在报名时提出书面申请(要写明系别、选手姓名、菜品名、理由及场外加工的范围)，经组委会批准后方可提前加工为成熟的半成品。

十二、比赛流程：

1、各系到位后，由队长到本活动检录处登记签到。

2、请领导致开幕辞并宣布比赛开始。

3、主持人介绍莅临嘉宾、评委、各个系部代表队。

4、比赛菜肴开始制作，时间规定在60分钟内。

5、在60分钟内同时介绍菜制作的一些工序、做法、自选菜名及所选的自选菜特色寓意，以及知识问答。

6、自定菜结束后，各系把自己的菜放到大赛指定的位置并插贴上标签，由礼仪小姐送到评委处评委予以品尝并打分。

7、评分结束后，由统分人员负责收齐所有评委的评分表格并送评。

8、统分人员首先将收集到的各评委对自选菜的评分表复核无误后，去掉一个最高分，一个最低分，统计出平均分数1，然后将大众评委对规定菜的评分表收集上来复核无误后，取平均分2，最后成绩为平均分1+平均分2。

9、现场公布比赛结果，并由在场领导嘉宾颁奖。

10、评委团选取一名评委代表评委团对各获奖参赛组点评。

11、领导致闭幕词，各参赛队伍依次序离常

十三、活动注意事项：

1、保证现场的用火用电安全，作好防范措施。

2、维持现场秩序，由院学生会负责维护场面秩序。

3、保证大赛所用食料新鲜，厨具等安全卫生、干净、整洁。

十四、活动各项负责人：

专家评委规则：

1、评分时务必根据选手的设计要求和大赛规定的办法评分，做到公平、合理、准确，不抬分、不压分。

2、在评分时，不用自己的观点去影响其他评委。

3、评定分数和书写评语要清楚明了，涂改后要在涂改处及时重新签名。

工作人员守则：

1、按照分工，各负其责、坚守岗位、听从调度、服从指挥。

2、工作严密，比赛之前和比赛过程中，不许向外透露选手的比赛顺序和参赛品种的名称、用料、做法、照片和编号。

3、认真做好监理工作，严格验料，计时、计分准确公正，对选手发生的操作要妥善处理。

4、遵守纪律，不迟到、不早退，不无故缺席，工作进行中谢绝待客，注意维护现场比赛秩序，提醒选手注意安全。

十五.设置奖项：

1、比赛分团体第一、第二、第三名。

2、最具人气奖一名、最具特色创新奖一名、最佳风味奖一名。

3、奖金奖品：第一名奖金200元、第二名150元、第三名100元、其他奖项50元，奖状6个、奖品36个。

文档为doc格式

**厨艺大赛策划书篇六**

芳菲的三月，带着暖暖的阳光向我们走来。为培养广大员工的饮食情趣，使健康饮食、特色饮食深入人心，吃出营养、吃出健康、吃出生活、吃出精彩、吃出梦想，院护理部特此举办这次以\"弘扬中国传统美食，活跃医院文化气氛”为目标的厨艺大赛活动。

主办单位：瑞安市妇幼保健院护理部

协办单位：共青团瑞安市妇幼保健院团总支

活动主题：弘扬中国传统美食、活跃医院文化气氛

报名时间：20xx年2月28日——3月5日

比赛时间：20xx年3月7日13：30——16：00

活动地点：行政楼停车场（备：九楼）

参赛对象：全体职工

参赛要求：以科室为单位，每队2人进行参赛。

参赛评委：

一、五色水果拼：

本环节比赛每队两人制作一道果拼，各参赛队员必须在规定时间内完成制作，操作时间为10分钟，完成立即进行统一评分。

二、风暴饺子：

本环节比赛每队两人在规定的时间内包饺子，越多分数越高，操作时间为10分钟，完成后立即进行统一评分。要求饺子外形完整，花样外观不限。

第一环节与第二环节中每队参赛的两名人员可以相同，但不得在比赛过程中随意更替。八支队伍为一组，一组同时开始比赛，超时队伍扣分。

1、每轮各队分别同时进行比赛，不得相互询问干扰。

2、结束后，依次由每队选手对自己的作品进行展示与介绍（不超过1分钟），然后由评委进行点评。在比赛过程中可安排游戏，避免出现空场。还可以邀请现场职工参加有奖问答活动，让大家参与其中，活跃气氛体现温暖氛围，并且发放小礼品给优胜者。

3、颁奖：根据总评分规则评出一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名、，最佳创意奖2名及优秀奖若干名。

两个环节比赛，第一环节60分，第二环节40分，总分100分。

第一环节（果拼）评委打分以“色、形、名”为原则打分，每项20分。每道菜式的操作时间规定菜为10分钟，超时扣分。

1、色：要求色泽鲜艳，悦目，有一定的观赏性，能引人注目。

2、形：要求有一定的形态美，器皿干净，搭配赏心悦目。

3、名：要求用于命名的诗、词必须与果拼的色、形相称，且内容健康，雅俗共赏。

第二环节（包饺子）评委打分以数量、外观为原则打分。数量30分，外观10分。

【其它】

1、每个环节比赛10分钟完成，不鼓励提前完成，提前完成不加分，如超时将扣分，（5分钟以内扣5分，5分钟以上取消比赛资格）。

2、比赛分环节进行，最后统一公布总分数。

七、前期准备：

1、报名

2、比赛场地的确定

3、确定主持人

4、提前做好邀请评委的工作

5、采购及准备物件（水果刀、刨子、雕刀）

6、序号牌的制作

7、医药箱

8、打分牌

略

**厨艺大赛策划书篇七**

二、活动目的：

通过策划举办这次厨艺大赛活动，希望可以锻炼学生的实践能力和动手能力，培养同学对厨艺、对生活的兴趣，丰富同学们的大学生活;同时加强同学对厨艺的了解，为学院爱好厨艺以及有厨艺方面特长的同学提供展现自己的舞台;通过家乡菜加强不同地区的同学之间的了解，知道各地的饮食习惯，以便更好的沟通;展示湘南学院法学系学生的风范，弘扬法学系师生激情张力，以食会友;并希望借这次活动，可以锻炼学生的团队能力，此外，在厨艺大赛中穿插一些厨艺知识，让同学的食得美味，食得营养的同时，可以学习一下厨艺。

