# 最新厨艺大赛策划书(优秀11篇)

来源：网络 作者：诗酒琴音 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。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧厨艺大赛策划书篇一活动名称：...*

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。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

**厨艺大赛策划书篇一**

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：

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”。

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。

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。

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。

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。

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。

**厨艺大赛策划书篇二**

运动背景：一方面为了响应主管老师对院级社团每年至少要举办几次运动的请求，另一方面也是为了丰厚同学们的校园生活，扩张《我的大学》校园记者站的影响，让更多的同学领会我们，支撑我们，并参加我们，在齐心协力壮大我们社团队伍的同时，让自己的能力得到磨炼。

运动目标：为了磨炼我们学生的组织和谐能力，丰厚大学生的业余生活，改良餐厅的伙食质量，加强各个餐厅间的交换学习。

运动意义：为了让学生体验生活，，从而让学生意识到食堂师傅们的辛勤，加强对学生的思想教导。

运动目标：让学生对食堂的饭菜偶尔的不合口表现了解，对食堂师傅们的辛勤表现感谢，缓解下学生与餐厅之间的抵触。

运动光阴：2024年4月23日下午两点

运动地点：一餐和二餐之间

运动对象：全院同学

资源需要：七个餐厅各自备好土豆，青椒，莲藕，葱、姜和蒜，瘦肉，水果，等

运动开展：(—)运动筹办阶段

宣策部负责海报的绘制和张贴，绘制报名表，评委名单，礼仪小姐报名表，评委评分标准表(责任人---部长)

外联部负责拉援助(责任人----部长)

组织部负责组织前期报名(责任人----部长)

摄影部负责全程跟踪拍照(责任人---部长)

(二)运动举办阶段

初赛：

1、做菜常识问答和水果拼盘(各餐厅自主选择水果，做完可向同学拍卖，拍卖所得归各餐厅所有)。

2、测试问题见附件1。

决赛：(参赛人数为7名厨师长，21名参赛选手，14名监督员，每场共计42人)

情势：以系为单位，一个系对应一个餐厅，组成七个小队。每队由一名厨师长，同一个系的3名参赛选手，和不同系的两名监督人员组成。厨师长首要负责指挥，操作全有选手自行完成。

1、运动起头前，厨师长可与各自的组员们自行交换，加强配合的默契度，然后做出一桌菜肴，三素三荤(其中两素两荤为共同菜，一素一荤为各自自选的本餐厅个特征餐)。

2、现场制作菜肴的光阴限制为两小时。

3、由礼仪小姐将菜肴端给评委品评。

4、每组选出一组代表做解说员，首要负责介绍本组菜的特征，向评为拉票，然后评委再给出评分。

互动环节：

1、学生可有秩序地参观做菜的历程，并可向各餐厅厨师长提问，就各餐厅的实际情况提出建设性意见，以期互利互惠。

2、现场对观众进行提问，随机抽取荣幸观众，答对者，予以嘉奖，容许其品评一道菜肴。

3、运动收场后，每队可选择自行选择拍卖自己所做菜肴，所获金额归本队成员所共有。

(三)运动后续阶段

公示比赛效果，颁发奖品

运动经费预算：

注意事项：

1、鼓吹要进班，提倡到班鼓吹

2、要不要经过初赛环节，视报名人数而定。

3、筹办好六个表：选手参赛报名表，学生监督表，礼仪小姐报名表，评分标准表，大赛评委名单和做菜知识问答表。

4、保持好秩序。

主办单位：《我的大学校园记者站》

协办单位：院社联

援助单位：策划之家网、大学生精英论坛

附件

1、决赛评分细则

(1)个人卫生，精力面貌

(2)刀工熟练，切菜工整

(3)做菜可否，作作料适中

(4)做菜用时，搭配合理

(5)色泽外观，食品卫生

(6)口味适中，咸淡合适

(7)菜肴介绍，口齿清楚

(8)学生投票成绩

**厨艺大赛策划书篇三**

为了弘扬中华美食文化，促进和谐中国建设，积极引导孩子了解美食，热爱劳动，促进家园共建，活跃幼儿园校园文化建设，云山国旅联合相关餐饮服务行业协会、饮食机构主办“我是小厨王”全国亲子厨艺大赛(广州)海选赛，现已正式推出。

二、比赛时间

1、海选：现今至5月31日止

2、复赛、总决赛：6月

三、总决赛形式

**厨艺大赛策划书篇四**

通过策划举办这次厨艺大赛活动，希望可以锻炼社区居民的实践能力和动手能力，培养居民对厨艺、对生活的兴趣，丰富社区居民生活;同时加强社区居民对厨艺的了解，为爱好厨艺以及有厨艺方面特长的社区居民提供展现自己的舞台;通过家乡菜加强不同的社区居民之间的了解，知道各地的饮食习惯，以便更好的沟通;展示湘南社区居民的风范，弘扬社区居民的激情张力，以食会友;并希望借这次活动，可以锻炼居民的团队能力，此外，在厨艺大赛中穿插一些厨艺知识，让社区居民的食得美味，食得营养的同时，可以学习一下厨艺。

