|  |
| --- |
| **绍兴市上虞区职业技能竞赛组织委员会办公室** |
| **绍兴市上虞区谢塘镇人民政府** |

关于举办2025年上虞区谢塘镇“大师飨宴·乡嫂美食”烹饪职业技能比赛的通知

各镇（乡、街道）、餐饮单位：

为深入实施乡村振兴战略，大力弘扬新时代工匠精神，加快培育乡村烹饪技能人才队伍，全力塑造“大师飨宴·乡嫂美食”地域美食品牌，根据《浙江省职业技能竞赛管理办法（试行）》（浙人社发〔2022〕68号）文件要求，经研究，决定举办2025年上虞区谢塘镇“大师飨宴·乡嫂美食”烹饪职业技能大赛。现将赛事相关事项通知如下：

一、组织领导

本次竞赛由上虞区谢塘镇人民政府、上虞区人力资源和社会保障局、上虞区总工会、共青团上虞区委举办，由绍兴市上虞区职业中专承办。

成立上虞区谢塘镇“大师飨宴·乡嫂美食”烹饪职业技能比赛组委会，具体负责比赛活动的组织协调和落实工作，组委会办公室设在上虞区职业中专。

二、竞赛项目

[中式烹调师](javascript:openTable7('%E4%B8%AD%E5%BC%8F%E7%83%B9%E8%B0%83%E5%B8%88','4-03-02-01');)

三、参加对象

上虞区各乡镇、街道乡厨、酒店厨师、美食爱好者。

四、竞赛时间及地点

时间：具体比赛日程安排另行通知。

比赛地点：绍兴市上虞区职业中等专业学校（上虞区百官街道百谢路6号）。

五、参赛方式及内容

本次竞赛内容包含理论和实操两个部分，各部分总分均为100分。理论部分主要包含中式烹调师(中级工)基本理论知识，考核时间为60分钟；实操部分主要考查选手烹饪技术熟练程度和菜肴设计能力，考核时间为120分钟。具体见技术文件附件。

六、竞赛奖励

（一）本次竞赛按理论成绩30%，实操成绩70%，计算总成绩排名。设一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名，优胜奖若干名(优胜奖不发荣誉证书)。获奖比例不超过总参赛人数50%,优胜奖在理论和实操均合格的选手中产生。

（二）对本次竞赛中，获得个人总成绩前6名的选手(两个项目成绩均合格),可晋升高级工职业技能等级；其余获奖选手可晋升中级工职业技能等级。技能等级证书由人力社保部门按要求核发。

（三）竞赛第一名选手，经区人力社保局核准后，授予“上虞区技术能手”荣誉证书。竞赛总成绩前三名且年龄在35周岁（含）以下（1990年1月1日以后出生）的选手，经共青团上虞区委核准后，授予“上虞区青年岗位能手”荣誉称号。

同时在所有参赛作品中评出“大师飨宴·乡嫂美食”若干名，颁发《谢塘镇特色美食烹饪师》认证证书，纳入谢塘镇文旅人才储备库，专门进行授牌，并以一定形式向外发布推广。要求参评“大师飨宴·乡嫂美食”的作品需附上菜名、原材料以及详细的制作过程。对获奖的选手和入选“大师飨宴·乡嫂美食”的选手给予一定的奖励。

七、报名及联系方式

本次竞赛采取线上报名方式，请各位选手按平台要求完成资料填写和参赛申报，平台和项目信息如下：

（一）报名平台：浙江省职业能力一体化平台。

（二）报名网址：https://zynl.rlsbt.zj.gov.cn:443/002/client/table17Page3.jsp?column1=8a12908196cffa670196d17a708e290b