三、活动时间、地点

预计3月23或24日(视报名情况而定，报名人数多就分两天举行)，地点待定(教室或者第二食堂)

四、参赛内容及要求

3或3人以下为一组，每组同学各自分工，每组必须有一名解说员负责比赛环节的设计主题解答与解说。选手自备材料及相应炊具。

五、任务安排

1.宣传部负责海报的绘制和张贴;

2.宿管生活部绘制报名表，评委名单，评委评分标准表;

3.组织部和各班班长负责组织前期报名;

4.劳卫部及文明督察部协助宿管生活部搞好赛后卫生。

六、活动过程

1.安排选手就位，维持现场比赛秩序。选手在各自的场地进行比赛，完成自己的参赛作品。

2.参赛作品完成后向评委汇报，由参赛选手将菜端给评委品评。

3.每组选出一名代表做讲解员，主要负责介绍本组菜的特色，向评委拉票，然后评委再给出评分。

七、互动环节

1.学生可有秩序地参观做菜的过程

2.现场对观众进行提问，随机抽取幸运观众，答对者，予以奖励，允许其品评一道菜肴。

八、注意事项

2.选手必须自己准备好材料以及盛菜的碗;

3.参赛活动过程中注意用电安全以及食品安全，以免引起不必要的意外事故;

3.参赛活动结束后要及时打扫卫生，保持场地干净。

九、评分标准

1.专业评定：仪表举止专业，着装整洁、器具操作规范、设计新颖，富有创意。(10分)

2.时间：做菜用时，安全操作。(10分)

3.材料：新鲜，色泽鲜美。(10分)

4.技术：刀工熟练，切菜工整。(10分)

5.色香味：具有一定的美学价值，味道可口。(20分)

6.营养价值：有利健康，搭配合理。(10分)

7.卫生：个人卫生，食品卫生，及赛后场地卫生。(10分)

8.菜名：与主菜材料相关联但又独特有创意。(10分)

9.菜肴介绍：口齿伶俐，吐词清晰。(10分)

满分100分，最后由评委和随机抽的学生投票的成绩综合给出总分

十、奖项设置

一等奖1组，颁发证书及相应学分;

二等奖2组，颁发证书及相应学分;

三等奖3组，颁发证书及相应学分。

因只是预计，所以奖项还有调动。预计推选一组参加院里决赛。

十一、经费预算

打印资料费：5元

一次性碗筷：10元

其它费用：35元

总计50元。

**厨艺大赛策划书篇八**

第六届大学生校园文化艺术节――厨艺大赛

培养同学们的表演潜力和社会适应潜力，展示当代大学生的精神面貌，丰富同学们的校园生活，提高同学们团队合作意识，弘扬我国的饮食文化，了解市场经济动态。

活动时间：校园文化艺术节期间（5月15日晚19点）

活动地点：三楼食堂大厅

1、整体制作工序、刀工及介绍。

2、原材料采购及初加工。

3、在平常活动中的成本核算潜力。

4、在烹饪过程中，最大限度地发挥地方菜肴的色、香、味、创新及食用价值。

5、各个参赛代表队的团队协作潜力。

1、我院在校学生，均可报名参加。

2、本次比赛以系部为单位，各系部在报名参赛队伍中选派一支代表队。

3、参赛学生在系部范围内自行组队，指导教师1人，参赛队员5人，男女不限。

4、活动确定后由后勤集团发文到各个系部具体通知本次活动各项事宜。

5、各系部参赛队伍推荐上来之前，先自行确定一名队长，并由所在系部相关单位对所报参赛队伍进行初步审核，系审核完毕，选取一支参赛队伍报至学院相关单位，并将本队自选菜所需材料、数量及价格、厨具、特色及寓意，列详细清单上交（备注：队长请写上具体联系方式）。

1、参赛队员所用材料自行购买，具体购买时间安排在开赛当天。

2、每支参赛队伍先由学校发放60元菜金（其他经费另算）。

3、队员确定后，不允许更改和增删。不允许请外援，否则按零分处理。

4、各代表队队长要加强对本队参赛选手的组织、纪律、安全管理，严格按规定的时间、地点和顺序组织选手参赛，以确保良好的竞赛秩序。

5、参赛选手应按时至检录处报到，比赛开始后15分钟内未报到者视为自动放下参赛资格。

6、比赛灶具和常规用品由学院带给。

7、注意安全、爱护公物（如有损坏照价赔偿）。

8、领队、选手要尊重评委，服从评委的评定。评判标准按照制定出的评分标准执行。如对评判有疑问者由领队向大赛纪检组据实反映，不得当场质问评委。如有重大争议，提交大赛总评委群众研究裁决。

