

# 天津市烹饪协会

# 天津市饭店协会

联发[2019] 01 号

## 关于举办“联合利华饮食策划杯”第八届 全国烹饪技能竞赛（天津赛区） 暨天津市烹饪技能竞赛的通知

各会员单位、餐饮企业、相关单位：

为了适应行业发展和新时代需求，提升行业整体技能，受中国烹饪协会委托，天津市烹饪协会、天津市饭店协会与中国烹饪协会联合举办“联合利华饮食策划杯”第八届全国烹饪技能竞赛（天津赛区）。本届大赛在竞赛项目设置和比赛规则方面进行了全面的优化和改革。

本次大赛有以下几个特点：①全国烹饪技能竞赛每五年举办一次，是一场专业级、重量级、含金量高的比赛；②本届大赛选手可以免费参加；③本次活动由三家单位联合权威发布，

所设荣誉、奖项众多；④本着公平、公正、公开的原则，现场公布比赛结果。

现将具体事宜通知如下：

### 一、活动名称

“联合利华饮食策划杯”第八届全国烹饪技能竞赛（天津赛区）

### 二、活动时间、地点

时间：2019年3月9~10日

地点：待定

### 三、组织机构

主办单位：中国烹饪协会

承办单位：天津市烹饪协会、天津市饭店协会

### 四、大赛基本情况

#### （一）指导思想

以“新时代、新需求、新服务”为宗旨，以促进我市餐饮业广大员工学习新知识、掌握新技能、创造新业绩为目的，大力倡导中国餐饮工匠精神，全面提升行业产品质量和服务水平，服务人民日益增长的美好生活需求。

#### （二）竞赛项目选手组别

##### 1、竞赛项目

竞赛设个人单项赛。

个人单项赛设中餐热菜、中式面点、中餐宴会服务、西餐主菜、烘焙等项目。

##### 2、选手组别

竞赛设专业组和学生组。专业组参赛人员为获得国家职业资格等级四级（中级工）及以上的餐饮企业、餐饮类职业院校或研究机构在职员工；学生组参赛人员为2018年8月1日年满16周岁，且不超过22周岁的在校就读学生。

### （三）奖励办法

1、专业组：大赛设金、银、铜牌奖：各赛项按参赛选手或团队所得实操分数90—100分颁发金奖，80—89.99分颁发银奖，70—79.99分颁发铜奖；

2、学生组：大赛设金、银、铜牌奖：各赛项按参赛选手或团队所得实操分数90—100分颁发金奖，80—89.99分颁发银奖，70—79.99分颁发铜奖；

3、奖牌由中国烹饪协会第八届全国烹饪技能竞赛组委会统一制作、颁发；

4、各项比赛进入前3名的选手将获得天津市烹饪（服务）大师称号，第1名将获得天津市餐饮业技术能手称号，上述选手并将获得参加2019年中烹协第八届全国烹饪大赛的总决赛资格。

### 五、大赛涉及范围

此次大赛，拟邀请天津市境内的饭店、餐饮品牌企业和个人参加。

### 六、收费及有关事项

1、本次大赛免收报名费，选手参赛及食宿费用自理；

2、参赛选手将报名原件及电子版资料统一报至大赛组委会，由组委会统一组织大赛流程；

3、本次大赛报名截止时间为 2019 年 1 月 31 日，请有意参加的选手抓紧时间报名。

#### 七、报名联系方式

协会地址：天津市西青开发区友谊南路 201 号天津市烹饪协会

协会邮箱：office828@126.com

联系人：常德胜 13821268000

孔令涛 15900330857

郑毅 13389080988

金薇 13662012692

袁浩然 15222362216



附件1：个人赛烹饪类赛项规程与评判细则

附件2：个人赛服务类赛项规程与评判细则

附件3：个人单项赛报名表

附件1:

# 个人赛烹饪类赛项规程与评判细则

## 一、个人赛烹饪类赛项内容:

### (一) 单项赛比赛内容

#### 1. 中餐热菜

(1) 专业组: 每名选手现场制作规定作品、自选作品各1款, 每款制作数量为6份(位吃, 每份重量160-180克, 展示作品可为六人量), 时间为90分钟;

(2) 学生组: 每名选手现场制作规定作品、自选作品各1款, 每款制作数量为2份(位吃, 每份重量160-180克), 时间为60分钟;