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

3或3人以下为一组，每组社区居民各自分工，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。

1.宣传科负责海报的绘制和张贴;

2.\*\*部绘制报名表，评委名单，评委评分标准表;

3.组织科和\*\*负责组织前期报名;

4.社区居委会及文明督察部协助街道办搞好赛后卫生。

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。

1.居民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。

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。

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居民投票的成绩综合给出总分。

一等奖1组，颁发证书;

二等奖2组，颁发证书;

三等奖3组，颁发证书。

因只是预计，所以奖项还有调动。预计推选一组参加区里决赛。

打印资料费：5元

一次性碗筷：10元

其它费用：35元

总计50元。

以上就是\*\*年的厨艺大赛的策划，希望各部门齐心协力，共同将本次活动举办好。

**厨艺大赛策划书篇五**

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

**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13：3016:00

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：

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。

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

水果xx元

饺子皮及馅料xx元

工具xx元

小礼品xx元

奖金一等奖1名元

二等奖2名元三等奖3名元

最佳创意奖2名xx元优胜奖若干名xx元

**厨艺大赛策划书篇七**

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

20xx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）

（2）醋溜土豆丝，根据色、香、味、形、口感进行评分。（时间：4分钟）

3、 私房菜制作

（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。

六、奖品设置

最佳厨艺奖一名：奖购物卡300元

特色风味奖二名：奖购物卡100元

最佳刀工奖二名：奖购物卡100元

最佳菜名奖二名：奖励烧水壶一个

参与奖：奖励围裙一条、纸巾一盒

**厨艺大赛策划书篇八**

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；

3、比赛选手提前20分钟到达比赛现场，清洁双手，整理着装，做好比赛前的准备工作；

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；

6、评审团综合评分，并当场公示，并书面记录其味型、特色、营养价值、加扣分依据等；

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

**厨艺大赛策划书篇九**

主办：焦化团支部 乐嘉餐饮

承办：炼焦团小组 净化团小组 设备团小组 煤储备团小组

活动主旨：为了丰富焦化青工生活，培养大家的动手能力，一展焦化厨神风采。焦化团支部联合乐嘉餐饮为大家举办一次青工厨艺展示。并在活动期间邀请其他公司女职工参与活动，通过厨艺展示，不仅让五湖四海的青工朋友们免费品尝到异地家乡菜，也为我厂青工和外部青工做个联谊。

参加人员范围：焦化全厂未婚及已婚员工，欢迎已婚员工家属做现场指导。参加厨艺展示可携带助手并邀请老乡参加，但是需要在报名表中体现属那位展示者所邀请的。 其他涉外单位的同上。

前期筹划：

5月30日前，召开团支部例会，组织青工代表参加会议， 成立厨艺展示活动策划小组，做好活动部署。

6月3日--收集报名帖，征集特级厨师。

6月7日--与乐嘉餐饮联系主材,场地，以及厨艺指导等问题。

6月8日--统计参与人数，成立厨艺展示活动策划小组 统计报名人数，并编排顺序及分组。

6月9日--召开策划小组会议，筹备厨艺展示场地，准备横幅等。 6月中下旬--召开特级大厨会，开始活动。

您想一展厨艺吗?您想在异地就能吃到家乡特色菜吗?那么行动吧，向活动组发出您的报名帖，我们等候您的来电与来信。

**厨艺大赛策划书篇十**

第xx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。

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，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x人，参赛队员x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xx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xx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xx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xx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xx元)。

17、比赛所用原材料及比赛器具均由大赛负责带给，选手不得自带。否则将被视为作弊，取消比赛成绩。

18、比赛过程中，一切操作过程需在现场进行，不得提前准备。若有特殊状况，需事先向组委会申请，经同意后方可进行。无关人员不得参与。否则，将视为作弊，取消参赛资格。

19、为维持比赛秩序，确保比赛顺利进行，比赛现场设立工作区，除裁判员与工作人员外，其余人员不得入内。

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xx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xx分钟内。

5、在xx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、人气奖一名、特色创新奖一名、风味奖一名。

3、奖金奖品：第一名奖金xx元、第二名xx元、第三名xx元、其他奖项xx元，奖状x个、奖品xx个。

**厨艺大赛策划书篇十一**

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。

xx年 11 月 26 日

餐饮楼三楼

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）

（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）观众退常

（十一）清理场地。

（一）设一等奖一名，二等奖两名、三等奖三名。

（二）最佳“特色风味奖”一名、“最佳厨艺奖”一名。

附表 ：

评分标准：

1、由专业厨师进行评审，色、香、味、形各占25%的比例（占总成绩50%）。

2、由嘉宾进行品尝并评分，色、香、味、形各占25%的比例（占总成绩30%）。

3、由现场观众进行评分，色、香、味、形各占25%的比例（占总成绩20%）

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