9、为做到比赛的公开、公平、公正，最后得分取评委分和大众评委分的平均分（大众评委在比赛之前在食堂门口发放评分表，现场抽取54人）。

10、竞赛安排如有变动，大赛负责处另行通知。

11、如果对本次活动有疑问请及时联系总务处。

12、点名入场，迟到15分钟者，按自动弃权处理。

13、不得弄虚作假，不得请他人代为参赛，比赛时请带学生证或饭卡到纪检处检录，违者取消参赛资格。

14、赛场不准高声喊叫，禁止吸烟，不准随地吐痰，不准乱扔下料。

15、不准使用他人原料（物品）及半成品。

16、比赛菜肴为八个菜（六个规定菜，两个自选菜，菜金不超过60元）。

20、比赛时间为每组一个小时，操作超出时间的成绩无效

21、比赛结束后搞好现场清理工作。

22、用具的储藏、保管自行解决，确有困难的由大赛场地组协助解决。自带餐具须在检录处登记。

1、后勤集团开会讨论活动细则后开始着手写策划。

2、策划书递交院团委。

3、活动经批准后，由院团委发文到各系。

4、各系上报代表队名单以及所需的材料、用具的清单等。

5、院学生会向本次活动的评委及嘉宾发出邀请函。

6、院学生会宣传部负责本次活动的宣传工作，出好前期海报及现场的采访和活动的新闻报道。

7、由院学生会生活部负责场地布置、材料购买及一些器具租借等工作。

1、灶具、厨具、餐具；

2、所需调料由各代表队带给清单，由后勤集团统一采购。

1、活动前一周由学生会出好海报，在食堂前公布。

2、活动前一天下午把本次活动的横幅、幕布挂到指定位置并清扫场地。

3、活动当天早上七点把音响搬到指定位置。着手开始布置电线，围场地工作。

4、各系代表比赛前45分钟到比赛地点负责食料的整理，并在各自指定位置做好准备工作。

5、把桌子、椅子摆到指定位置并标明系别，评委、嘉宾的位置标明姓名。

6、调试音响设备及灶具。

7、各系开始食料的清洗工作并到食堂打一桶清水备用。

1、初加工：整鱼、整鸡等均可去鳞、去毛、去脏腑净膛，但不可改花刀。干料能够提前涨发。

2、热菜的细加工（即动刀成型，包括整鸡整鸭出骨）一律在赛场现场进行，不得提前加工，但鸡、虾、肉、鱼泥和蛋皮、蛋松、菜松以及美化菜肴用的萝卜花、冬瓜盅、西瓜盅、龙头、凤凰头等刀工、调味、雕刻及热处理可在场外提前加工；各种茸可在场外搅制，场内进行调口。

3、费工费火：在比赛时间内不能完成制作的，须在报名时提出书面申请（要写明系别、选手姓名、菜品名、理由及场外加工的范围），经组委会批准后方可提前加工为成熟的半成品。

1、各系到位后，由队长到本活动检录处登记签到。

2、请领导致开幕辞并宣布比赛开始。

3、主持人介绍莅临嘉宾、评委、各个系部代表队。

4、比赛菜肴开始制作，时间规定在60分钟内。

5、在60分钟内同时介绍菜制作的一些工序、做法、自选菜名及所选的自选菜特色寓意，以及知识问答。

6、自定菜结束后，各系把自己的菜放到大赛指定的位置并插贴上标签，由礼仪小姐送到评委处评委予以品尝并打分。

7、评分结束后，由统分人员负责收齐所有评委的评分表格并送评。

8、统分人员首先将收集到的各评委对自选菜的评分表复核无误后，去掉一个最高分，一个最低分，统计出平均分数1，然后将大众评委对规定菜的评分表收集上来复核无误后，取平均分2，最后成绩为平均分1+平均分2。

9、现场公布比赛结果，并由在场领导嘉宾颁奖。

10、评委团选取一名评委代表评委团对各获奖参赛组点评。

11、领导致闭幕词，各参赛队伍依次序离常

1、保证现场的用火用电安全，作好防范措施。

2、维持现场秩序，由院学生会负责维护场面秩序。

3、保证大赛所用食料新鲜，厨具等安全卫生、干净、整洁。

专家评委规则：

1、评分时务必根据选手的设计要求和大赛规定的办法评分，做到公平、合理、准确，不抬分、不压分。

2、在评分时，不用自己的观点去影响其他评委。

3、评定分数和书写评语要清楚明了，涂改后要在涂改处及时重新签名。

工作人员守则：

1、按照分工，各负其责、坚守岗位、听从调度、服从指挥。

2、工作严密，比赛之前和比赛过程中，不许向外透露选手的比赛顺序和参赛品种的名称、用料、做法、照片和编号。

3、认真做好监理工作，严格验料，计时、计分准确公正，对选手发生的操作要妥善处理。

4、遵守纪律，不迟到、不早退，不无故缺席，工作进行中谢绝待客，注意维护现场比赛秩序，提醒选手注意安全。

1、比赛分团体第一、第二、第三名。

2、最具人气奖一名、最具特色创新奖一名、最佳风味奖一名。

3、奖金奖品：第一名奖金200元、第二名150元、第三名100元、其他奖项50元，奖状6个、奖品36个。

**厨艺大赛策划书篇九**

引言：饺子是我们中国传统饮食文化的典型代表之一，蕴含着丰富的民族精髓，它象征着团圆，美好的`祝福。饺子是传统，一样可以包出fashion花样；同样是包饺子，智慧的你、协作的你们，却可以展现出卓越的风采！美食协会响应社联号召，为丰富大学生的课余生活，提高大学生厨艺实践操作能力，给同学们以施展才艺的舞台，特举办“饺饺者”厨艺赛。具体方案如下：