(3) 规定作品: 鸡丝银针(原材料自备)。

#### 2. 中式面点

(1) 专业组: 每名选手现场制作规定作品、自选作品各1款, 每款制作数量为6份(位吃, 每份重量60-80克), 时间为90分钟;

(2) 学生组: 每名选手现场制作规定作品、自选作品各1款, 每款制作数量为2份(位吃, 每份重量60-80克), 时间为60分钟;

(3) 规定面点: 天津包子(原材料自备)。

#### 3. 西餐主菜

(1) 专业组：每名选手现场制作规定作品、自选作品各1款，每款制作数量为6份（位吃，每份重量160-180克），时间为90分钟；

(2) 学生组：每名选手现场制作规定作品、自选作品各1款，每款制作数量为2份（位吃，每份重量160-180克），时间为60分钟；

(3) 规定作品：牛排（原材料自备）；

(4) 自选作品：海鲜类（冷头盘）。

#### 4. 烘焙

(1) 专业组、学生组：每名选手现场制作规定作品、自选作品各1款，每款制作数量为6份，时间为180分钟；

(2) 规定作品：杏仁塔（原材料自备）。

## 二、个人赛烹饪类赛项说明及相关规定

### （一）赛项说明

1. 各赛项选手自备参赛作品所使用原料、餐具器皿，其中中式面点餐盘以10-12英寸为宜，中餐热菜、西餐主菜餐盘以12-14英寸为宜；

2. 中餐热菜、西餐主菜餐盘要热（除需要冷冻的特殊原料外）；

3. 各赛项（不包括烘焙项目）规定作品和自选作品需技法不同、风味各异；

4. 各赛项每款参赛作品需份量一致（误差为±5克）；

5. 中式面点项目面团为现场制作；
6. 西餐主菜赛项每款作品应配有纤维类、蛋白类、淀粉类及酱汁或蘸料；
7. 烘焙项目面团均为现场制作，且规定作品与自选作品不能为同类面团（赛场提供开酥机、醒发箱、急冻冰箱）。

## （二）相关规定

1. 各赛项调料必须使用赛会提供的赞助调料，特殊调料需提前报请分赛区组委会批准；
2. 参赛作品用料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂；
3. 自带食材需符合以下规定：
  - （1）蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；
  - （2）鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；
  - （3）贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；
  - （4）甲壳类：生鲜或煮熟，但不可剥开；
  - （5）鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；
  - （6）汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品；
  - （7）饼干、果干、调和蛋白可以带入，但面团不能带入；
  - （8）果肉：可以带入果泥，但必须现场加工，不能直接用作酱汁；

(9) 干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮；

(10) 面点馅料可以制茸但不能调制。

### 三、个人赛评判内容

(一) 烹饪类赛项评判内容按准备工作、专业烹饪、作品呈现、口味质感四个方面进行评判。

#### 1. 准备工作（10分）

(1) 自带食材符合比赛规则；

(2) 自带物品专用整理箱分类收纳；

(3) 整理箱摆放整齐统一运输进入比赛工位；

(4) 自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定；

(5) 所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内；

(6) 冰箱或冷柜中的食材有覆盖，不同食材相互独立；

(7) 操作工位物品摆放就位，分类合理、整洁有序；

(8) 身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣、西裤、皮鞋），身上无任何配饰；

(9) 完整的作品说明书；

(10) 提供可品尝的高汤的冷热样品；

(11) 没有提前加工行为。

#### 2. 专业烹饪（30分）

(1) 食品安全部分

- ①开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手；
- ②原材料加工过程，使用的设备、器皿符合食品安全操作规范；
- ③正确使用和更换手套；
- ④及时清洁工作台和厨房设备、用具，专业更换砧板；
- ⑤对温度敏感的食材加工后及时存放回冰箱内，无长时间裸露现象；
- ⑥加工过程中，以及品尝食物时无交叉感染行为；
- ⑦主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；
- ⑧正确使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾。

## （2）技能、技艺部分

- ①加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器；
- ②熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象；
- ③操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；
- ④加工、烹调过程规范有序，动作协调适当，体现传统或现代技法；
- ⑤不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、锅等）；
- ⑥加工过程中对鱼、肉、海鲜、家禽等主食材的处理恰当；
- ⑦合理利用骨头和边角料将汤底做成调味汁；
- ⑧加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当；
- ⑨剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期。

## （3）厨房管理部分

- ①合理分配工作内容、时间；
- ②加工过程中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；
- ③加工过程工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象；
- ④合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；
- ⑤在规定的时间内完成供餐准备；
- ⑥上餐结束后，及时进行厨房清洁，操作位公用设备、设施及用具清洗干净。