（三）竞赛项目：2025年上虞区谢塘镇“大师飨宴·乡嫂美食”烹饪职业技能竞赛。

（四）报名时间：2025年5月15日至5月20日。

（五）资格审查：由承办方负责初审。

（六）资格审查截止时间：2025年5月23日。

（七）报名完成后，工作人员将在5个工作日内进行资格审查，审查结果平台将以短信方式通知参赛选手，请保持手机畅通。

（八）咨询电话：张水俊13567569662，李志强15067537520

八、宣传推广

1.活动前期宣传发动。

2.活动现场邀请电视台、报社记者进行报道。

3.邀请专业摄影记者拍摄竞赛作品，供政府发布、宣传、推广。

九、其他事项

1.大赛组委会负责受理比赛中出现的申诉并进行仲裁，以保证比赛的顺利进行，保证比赛公平、公正。

参赛选手对不符合竞赛文件的规定，对有失公正的评判，以及对工作人员的违规行为等，有权提出申诉。但需要由各领队为申诉人，以书面形式在24小时之内向大赛组委会提出申诉。

2.本大赛实施方案的最终解释权归大赛组委会。

3.本次竞赛不收取任何费用。

附件：1.2025年上虞区谢塘镇“大师飨宴·乡嫂美食”烹饪职业技能比赛报名表

2.2025年上虞区谢塘镇“大师飨宴·乡嫂美食”烹饪职业技能比赛技术文件

绍兴市上虞区职业技能竞赛组织委员会办公室

绍兴市上虞区谢塘镇人民政府

2025年5月 日

**附件1**

**2025年上虞区谢塘镇“大师飨宴·乡嫂美食”**

**烹饪职业技能比赛报名表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | | 性别 |  | 年龄 |  | 照片 |
| 身份  号码 |  | | | | 文化  程度 |  |
| 职务  或岗位 |  | 技术  职称 | |  | 专业  工龄 |  |
| 工作  单位 |  | | | | | 联系手机 |  |
| 通讯  地址 |  | | | | | 邮政编码 |  |
| 工作服  尺码 | □S(160) □M(165) □L(170) □XL(175)  □2XL(180) □3XL(185) □4XL（190） | | | | | | |
| 参赛  作品  名称 | 1、 | | | | | | |
| 2、 | | | | | | |
| 推荐  部门  意见 | 盖章  年 月 日 | | | | | | |
| 组委会  意见 | 盖章  年 月 日 | | | | | | |

**附件2**

2025年上虞区谢塘镇“大师飨宴·乡嫂美食”烹饪职业技能比赛技术文件

一、竞赛项目

竞赛项目：中式烹调师

竞赛对象：上虞区各乡镇、街道乡厨、酒店厨师、美食爱好者。已经获得本项目区级及以上技术能手称号和相关工种中级工及以上证书的人员不再参加。

二、竞赛考核方式

竞赛考核采用理论知识与操作技能相结合的方式，其中理论知识考核成绩占总成绩的30%,操作技能成绩占总成绩的70%，两项之和为综合成绩，最终比赛名次以综合成绩决定，如综合成绩相同，则以操作技能成绩高者优先。

理论部分主要包含中式烹调师(中级工)基本理论知识，题型包含单选、多选及判断题，考核时间为60分钟；

实操部分主要考查选手烹饪技术熟练程度和菜肴设计能力，考核时间为120分钟，具体如下：

**1.比赛内容**：每位参赛选手制作菜肴二款。

**（1）菜肴一：**在本次培训菜肴谢塘特色材料中选择一款，可以采用不同的烹调方法，可对老师演示菜肴进行改进提升

1.马蹄 2.鱼头 3.煎藕饼 4.藕茶 5.盖东荸荠 6.霉千张

7.羊肉 8.鹅蛋 9.夏盖湖螺蛳 10.铲还湖胖头 11.土鸡

12.榨菜芯 13.黄鳝 14.禹峰小贡鸭 15.油豆腐 16.谢塘五香干 **（2）菜肴二：自选菜，原料做法不限，提倡使用本地特色原材料。**

**相关要求：**

**（1）原料要求**：鼓励使用现代餐饮业常用原材料，谢塘当地材料，家猪，家鸡，羊肉，藕，荸荠，小海鲜等，做到精工细制，不提倡使用名贵高档原料，不准使用国家明令禁用的野味等动植物原料，菜品制作时不准使用人工色素和添加剂。比赛除常用调料（油、盐、糖、酱油、醋、料酒、面粉、生粉），常用炊餐具（锅、勺、油罐、漏勺、菜墩、蒸笼、常用盘子）外，其他主料，配料，特殊调料，个性餐具均为参赛选手自备。