饺子香喷喷协会一家亲

1、丰富大学生的大学生活；

2、培养同学们的团队精神、增强凝聚力；

3、弘扬中华传统饮食文化。

四月中下旬

北苑食堂二楼

全体大一大二学生

美食协会

1、自愿报名原则；

2、比赛以组为单位，一组3—4人；

3、参赛人需交纳材料费4元（多退少补）。

外观5分

创意5分

味道5分

操作5分

一等奖2组；

二等奖3组；

三等奖5组。

共青团淮阴师范团委员会文学院团委淮阴师范学院学生社团联合

淮阴师范学院美食协会

xx年3月美食协会

组别（部门）

总计

项目

操作5分

擀皮5分

整体印象5分

成品5分

数量

得分

组别（部门）

总计

项目

操作5分

擀皮5分

整体印象5分

成品5分

数量

得分

组别（部门）

总计

项目

操作5分

擀皮5分

整体印象5分

成品5分

数量

得分

组别（部门）

总计

项目

操作5分

擀皮5分

整体印象5分

成品5分

数量

得分

组别（部门）

总计

项目

操作5分

擀皮5分

整体印象5分

成品5分

数量

得分

组别（部门）

总计

项目

操作5分

擀皮5分

整体印象5分

成品5分

数量

得分

组别（部门）

总计

项目

操作5分

擀皮5分

整体印象5分

成品5分

数量

得分

组别（部门）

总计

项目

操作5分

擀皮5分

整体印象5分

成品5分

数量

得分

计分人：\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**厨艺大赛策划书篇十**

1活动时间：4月20日

2活动地点：餐厅二楼

3活动方式：参赛人员以小组形式参赛，每小组二到三人。每个院有4个名额，提供不足4个名额的视为放弃，由别的院的领取。参赛队按照赛前抽签决定环节顺序。

4活动内容：

包括现场答题、热炒两个环节

（1）热炒：

通过抽签将参赛队伍分成四个大组，每个大组中有四个小组，分四轮上场比赛。各小组在餐厅提供的原材料中选一种热炒（材料有土豆，茄子，胡萝卜，西红柿，鸡蛋），评委现场打分。各参赛小组在15分钟内将菜做好，主持人哨声发令，比赛开始，15分钟后，主持人鸣哨本环节结束。

（2）答题

本环节，每组参赛选手在热炒的同时，由主持人向其提问，提问时间两分钟，共20道题，每题五分。参赛队员现场回答，题目均与饮食、厨艺有关。我们将根据选手的回答给出答题环节的分数。

比赛的最终成绩是：热炒成绩x70%+问答成绩x30%

5、赛前准备工作

（1）比赛的前期宣传

a海报宣传由宣传部负责绘制横幅和宣传海报。让全校师生了解到我们的活动，从而最大范围地吸引学生们的注意力、调动其积极性，从而获得最广泛的支持。

b网络宣传为了使本次活动能够更加深入人心，我们准备通过大学生最熟悉的网络来宣传此次活动,将相关信息放到学校官网，人人网，贴吧等多个平台上。

c人员宣传发放传单，报名表。

（2）按时回收报名表，统计好参赛人员的基本信息，将纸质版的交于校学生会办公室存档。

（3）器材设备准备

由餐厅提供操作台、灶台、厨具、碗盘、勺筷、调味盒、调味品、油盅、菜盘等，与餐饮管理处相关领导做好沟通，并做好比赛时所需工具的核对，及时发现要注意的问题。（选手可自带参赛菜肴的原材料）

（4）赛场的安排（包括场地布置，音响、物品的准备，工作人员的安排），做好安全方面的工作，及时与校医院联系，准备好应急药品。

（5）相关工作人员于1点30分入场准备，参赛选手于2点00分入场抽签等候上场。

6、比赛流程

（1）主持人致开场白（介绍评委，嘉宾），介绍比赛规则，宣布大赛开始

（2）参赛队进行自我介绍，各队的`队名，口号。

（3）按抽签的结果，参赛组轮流比赛。其余选手作为观众在场下观看主持人宣布开始炒菜（开始计时），主持人宣布结束时，各小队停止。

（4）各小队介绍自己的菜色，评委点评，打分（参赛队员将自己所做菜品逐一端到评委席品尝）

（5）评委人进行试吃，点评打分，由工作人员计算成绩

（6）现场与观众互动环节，由餐厅厨师或在场观众自愿为大家展示厨艺。本环节于分数统计期间举行。

（7）第二大组开始比赛

（8）计算第一大组所得成绩，第三大组和第四大组做好准备，上场后重复上述操作。

（9）主持人宣布结果，颁奖，拍照

（10）请曹部长、辛处长作总结讲话。

（11）打扫场地

1、评判内容

根据比赛内容的要求，每组得分满分100，各组最终分数由三部分组成：答题得分、热炒得分以及最后的价格附加分。热炒的得分由评委打出，占总分数的70%，答题的分占最终分数的30%。这二部分的初分都是100分，最后再进行折合。

