

四川省第三产业协会文件

川三产发〔2023〕6号

四川省第三产业协会

关于举办2023年四川省第六届机关 企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛的通知

各机关、企业、事业单位：

为深入学习贯彻党的二十大精神，切实贯彻落实近期四川省委专题会议有关坚决打赢促消费扩内需攻坚战会议精神，提升团餐行业水平，培养川派团餐行业人才，大力弘扬工匠精神，推动川派团餐高质量高品质发展，由四川省总工会、四川省商务厅、四川省市场监督管理局、四川省机关事务管理局、德阳市人民政府、中国饭店协会团餐委员会指导，德阳市商务局、四川省第三产业协会主办，拟定于2023年7

月在德阳市举办 2023 年四川省第六届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛。

一、大赛主题

奋斗新征程、振兴川团餐、重拾烟火气。

二、大赛名称

2023 年四川省第六届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛。

三、大赛组织机构

（一）主办单位：德阳市商务局、四川省第三产业协会

（二）拟邀指导单位：四川省总工会、四川省商务厅、四川省市场监督管理局、四川省机关事务管理局、德阳市人民政府、中国饭店协会团餐委员会

（三）承办单位：德阳市第三产业协会

（四）拟邀协办单位：广东省团餐配送行业协会、山东省团餐行业协会、重庆市烹饪协会团快餐委员会、四川省高校后勤协会、四川省文化商会、四川供应链协会、德阳市企业家协会、德阳企业家联合会等

（五）组委会机构：主办单位、承办单位及协办单位共同组成 2023 年四川省第六届机关企事业单位（团餐）烹饪技术技能大赛组委会，组委会下设组委会办公室，设在四川省第三产业协会秘书处，具体负责大赛的日常工作。

四、大赛范围

四川省团餐单位及省、市、州机关企事业单位食堂。

五、比赛时间与地点

比赛时间：2023年7月15日至16日。

比赛地点：德阳二重集团3食堂。

六、大赛实施方案，见组委会文件

比赛方案见附件2。

七、大赛裁判员

裁判员由具有裁判资格或考评员资质的相应专家组成，要求工作认真、客观公正，具有权威性。

八、奖项设置和奖励办法

（一）奖项设置

比赛设金、银、铜奖（含团体奖、个人奖）。根据参赛选手人数，金奖占10%；银奖20%；铜奖30%；其余优秀奖。

1. 团体赛

从团膳套餐、自选菜品中评出“最佳设计奖”5名、“最佳滋味奖”3名、“最佳造型奖”3名、“最佳创意奖”3名、“最佳营养搭配奖”3名。

2. 个人赛

荣获中式烹调（热菜）（凉菜）综合成绩第一名、中式面点第一名选手，按相关规定，可推荐经省总工会审核，参加“四川省技术能手”、“五一劳动奖章”人才评选。

（二）奖励办法

1. 获得团体金奖的单位授予奖杯、奖牌及获奖证书，获得团体银奖的单位授予奖牌、获奖证书，获得团体铜奖、优秀奖的单位授予获奖证书。

2. 获得个人金奖的选手授予奖牌及获奖证书；获得银奖的选手授予奖牌及获奖证书；获得铜奖、优秀奖的选手授予获奖证书。

3. 获得“最佳设计奖”、“最佳滋味奖”、“最佳造型奖”、“最佳创意奖”、“最佳营养搭配奖”的选手授予获奖证书。

九、报名须知

（一）报名方式

1. 报名时间：即日起至 2023 年 6 月 20 日。
2. 报名办法：参赛单位和选手向大赛组委会办公室报名，报名表见附件 3 至附件 6。

（二）参赛选手要求

1. 团体赛

（1）每支参赛队由一个单位的 3 名中式烹调师组成；年满 18 周岁以上，政治素质较好、身体健康。

（2）提供 2023 年 1 月-5 月单位社保证明材料。

2. 个人赛

(1) 凡年满 18 周岁至 50 周岁参赛企业职工，政治素质较好、身体健康从事川菜烹饪专业、具有中级以上（含中级）职业资格的人员。

(2) 提供 2023 年 1 月-5 月单位社保证明材料；

(3) 凡取得过五一劳动奖章的选手，不再以选手身份参加本次技能大赛活动。

(三) 有关报名要求

1. 参赛选手需在 2023 年 6 月 20 日之前填写组委会统一制作的报名表，提供身份证件复印件、健康证复印件、二寸正面免冠白底彩色照片（电子版/注明姓名）、团体赛提交团膳套餐设计方案、个人赛提交自选菜品、创新菜品设计方案，发至大赛官方邮箱。