**（2）时间要求：**两款自选菜合并计时，时间为120分钟。

**（3）器皿要求**：两款菜肴器皿自备，其器皿（盘子）直径（长和宽）不超过50公分。

**（4）工艺要求**：选手自备的原料（只能带整形、整块的，不能有刀工和调味处理），要求现场内独立完成。选手自备的原料，经由组委会指定的工作人员检查后，方可进入赛场。选料合理，特色鲜明，符合要求。体现烹调技艺，注重食用性（实用性）、味感和整体设计效果，能反映选手的技能水平，具有一定的创新与创意，具有推广价值。

**2.烹饪技能竞赛评判标准**

1）现场操作评判标准：

(1)切配加工过程(30分，扣分幅度1一一12分)：操作规范有序，刀工娴熟、刀法准确、原材料使用合理，利用率高，废弃物处理妥当，没有浪费现象。

(2)烹调制作过程(30分，扣分幅度1一一12分)：操作程序合理、勺功熟练利索、调味准确快捷、烹调方法运用正确。

(3)安全卫生、节能(20分，扣分幅度1——8分)：原料存放、炊具、餐具、用具、器皿干净卫生：操作现场干净、整洁、有序，个人卫生符合要求，并能注意安全，无长流水、炉口开着旺火不用等浪费能源等现象，做好节能减耗。

(4)赛场纪律(20分，扣分幅度1——8分)：遵守赛场规定和纪律，按时独立完成比赛作品的制作。如有作弊，比赛作品作“零分”处理。

2）参赛作品评判标准

(1)食用(实用)性(30分，扣分幅度l---15分)：所制作的作品具有很高的食用(实用)价值，体现乡村特色，有创意，并有较好的市场推广潜力和前景。

(2)味感(20分，扣分幅度1---10分)：口味纯正，主味突出，调味适当，无糊味、腥膻味、异味等。

(3)质感(20分，扣分幅度1---8分)：火候得当，质感鲜明，根据不同的作品，符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点。

(4)观感(10分，扣分幅度1---8分)：主副料配比合理，刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，色泽自然，装盘美观(其中，中式烹调(热菜)的自选作品不提倡大型雕刻作品作为点缀物)，餐具与菜肴的色泽、质感谐调。

(5)营养卫生与数量(10分，扣分幅度1---8分)：生熟分开，营养配比合理。成品中不允许使用人工色素和不能食用的物品，讲究餐具和盘饰的清洁卫生；符合规定的数量。

（6）菜名及创意（10分）：菜品有创意，菜名有特色、创意和内涵。

三、技能比赛评判办法

1.评审：由专家评审组和大众评委对所有参赛菜品进行评定。专家评审组得分按70%，大众评委组得分数按30%计入总分，而后由高到低排名。专家评审组由区职业技能开发指导中心组织，大众评委组由媒体、谢塘镇政府领导和群众代表组成。

2.专家评审组得分由现场操作过程评分和比赛作品评分二部分组成。

(1)现场操作评分，按100分制打分，占专家评审组得分的10％；

(2)参赛作品评分，按100分制打分，占专家评审组得分的90％；

(3)现场操作评分、参赛作品评分成绩两项得分相加为选手的最终成绩，满分为100分。

四、赛场纪律及有关规定

(一)检录原则

保证参赛选手在公平的原则下比赛，此次比赛严格执行检录程序。

1.抽签：参赛选手到指定地占抽取---台签号。

2.检录、验料由总裁判长组织技术裁判、现场监理裁判员担任。

3.检录要求：参赛选手主动出示身份证和自带原料，经检查合格后，放入赛场统一提供的周转箱内，再由赛场工作人员送到指定位置。同时要求选手能主动翻开衣服口袋等，以示没有夹带其他物料。