（1）、答题（100分）：与标准答案相对，直接打出得分。

（2）、热菜（100分）：

评分细则

分值

味

主料滑嫩、口感好、口味适中

配料要清爽、脆嫩、符合本菜香味

主料滑嫩、口味适中

配料口感清香、口感略老

主料略老、口感适中

配料不符合本菜品、无香味

优21——30

良12——18

一般3——9

色

色泽鲜亮、汁欠明亮、主配清爽

色泽鲜艳、光泽略暗、主配清爽

色泽灰暗、光泽不亮

优21——30

良12——18

一般3——9

形

搭配合理、形状相同、大小一致

搭配合理、形状相同、大小略有不致

搭配合理、形状略有不同、大小略有不一致

优21——30

良12——18

一般3——9

营养

卫生

容器清洁、营养配比合理，菜肴清爽无杂物

容器清洁、营养配比合理，菜肴略有黑点

容器略有油污、营养配比不合理，菜肴略有黑点

优7——10

良4——6

一般1——3

注：(1)在主持人哨声响起之前提前制作参赛作品的扣5分。

（2)卫生（3分）：参赛选手衣帽清洁，操作前洗手消毒，不戴戒指，头发干净，不留长胡须，不留长指甲，不用指甲油，有良好个人卫生习惯。保持工作场地清洁，现场物品整齐有序，做好收尾工作。操作工具用品清洁专用，品尝用专勺，原料储存、切配、调味、装饰等环节坚持生熟分开。

（3）过失（10分）：费工费火原料未经组委会批准自行在场外加工成型，使用他人的原料、材料、汤料、物品用具，操作方法不规范、不熟练，迟到早退，不服从现场指挥和调度，由于主观原因发生操作事故。

（4）超时：在主持人哨声响起之后仍没有完成作品的，每超过10秒扣1分。比赛现场选手的操作表现由计时员负责监督，有违规行为的，由计时员协商扣分；发生严重过失的，由计时员报评委确定。

3、计分办法：

（1）、评判小组接到赛场传递来的参赛作品、质量标准卡及打分表后，由评判小组成员审核并签名后，将打分表交计分员复核，计分员复核每位评委的打分表无误后，计算出该选手的平均分。

（2）现场监理对选手的过失扣分后，由相关人员将扣分表和该选手的作品得分表一起送评判室。计分员负责将该选手的参赛作品得分和过失扣分合并计算，得出该选手的最终得分。

（3）计分员计算结果保留小数点后两位数。

团体奖

一等奖一名：颁发证书及奖品

二等奖三名

三等奖四名

最佳人气奖一组：颁发证书

最佳厨艺奖一名：颁发证书

最佳厨艺知识奖一名：颁发证书

特别说明：设置最佳组织奖一名：颁发给四个院到场人数最高的院。颁发证书

各项更详细时间和地点另行通知，如有变更，以最新具体通知为准。

日期

项目

4月5日—4月10日

做海报、制作报名表、联系各院生活部，做好前期宣传工作。

4月12日—4月17日

发表名表和回收报名表、统计报名人员信息、与辛处长联系

4月18日—4月19日

准备比赛题目、邀请比赛评委、准备比赛所需物品（音响、奖品、证书等）、做好工作人员的职位安排。

4月20日

大赛举办

策划主办单位：校团委、餐饮管理处

承办单位：校学生会

参赛人员：

**厨艺大赛策划书篇十一**

（一）

大赛宗旨

为丰富市民生活，创建和谐社区，建业会联合大河报和乐无烟郑州分公司举办乐无烟食王争霸家庭厨艺大赛。本次大赛以“丰富市民生活，让家庭充满快乐”为己任，口号是“健康生活，快乐烹饪”。通过比赛，全面展现家庭厨艺的乐趣和魅力，推广健康饮食理念，寻找“家”的味道，突出趣味性、参与性、家庭性和创新性。

比赛程序

大赛分为海选、100进50、50进20、20进6、6进3、总决赛。海选从10月29日开始，于上午9时在建业城市花园二期平台盛大开幕。由大赛评委会设定评分规则，决出100名进入下一轮：入围的选手经过晋级层层筛选，最终决出冠、亚、季军等各个名次。

参赛范围

本次大赛不限门类、形式、年龄、职业（专业厨师除外），凡建业社区内的家庭和个人均可报名参赛。

参赛形式

报名以家庭为单位，每队人数限制在三人以内，每队选出主厨一名。

评分规则：（另行通知）

奖项设置

一等奖1名（奖金20000元）

二等奖2名（奖金各8000元）

三等奖3名（奖金各5000元）

第7—20名，各奖价值596元的乐无烟炒锅1个。

凡参赛家庭均可获得精美围裙一条。

参赛须知

1、参赛选手报名后，须按照组委会比赛规则和流程进行比赛；

2、到比赛现场后，听从组委会检录，按比赛次序进入比赛现场；

3、参赛选手须着装整洁，佩带组委会赠送的围裙；

4、比赛过程中，选手不能离场和接打电话；

5、选手在比赛中注意安全，不明白之处可咨询现场工作人员；

6、烹饪中产生的垃圾须放入指定的垃圾桶内，保持环境卫生；

7、选手须在规定时间内完成比赛，保持灶台清洁、工整；

8、入围选手得到通知后，须积极做好下一轮比赛的准备工作。

各社区业主报名具体办法：

大赛本着“社区业主在本社区就近参加”的原则，由各社区负责本社区的.报名组织工作，因比赛受时间和人数的限制（建业各社区合并为建业社区，统一到城市花园参加比赛）。各社区报名的人数应控制在90个家庭以内，对于超出部分由主办方安排在酒店另行比赛，若本社区报名人数未能达到比赛的人数要求，大赛主办方予以调剂。