### 3. 作品呈现（10分）

- （1）摆盘实用（不允许使用盘中盘），装饰或点缀物可食用，便于服务人员传送；
- （2）作品造型、规格、份量一致；
- （3）合理的份量大小；
- （4）主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出；
- （5）菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；
- （6）菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；
- （7）具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；
- （8）菜肴具有地域文化、烹饪技艺特征。

### 4. 口味质感（50分）

- （1）口味质感与作品说明书说明一致；
- （2）色、香、味统一、协调；
- （3）调味适当，主味突出，风味特别，富有层次感；

- (4) 火候得当，无焦糊、腥膻等异味，或过生不能食用；
- (5) 食材质感鲜明，符合应有的口感特点；
- (6) 主辅料搭配营养均衡。

## 四、计分方式

### (一) 个人单项赛

1. 选手作品成绩：实行百分制。每款作品裁判员评分后，去掉最高分和最低分，取剩余裁判的平均值（保留小数点后两位）为该款作品实操成绩；

2. 选手成绩：实行百分制。由规定作品成绩（40%）、自选作品成绩（60%）两个实操成绩之和组成。

附件2:

# 个人赛服务类赛项规程与评判细则

## 一、赛项内容

### (一) 单项赛比赛内容

#### 1. 中餐宴会服务

专业组、学生组：每名选手提交中餐主题宴会设计书（宴会主题、台面设计、服务程序），现场完成餐前准备（餐台主装饰物制作、边台及8人餐台的铺设）、宴会服务、餐后服务，时间为120分钟。

## 二、赛项说明及相关规定

### (一) 中餐宴会服务

#### 1. 餐前准备

##### (1) 餐台主装饰物制作

- ①现场完成1个插花作品，作为餐台主装饰物；
- ②作品需符合中餐餐台主装饰物的基本要求；
- ③插花不单独限时，鲜花及花瓶自备。

##### (2) 边台及餐台的铺设

铺设边台。边台尺寸：120\*60\*75（暂定），可使用1-2块桌布铺设，不可使用任何辅助工具，台布距地面1-3CM，台布自备。

铺设8人宴会台。提供 $\phi$ 180CM圆桌1张，按主题宴会设计书内容完成餐台准备工作，现场完成8款不同形状杯花花型，就餐

用具的铺设应合理使用托盘，就餐用具、台布、口布自备。

## 2. 宴会服务

(1) 从迎宾开始，包括茶水、斟酒、上菜等席间服务，到送别客人为止，完成一整套宴会服务过程；

(2) 菜单由分赛区提供；

(3) 餐间酒水及饮料服务需现场开瓶。

## 3. 餐后服务

(1) 收撤餐台；

(2) 物品撤离现场。

# 三、评判内容

## (一) 中餐宴会服务

1. 主题宴会设计书内容完整、设计合理、排版规整、提交及时（20分）；

2. 仪容仪表符合职业要求，餐台主题装饰物制作精美、符合宴会主题、插花手法利落、符合中餐主题装饰的基本要求（25分）；

3. 边台及餐台铺设符合要求、动作利落、重复环节少、铺设平整（25分）；

4. 宴会服务过程流畅、服务及时、斟酒、上菜、分菜、撤菜等环节符合技术要求，不丢项、不落项，服务用语标准，服务适度（30分）。

# 四、计分方式

## (一) 个人赛单项赛

1. 选手作品成绩：每款作品裁判员评分的平均值（保留小数点后两位）为该款作品成绩；

2. 中餐宴会服务、西餐宴会服务选手成绩：由宴会设计书（20%）、宴会服务（80%）两项成绩之和组成。

附件3:

**“联合利华饮食策划杯”第八届全国烹饪技能竞赛**  
**(天津赛区) 个人单项赛报名表**

姓 名		性别		民族		学历		照 片
技术职称		工龄		现任职务				
身份证号				联系电话				
工作单位				传 真				
通讯地址						邮编		
竞赛工种	<input type="checkbox"/> 中餐热菜 <input type="checkbox"/> 中式面点 <input type="checkbox"/> 中餐宴会服务 <input type="checkbox"/> 西餐主菜 <input type="checkbox"/> 烘焙							
工 作 简 历								
申报单位意见					协会意见			
(公 章)					(公 章)			
年 月 日					年 月 日			