2. 报名后，组委会统一通知比赛时间、比赛地点等。

3. 参赛选手根据比赛时间、地点报到。

(四) 联系方式

组委会办公室地址：成都市武侯祠大街 89 号成都飞机设计研究所院内 209 大楼 204 室；

联系电话：028-85558652；

电子邮箱：42565630@qq.com

联系人：董丽 13882268525 吴娟 18381088976

黎颖 18980812018 邓宇 13981850515

- 附件：1. 四川省第六届机关企事业单位（团餐）
烹饪技术技能大赛具体事项
2. 四川省第六届机关企事业单位（团餐）
烹饪技术技能大赛比赛方案
3. 四川省第六届机关企事业单位（团餐）烹饪技
术技 能大赛团体赛报名表
4. 四川省第六届机关企事业单位（团餐 ）烹饪技
术技能大赛个人赛报名表
5. 四川省第六届机关企事业单位（团餐 ）烹饪技
术技能大赛自选品种登记表
6. 四川省第六届机关企事业单位（团餐 ）烹饪技
术技能大赛创新品种登记表



送：四川省总工会、四川省商务厅、四川省市场监督管理局、四川
省机关事务管理局、四川省民政厅、德阳市人民政府。德阳市
商务局、中国饭店协会团餐委、四川省第三产业协会及相关单位

四川省第三产业协会秘书处

2023年5月17日印发

附件 1

四川省第六届机关企事业单位（团餐） 烹饪技术技能大赛具体事项

一、议程

（一）比赛时间：7月15日上午9:00—7月16日12:00。

（二）闭幕式时间：7月16日16:00

1. 宣布比赛成绩及颁奖；

2. 总结讲话。

二、奖项设置和奖励办法

（一）奖项设置

比赛设金、银、铜奖（含团体奖、个人奖）。根据参赛选手人数，金奖占10%；银奖20%；铜奖30%；其余优秀奖。

1. 团体赛

从团膳套餐、自选菜品中评出“最佳设计奖”5名、“最佳滋味奖”3名、“最佳造型奖”3名、“最佳创意奖”3名、“最佳营养搭配奖”3名。

2. 个人赛

荣获中式烹调（热菜）（凉菜）综合成绩第一名、中式面点第一名选手，按相关规定，可推荐经省总工会审核，参加“四川省技术能手”、“五一劳动奖章”人才评选；

（二）奖励办法

1. 获得团体金奖的单位授予奖杯、奖牌及获奖证书，获得团体银奖的单位授予奖牌、获奖证书，获得团体铜奖、优秀奖的单位授予获奖证书。

2. 获得个人金奖的选手授予奖牌及获奖证书；获得银奖的选手授予奖牌及获奖证书；获得铜奖、优秀奖的选手授予获奖证书。

3. 获得“最佳设计奖”、“最佳滋味奖”、“最佳造型奖”、“最佳创意奖”、“最佳营养搭配奖”的选手授予获奖证书。

（三）有关报名要求

1. 参赛选手需在 2023 年 6 月 20 日之前填写组委会统一制作的报名表，提供身份证件复印件、健康证复印件、二寸正面免冠白底彩色照片（电子版/注明姓名）、团体赛提交团膳套餐设计方案、个人赛提交自选菜品、创新菜品设计方案，发至大赛官方邮箱；

2. 参赛选手条件要求

（1）凡年满18周岁至50周岁参赛企业职工，政治素质较好、身体健康从事川菜烹饪专业、具有中级以上（含中级）职业资格的人员；

（2）提供2023年1月-5月单位社保证明材料；

（3）凡取得过五一劳动奖章的选手，不再以选手身份参加本次技能大赛活动。

3. 参加团体赛的企业每支参赛队缴参赛费 2000 元，参加个人赛的选手每单项缴参赛费 800 元。

收款单位：四川省第三产业协会

开户行：工行成都跳伞塔支行

账号：4402 2480 0902 4916 935

4. 报名后，组委会统一通知比赛时间、比赛地点等；

5. 参赛选手根据比赛时间、地点报到。

6. 报名截止日期：2023 年 6 月 20 日

附件 2

四川省第六届机关企事业单位（团餐） 烹饪技术技能大赛比赛方案

本着节约不浪费、展现参赛队的技能水平、团餐设计能力和个人创新能力，适应新时代餐饮发展，设立团体赛和个人赛。

一、团体赛

团体赛比赛规则：单位组织参赛代表队，由三位选手组成一支团体赛队伍。在 90 分钟内共同制作一款团膳套餐和指定食材菜品两道。

1. 制作团膳套餐要求：

- (1) 参赛品种一款团膳套餐，自行设计，原材料和餐具自带；
- (2) 团膳套餐 3 人份量，总成本不超过 90 元，包含：冷菜、热菜（荤素菜）、面点、汤、米饭、水果；
- (3) 3 人份套餐分 3 份送评（1 份评委打分、1 份展示、1 份大众评委品鉴）；
- (4) 评分要点：套餐设计、创新、营养搭配、菜品质量（色香味形滋养器）；
- (5) 报名时提交团膳套餐设计方案（附件 4）。