附：乐无烟食王争霸家庭厨艺大赛社区报名表

（二）

一、参赛人员范围及报名方法

参赛人员范围为本公司员工、职工餐厅、寿康超市、保洁公司工作人员及家属。

报名方法采用各部室、各单位、各楼层推荐的方式，各部室以家庭为推荐单位推荐3个家庭或男女自由组队参加比赛，导购以每个楼层推荐2组，职工餐厅、寿康超市、保洁公司各推荐一组。凡推荐参加比赛的，要填写家庭（或男女二人自由组队）厨艺大赛报名表。报名表于6月15日前报办公室，联系电话。

二、比赛时间、地点

\*\*年6月23日（端午节）晚6:30，员工餐厅。

三、评分标准：（详见评分附表）

本次比赛按照每道菜百分制的评分标准进行评分。以“色（10分）、香（15分）、形（15分）、味（40分）、口感（5分）、名（5分）、卫用时（10）”为评分标准，每道菜得分相加，再加饮食常识得分为最后总分。饮食常识（10）。

四、比赛规则

（一）比赛菜品形式

1、规定菜，由公司统一提供主料，辅料自备，选手根据比赛要求，在规定时间内，做出菜品，由评委评判打分。

2、私房菜，选手可以自由发挥，材料选手自带，进行烹饪，自己为菜品创意取名，根据选手的时间掌握，菜品搭配，创意设计，加之菜品的色、香、味、意、形、养，评委进行评价打分。

（二）比赛内容

1、饮食常识问答：每组参赛家庭分别回答2道饮食常识题。

2、规定菜

（1）“刀功”——切土豆丝，规定时间内完成后，()根据土豆丝的粗细度、匀称度、用时进行评分。（规定时间：4分钟）

（1）根据私房菜的色、香、味、形、名、用时、营养搭配等方面进行评分。（规定时间：25分钟）

（2）现场讲解：根据对私房菜的菜品选择、用料选择、制作工艺、营养价值、菜品渊源五个方面的讲解。

（三）要求

参赛家庭自备的主料和辅料只可事先洗净、清理，不能事先切好带进比赛现场，一经发现取消比赛资格。

五、比赛提供物品

1、用具：电磁炉、案板、炒锅、锅铲、漏勺、围裙、抹布、刀具等做菜需要的主要用具，如需特殊工具自备。

2、主料：土豆、豆腐。

3、佐料：盐、味精、鸡精、食用油、醋、淀粉、白糖、干红椒、葱、蒜、生姜。

（三）

活动名称：第六届江南大学大学生杯厨艺争霸赛。

活动宗旨：弘扬中华的美食文化，同时以此体现当代大学生综合素质的提高与团结合作精神的加强。丰富大学生活，提倡合理饮食。

协办方：活动赞助公司，后勤集团饮服公司，校会生活服务中心。

活动时间：\*\*年11月26日

活动对象：无锡部分高校

活动地点：江南大学二食堂广场

活动内容：江苏省部分高校以学校为单位各派出一支代表队，共八组，以抽签的形式决定各个队所做的菜系（共八大菜系），做出色香味形皆佳的菜，配上精彩的解说。以此达到丰富校园文化，提升大学生生活能力和人格魅力的效果。

活动主题：汇聚四面佳肴，共享八方美味。

活动口号：我的生活，我作主！

大赛具体事宜：

1 、比赛流程：

（1）每个学校组一队参加比赛，每队3人（设队长一名），共组队8队。

（2）比赛分两小组（每组四队），分两次穿插在开幕式中进行。由主持人先各参赛队作简单的介绍。

（3）每次先由参赛选手在台下将该队的菜做好，然后四队将菜拿到台上，由各队的解说员对台下领导、评委及同学介绍该菜系和该菜的特点，要求介绍在三分钟左右，一小组计十五分钟左右，保守总计30分钟。

（4）介绍完后，将菜拿到台下供评委品尝和打分，这时解说员也可以继续对评委详细介绍自己小队所做菜的特点。

（5）评委根据该队的表现分别根据菜的色（10分）、香（10）、味（10分），团队合作（20分），解说效果（30分），创新程度（20）等进行打分。

（6）根据总分的高低设金厨奖，银厨奖。根据各个部分分数高低分别设最佳视觉效果奖（色）、最佳风味奖（味或香）、最佳辣味奖（味）、最佳团队合作奖，最佳解说奖和最佳创意奖等。

（7）在开幕式尾声时，我们将进行颁奖。

（8）大赛最后在大赛组委会、参赛选手、大赛评委、赞助商集体合影留念。

（9）赛者所需的原料、配料由组委会提供。各队需将所需材料提前一周上报。

2 、大赛现场具体规定：

（1）大赛为保证选手作品质量，除大赛评委、赞助商、部分工作人员可进入赛场以外，其他个人和团体一律不得进入赛场观看，所有在场人员不得搞乱赛场秩序。

（2）每支参赛队可带一支亲友团（10人），亲友团须遵守大赛的所有规定，确保大赛正常进行。

（3）大赛开始之前，对比赛原料、炊具等进行全面检查，确保比赛正常进行。

（4）比赛过程中也可能出现因选手失误而发生的意外事故，需赛前备好创可贴、灭火器等物品。

（5）本次大赛不收任何报名费。

3、大赛评委：

出席饮食文化节的各参赛高校领导，江南大学各位校领导、后勤集团代表、赞助商代表、江南大学学生会、科协、社团联合会、大学生公寓管理委员会代表。

4、活动预算：

奖杯+奖状（或荣誉证书） 60\*8=480 元

灶具租借 4\*30=120 元

菜原料（包括佐料） 预估 30\*8=240 元

合计 840 （元）

本次活动受活动组委会直接指导，并拥有最终解释权。

江南大学大学生饮食文化节组委会

**厨艺大赛策划书篇十二**

一道精美的菜肴，往往能够给人带来美好的享受。不一定是鲍参翅肚或是燕窝鹿茸，也许只是一道匠心独具的家常菜，已让人醉心和满足。艳阳为弘扬中华的饮食文化传统，营造良好的公司氛围。引导“绿色、健康、营养”的消费理念，展示艳阳员工烹饪风采，增强员工团队凝聚力和创作精神。特举办第一届艳阳杯“我爱艳阳之厨王争霸赛”。活动具体内容如下：