4.参赛选手经检录、验料后，方可进入比赛项目赛场。

5.进入赛场后及时把原料、工具等准备归位，等待现场监理的号令，开始操作。

6.对于违规的原料，由检录组代为保管，影响参赛结果的由参赛选手自负责任。

(二)竞赛现场须知

1.参赛选手应在赛前30分钟到场，凭参赛证、身份证及抽签号到大赛指定地点接受检录、验料，迟到20分钟，视为弃赛。

2.参赛选手应服从现场指挥和调度，胸前佩戴好参赛证。

3.参赛选手应着**白色厨师工作服、工作帽、围裙**。做到衣、帽清洁，不留长指甲，不戴戒指，不用指甲油。

4.参赛选手应在现场独立完成操作，不准使用他人原料，不准多做，不准因失烹而重做。

5.根据比赛需要，选手准备好比赛有关用具和工具。如发现选手携带规定以外的物品(如：半成品、成品等)进入考场，一律按作弊处理，取消比赛资格。

6.计时截止，选手一律停止操作。工作人员将选手作品送至评分后，选手清理台面、水池等卫生后退场。(如操作场地卫生偏差，现场监理将对该选手酌情扣分)

7.选手的比赛作品等评委评分结束后，统一展示。

8.展示结束，选手凭选手证领回自带餐具。(提示：选手在自带的器皿(盘子）底部贴上标识）

9.本次比赛规定品种，自选品种都不准超时，超时作品不评分。

（三）赛场主要设备

1.不锈钢工作台：每人1台

2.炉灶：单眼每人1台

3.砧墩（板）或塑料墩头：每人1只，选手可自带

4.配菜盆：小型，每人4只

5.盘子、荷叶碗：中型，每人各2只，

6.炒勺：每人1只

7.漏勺：每人1只

8.双耳中锅或京锅：每人1只

9.调料盛器：每人1套

2025上虞区谢塘镇“大师飨宴·乡嫂美食”烹饪技能比赛日程安排表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **日 期** | **时 间** | **内 容** | **地 点** |
| 2025年5月日  （星期 ） | 8:30前 | 参赛选手报到 | 上虞区职业中专  （上虞区百官街道百谢路6号）  14号楼一楼大厅 |
| 9：00—9：20 | 裁判员会议 | 14号楼四楼  大师工作室 |
| 8：50-9：30 | 理论考试 | 14号楼四楼  烹饪实训中心  中西餐演示室 |
| 9:50—10：00 | 参赛选手检录、验料、进场 | 14号楼四楼 烹饪实训中心  热菜操作室（一）  热菜操作室（二） |
| 10:10—11:30 | 正式比赛 |
| 作品评奖、展示 | 11:30—12:00 | 面点操作室 |
| 比赛结束 | 工作人员清洁赛场 | 各赛场 |
| 休息室  与中餐 | 1、选手休息室在十四号楼四楼烹饪演示室。  2、各参赛人员、工作人员于赛后在食堂用工作餐。 | | |

备注：1.选手比赛前20分钟在检录区等候检录。

2.领队及相关人员的休息处设在14号楼四楼中餐演示室。

参赛选手须知

一、检录

1.选手按比赛日期、场次提前30分钟到检录处报到，等候点名。

2.选手应佩挂选手证，工作服帽穿戴整齐，在检录、验料处听从工作人员指挥同时抽取选手号码和操作工位号码。

3.自带餐具应在底面粘贴标识，便于取回，妥善管理好自己所带的餐具、工具和原辅料进入现场。

二、现场监控与操作

1.选手应在规定的时间提前10分钟进入赛场，将抽取的操作工位号交给赛场监理，由监理带到所指定的操作工位，不得任意调换位置。

2.赛场按技术文件备有通用的操作工具。允许西餐选手自带煎锅，热菜选手自带厨刀、锅、马勺、漏勺、蒸笼或蒸锅，其他项目选手按比赛组织办法执行。

3.赛前对选手自带原辅料严格进行检查，选手不得将场外加工好的成品原料带入场内，发现弄虚作假，取消比赛资格。

4.选手在比赛过程中，必须遵守比赛规则，听从监理指挥、协调。操作完成时立即向监理报告，并接受检查。参赛作品交接后，选手应整理、清洁好操作现场，拿好自带物品，离开赛场。

5.参赛选手须服从裁判。比赛过程中或比赛后发现问题（包括反映比赛或其它问题），应由领队在当天向裁判组提出陈述。领队、选手不得与竞赛工作人员直接交涉。