2. 制作指定食材菜品要求：

- (1) 指定主料食材：草鱼 2 斤、鸡脯肉 300 克、净牛里脊肉 1 斤、鸡中翅 1.5 斤。
- (2) 指定主料食材由组委会统一提供。每组现场抽取两种指定

食材品种；现场设计制作2道菜品，形式不限，辅料及特殊调料和餐具自带；送评作品分为大份（10人量）展示；小份（6人量）鉴尝碟，供评委打分。

（3）评分要点：菜品创新、菜品味道、形态、质感、装盘、营养搭配；

（4）菜品送评同时提交菜品设计方案（菜名、创新思路、味型、菜品特点、制作流程）。

二、个人赛

热菜、凉菜、面点比赛规则，在90分钟内独立制作完成三道菜品，指定品种（一道经典川菜，指定主料食材由组委会统一提供）、自选品种和创新品种。现场制作大份（10人量）展示；小份（6人量）鉴尝碟，供评委打分。

1. **热菜**：要求：指定品种、自选品种，创新品种，各1道，共3道。

（1）指定品种：根据组委会《指定品种目录》，现场制作1道经典川菜，在规定时间内完成，送评委打分。

（2）自选品种、创新品种：选手自备原料（可场外加工成半成品），各制作大份（10人量）展示；小份（6人量）鉴尝碟供评委打分。

2. **凉菜**：要求：指定品种，自选品种，创新品种，各1道，共3道。

(1) 指定品种：调味碟：在《指定品种目录》中，现场随机指定两种味碟，现场兑制完成，送评委打分。

(2) 自选品种、创新品种：选手自备原料（可场外加工成半成品），大份（10人量）展示；小份（6人量）鉴赏碟供评委打分。

3. 面点：指定品种、自选品种、创新品种各1道，共3道。

(1) 指定品种：根据组委会《指定菜品目录》，现场制作1道传统面点，在规定时间内完成，送评委打分。

(2) 自选品种、创新品种：选手自备原料（可场外加工成半成品），大份（10人量）展示；小份（6人量）鉴赏碟供评委，打分。

4. 报名时提交自选菜品和创新菜品设计方案（菜名、创新思路、味型、菜品特点、制作流程）。

三、指定菜品目录

热菜：	凉菜：	面点：
麻婆豆腐	椒麻味	鲜肉包子
鱼香肉丝	糖醋味	椒盐花卷
宫保鸡丁	蒜泥味	珍珠丸子
火爆腰花	怪味	韭菜盒子
水煮牛肉	麻辣味	牛肉焦饼
回锅肉	姜汁味	蒸饺
白油猪肝	红油味	馒头

附件3

四川省第六届机关企事业单位（团餐）
烹饪技术技能大赛团体赛报名表

单位名称：（盖章）

领队		性别		职务		手机电话	
参赛队员	身份证号			工龄	擅长工种		
团餐套餐设计选作品							
名称							
菜品设计方案（思路、创新、味型、菜品特点、制作流程等）							

注：菜品设计方案可另附文字介绍

附件4

四川省第六届机关企事业单位（团餐）

烹饪技术技能大赛个人赛报名表

单位名称：

姓名		性别		民族		学历		2寸白底免冠证件
政治面貌		工龄		职务				
身份证号				邮箱				
工作单位				联系电话				
已取得职业资格证书情况	职业（工种）名称			证书等级		证书编号		
通讯地址				邮编				
比赛形式	热菜 <input type="checkbox"/> 凉菜 <input type="checkbox"/> 面点 <input type="checkbox"/>							
工作简历及业绩								
单位意见								(盖章)
								年 月 日
<p>本人承诺： 以上提交的各项申请材料真实、有效。如有虚假内容，本人自愿承担由此产生的法律责任。</p> <p style="text-align: right;">本人签字：</p>								

附件 5

四川省第六届机关企事业单位（团餐）

烹饪技术技能大赛自选品种登记表

选手姓名：

菜点名称：

热菜 凉菜 面点

原料名称	单位（克）	规格	数量	备注
菜点制作方法				
菜名、创新思路、味型、菜品特点				

附件 6

四川省第六届机关企事业单位（团餐）
烹饪技术技能大赛创新品种登记表

菜点名称：

热菜 凉菜 面点

原料名称	单位（克）	规格	数量	备注
菜点制作方法				
菜名、创新思路、味型、菜品特点				