我爱艳阳我爱厨房。

艳阳集团总部人力资源中心。

艳阳集团总部企划中心。

集团总部员工，包括集团各职能中心、国旅、销售公司，男女不限。

20xx年3月14日（周五）下午13:30——17:30

总部负一楼员工餐厅。

集团董事长、集团副董事长、集团执行副总裁以及各部门负责人。

主持人：xx

由人力资源中心下发通知文件，3月5日前提交报名表至人力资源中。

心沈赛华处。

厨艺展示：冷菜

水果蔬菜拼盘

包饺子比赛

厨艺展示：热菜

：（各环节时间安排视当日情况而定）

主持人热场、领导人发言（1:30——14:00）

1、厨艺展示（冷菜组）（14:00——14:30）

评分环节+知识问答

2、水果蔬菜创意拼盘（14:40——15:00）

主题概述：每组1分钟

评分环节+知识问答

3、包饺子比赛（15：20——16:00）

评分环节+知识问答

4、厨艺展示（热菜：家常菜组）（16:20——17：20）

快炒30分钟炖煮：60分钟

（彩蛋：杨董、干总将友情客串出场一展厨艺）

评分环节

5、煮饺子准备公司集团团员饭17:30煮饺子。

6、颁奖环节统分后分别选出各奖项现场颁奖。

7、晚宴开始18:00。

活动进行过程中穿插知识问答环节（共11道问答，答题正确者当场颁发奖品）。

1、由公司提供食材（根据报名表购买），选手可自备辅料。对食材有特殊要求者请在报名表中进行备注。

2、每人可参加多个比赛项目，其中果蔬拼盘和包饺子比赛为每个部门须同时参加的环节，以部门为参赛单位(共10个部门），每部门选出三名选手同时参加两个环节，部门人员编制不足3人可增加外援。名单确定后，不允许更改和增删。

3、厨艺展示环节，分为开场的冷菜组和压轴出场的`热菜组，选手在规定时间内可以自由发挥进行个人菜品创作（菜品为无特殊食材的家常菜）时间根据菜品项目而定。完成后为菜品创意取名，评委根据评分细则进行打分。

注：受场地条件限制，每组的比赛时间不同。包括洗、切、烧：冷菜组30分钟/道、热菜组（快炒组30分钟/道、煲炖组1个小时）。

4、水果蔬菜拼盘环节。公司提供材料（水果若干、蔬菜、牙签）在规定时间内（20分钟）利用现有的食料进行作品创作。要求创意，作品完成后每组选手有1分钟的作品介绍（主题、构思、寓意）。

5、包饺子环节，公司提供饺子皮和馅料，选手们在规定时间内（40分钟）完成擀面、包馅。规定时间内每组额定包30个饺子，超出部分每3个加1分,不足组每3个扣一分。达不到3个则不加也不减。（例：超出2个不加分，超出4个加一分，超出7个加2分，以此类推，减分也如此）。

6、参赛准备的主料和辅料只可事先洗净、清理，不能事先切好带进比赛现场。

7、选手可发挥创意进行个人形象装饰，可作为加分。

8、参赛选手视个人需要自带围裙和袖套。

统一由人力资源中心进行安排，各部门配合。

标准：每位选手50元/道，整场活动经费不超过1万元。

用具：电磁炉、锅碗筷、刀具、锅铲、横幅、插线板、食材、洗洁精、刷锅工具、抹布、沥水菜篮。

食品：晚宴酒水

奖品：奖牌（需设计订做）、牙膏（6件）、肥皂（6件）现场：横幅、领导串场时所需的帽子、围裙、袖套。

创口贴（两盒）、烫伤药膏（一盒）。

奖金+奖牌。

根据各环节的报名人数决定各类奖项和奖金，预算奖金额2300元，奖牌费用另算。

最佳风味奖（冷菜组）一名：奖金300元。

最佳风味奖(热菜组）一名：奖金500元。

厨王风采奖：一名300元。

**厨艺大赛策划书篇十三**

一、活动目的：

为培养同学们的饮食情趣，使健康饮食、特色饮食深入人心，吃出营养、吃出健康、吃出生活、吃出精彩，我系团总支特举办这次以”弘扬中国传统美食、活跃校园文化气氛”为主题的个人厨艺大赛。

二、活动时间：

xx年11月26日

三、活动地点：

餐饮楼三楼

四、活动内容：

在规定时间内做“规定菜”和“特色菜”

