附件1：

“联合利华饮食策划杯”

第八届全国烹饪技能竞赛团餐专项赛报名表

参赛项目： 单位名称：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 领队姓名 |  | 性别 |  | 职务 |  | 手 机 |  |
| 参赛选手 | 姓 名 | 性 别 | 职 称 | 联系方式 | 作品(套餐)名称 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 衣服尺码 |  |
| 菜单设计 | 主辅原料名称 | 单位（克） | 规格 | 数量（克） | 成本（元） | 调料名称 | 单位（克） | 规格 | 数量（克） | 成本（元） |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 成本合计： 元 |
| 营养分析 |  |
| 制 作 方 法 |  |
| 成 品 特 色 |  |
| 成品照片 |  |

**备注：衣服尺码请填写：150、155、160、165、170、175、180、185、190、195**

附件2：

**“联合利华饮食策划杯”**

**第八届全国烹饪技能竞赛个人赛报名表**

赛区： 参赛项目：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | 性别 |  | 民族 |  | 文化程度 |  |
| 工作单位 |  | 职 务 |  |
| 职业（工种） |  | 技术职称 |  |
| 专业工龄 |  | 身份证号 |  |
| 通信地址 |  | 邮政编码 |  |
| 手机 |  | 衣服尺码 |  |
| 参赛作品简介 |  |

**备注：衣服尺码请填写：150、155、160、165、170、175、180、185、190、195**

附件3：

“联合利华饮食策划杯”第八届全国烹饪技能竞赛团餐赛项规程与评判细则

一、团队组成及说明

（一）团队组成

1.团餐团体赛为专业组比赛。

2.团队由1名领队、3名厨师组成。领队需具备营养师资质或营养专业学历。

（二）团队说明

1.比赛过程每队只能由3名厨师进行烹调工作。

2.由领队提交餐单设计并完成现场答辩。

二、赛项内容

团队现场制作任意两组营养套餐各5套，时间为130分钟。分为小学生营养餐、院校营养餐、成人商务套餐三类。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 团餐类别 | 销售单价 | 套餐标准 |
| 小学生午餐（3-5年级） | 15元 | 1主荤、1副荤、1蔬菜、1主食（米或面）、（汤或牛奶）2选1 |
| 大专院校午餐 | 18元 | 1主荤、2副荤、1蔬菜、1主食（米或面）、 (汤或粥) 2选1、1粗粮 |
| 成人商务午餐 | 25元 | 2主荤、1副荤、1蔬菜、1主食（米或面）、 (汤或粥) 2选1、1粗粮 |

三、赛项说明及相关规定

（一）赛项说明

1.菜单设计（包括主辅料、营养构成及分析、成本控制）、烹饪过程、食品安全管理要遵守《中国居民膳食指南》及于2018年10月1日起施行的《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

2．比赛形式

理论部分：线上提交营养套餐设计理念、带量食谱营养成分分析、成本分析；

实操部分：按要求现场制作营养套餐并针对营养配餐的相关知识进行答辩。

3.团队自备参赛作品所使用原料、餐具器皿（器皿不得体现企业名称、标识）。

4.作品需份量一致（误差为±5克）。

5.面团为现场制作。

（二）相关规定

1.各团队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）面点馅心可以制茸但不能调制。

四、评判内容

团餐团体赛赛项评判内容按菜单设计、专业操作进行评判。

（一） 菜单设计（30分）

（1）主辅料搭配营养均衡，符合国家膳食营养标准，营养及分量适当，不超标超量；

（2）使用食材多样化；

（3）适用于标准化加工作业，烹调工艺简单实用；

（4）以餐标为准，成本合理，满足消费者需求，其中原材料入口率在75%。

（二）专业操作

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）完整的菜品质量单；

（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，有团队配合；

②加工中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；

③加工过程中工作台、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.作品供餐（5分）

（1）在规定的时间完成供餐；

（2）供餐过程有条不紊，具有效率；

（3）作品造型、规格、份量一致；

（4）无多做挑选。

4.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，色彩丰富鲜明，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。

5.口味质感（45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，无焦煳、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。

六、计分方式

1.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.专业操作成绩：由两款作品成绩的平均值为团队操作成绩。

3.团餐团体成绩：由专业操作成绩的70%及菜单设计成绩之和组成。

团餐专项赛个人赛烹饪类赛项规程与评判细则

1.中餐热菜

（1）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5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）规定作品：清炒土豆丝（单款作品，原材料自备）。

2.中式面点

（1）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5份（位吃，每份重量60-80克），时间为90分钟；

（2）规定面点：提褶包子（原料自带，规格为1两4个）。