（一）规定菜：尖椒土豆丝

1、原料：土豆丝、青辣椒

2、调料：酱油、盐、味精、花椒、醋、白糖、干辣椒

（二）特色菜：选手自己选择最为拿手的家乡菜

1、要掌握好时间（控制在20分钟之内）。

2、要求有特色，有创新，有立意。

3、特色菜是一个加分环节，选手根据自己的水平自备原料。

（三）评分标准：（见附表）

五、活动流程：

（一）参赛选手在赛前抽签分组。

（二）比赛场地的布置。

（三）入场秩序。（包括嘉宾、参赛选手、工作人员）

（四）主持人介绍嘉宾并邀请嘉宾讲话，宣读比赛规则，及奖项设置等事项。

（五）场内互动，嘉宾对参赛选手参赛作品的原料的营养系数进行讲解与评议。并讲解此菜的做菜手法有何讲究，如何达到最好效果的做法等等。

（六）现场观众就自己的喜好向营养美食专家提出问题，同时也可向选手提问。

（七）嘉宾品尝、评分并点评，现场观众作为大众评审品尝并现场点评。

（八）统计分数，并宣布比赛结果。

（九）颁奖。（奖品、荣誉证书）

（十）观众退场。

（十一）清理场地。

六、奖项设置：

（一）设一等奖一名，二等奖两名、三等奖三名。

**厨艺大赛策划书篇十四**

活动名称： 厨艺大比拼

举办单位：吉首大学张家界学院社团联合会

承办单位：吉首大学张家界学院真知实践协会

活动时间：xx年3月中旬——4月月中旬

参赛人员：吉首大学张家界学院各学部学生

报名要求：以班级、老乡会、寝室等形式组队(每队4人，其中：一名主厨，一名副厨，两名助手)进行参赛。

活动地点：吉首大学张家界学院第一食堂二楼

示意图：

二：背景概述

吉首大学张家界学院真知实践协会的宗旨是：培养和锻炼会员的社会实践能力和提升自身素质的综合性学生社团。本着“实践出真知，真知服务实践”的指导思想。我协会力求创新、新颖的活动特色,以社团文化艺术节为契机，结合协会的特点，举办此次“厨艺大比拼”。

三：活动目的

放飞的三月，带着暖暖的阳光向我们走来。为培养同学们的饮食情趣，使健康饮食、特色饮食深入人心，吃出营养、吃出健康、吃出生活、吃出精彩。我协会特策划举办此次以“活跃校园文化气氛，健康生活，吃出美味”为主题的厨艺大比拼活动。

四：活动意义

此次活动，意在培养在校大学生的动手能力，向全校师生推行一种“热爱劳动，珍惜粮食，爱我校园”的思想。希望能够通过此次活动，拉进食堂与同学之间的距离，加强食堂后勤与同学的交流、信任和理解;同时锻炼同学们的动手能力，让同学们通过亲自动手，感受到食堂后勤的不易，让同学们更加珍惜他人的劳动成果，理解我们食堂的工作人员。

通过开展深受大学生喜爱和积极参与的厨艺大赛来丰富校园文化生活，展现当代大学生的风采。

五：前期准备

1、外联部联系中快餐饮，与第一食堂二楼老板取得合作合同。(附1)

2、需要一套音响(向体育老师借可移动的音响或者小蜜蜂扩音器)

3、确定主持人：(待定)

4、宣传部贴出海报(活动主题，报名时间，参赛对象，要求。)

5、执行部在梅园前报名，制作报名表，报名限额为15支队伍，报满为止。各队根据报名次序，命名队伍编号。填写所做菜品需要的原料，发放厨艺大赛注意事项表(附2)

6、报名表：

编号

姓名

组队方式

主厨电话

7、财务部收集各队所需原料提前一天购买(保质期短的原料当天比赛购买)

8、办公室记录各部门执行情况，做好详细登记。制作比赛队伍号码牌。

9、组织部负责联系参赛队伍，及时通知参赛队伍参赛事宜。

六：活动流程

比赛分为两个环节：

第一环节：刀工比拼

各队派出一名代表，切土豆丝，相同的质量，选手在3分钟的时间内切完所有土豆，裁判根据土豆丝的均匀情况以及形状进行评分(10-20分)选手超出规定时间30秒扣一分，60秒二分，以次类推。

第二环节：烹饪比拼

本环节将占本次比赛的重头分，80分。各参赛队伍将按照各自准备的菜式，进行烹饪。菜式可以是个各选手自选最具代表性的家乡菜，展现家乡风情，形式不限，可自由发挥。操作时间为15分钟。15支参赛队伍将会按照编号五支队伍一起进行比赛。10到菜全部做完后裁判将会根据各菜的色、香、味、形、名。进行评分。

七：评分标准

比赛的两个环节，第一环节20分。裁判根据选手的刀工进行给分，最高20分，最低10分。(大众评选不参与)第二环节裁判根据色、香、味、形、名进行给分。

1、色：要求色泽鲜艳，悦目，有一定的观赏性，能引人注目。

2、香：要求香味扑鼻，能增进食欲。

3、形：要求有一定的形态美，器皿干净，搭配赏心悦目。

4、味：要求五味调和，有一定特点。(有地方特色的菜式，我们将请参赛队做出介绍)

5、名：要求用于命名的菜式要与菜式的色、香、味、形相称，且内容健康，儒雅共赏。

编号(01)

比分

色(料理颜色)16

香(料理香味)16

味(料理特色)16

形(料理外形)16

名(料理名称)16

刀工得分20

总分

裁判评分完后决出本次比赛的前三名，33名大众评委将对三队的菜式进行尝试，每位大众评委手中有一个乒乓球，将投给最喜欢的那道菜，结果将产生本次活动的一等奖，二等奖，三等奖。

八：奖品奖励

一等奖：荣誉证书以及奖金150

二等奖：荣誉证书以及奖金100

三等奖：荣誉证书以及奖金50

九：财务预算：略

不可预计资金：100元

总预计：1030元。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn