

河南省餐饮与住宿行业协会

豫餐住协发〔2024〕27号

关于举办“联合利华饮食策划杯”第九届全国烹饪技能竞赛（家乐河南赛区）的通知

各省辖市财贸轻纺烟草工会、各市、县（区）烹饪（餐饮、饮食、团餐）协会、各有关单位：

为积极贯彻落实党的二十大关于实施人才强国战略部署，大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，激励餐饮业广大职工走技能成才、技能报国之路，培养更多餐饮工匠、高技能人才，持续提升餐饮产品品质与服务水平，助推餐饮业高质量发展，根据《人力资源社会保障部关于组织开展2024年全国行业职业技能竞赛的通知》（人社部〔2024〕41号）的通知部署，河南省财贸轻纺烟草工会委员会、郑州市总工会、河南省餐饮与住宿行业协会将联合举办——“联合利华饮食策划杯”第九届全国烹饪技能竞赛（家乐河南赛区）暨2024河南省餐饮行业职工技能竞赛（以下简称竞赛），现将有关事项通知如下：

一、组织机构

主办单位：河南省财贸轻纺烟草工会委员会、郑州市总工会、河南省餐饮与住宿行业协会

承办单位：郑州旅游职业学院、郑州市人才发展集团

协办单位：烹饪（餐饮、饮食、团餐）协会

竞赛成立组委会，由主办单位领导及相关部门、单位和协会有关负责同志组成，全面负责此次竞赛的组织管理工作（名单见附件）。组委会下设办公室，办公室设在河南省餐饮与住宿行业协会，具体负责竞赛的日常工作。

二、竞赛时间、地点

竞赛时间：10月21日至22日

地点：郑州旅游职业学院象湖校区（河南省郑州市郑东新区金龙路188号）

三、竞赛工种

中式烹调、中式面点

四、参赛对象

凡在中式烹调、中式面点相关岗位，身体健康，遵纪守法，勤奋敬业，具有良好职业道德和思想品德，从事烹饪专业工作3年以上的企业职工、相关专业的各类院校教师，均可报名参赛；其中，中式烹调赛项选手人数在120人左右（烹饪教师占比不超过10%），中式面点赛项选手人数在50人左右（烹饪教师占比不得超过30%）。

已获得全国“五一劳动奖章”、“中华技能大奖”、“全国技术能手”等荣誉称号的人员不得以参赛选手身份参加比赛。具有全日制学籍的在校创业学生不得以职工身份参赛。

五、竞赛内容

第九届全国烹饪技能竞赛（家乐河南赛区）无理论考试，

只有实操考试，具体要求详见赛项规程与细则（后附）。

六、竞赛报名

1. 各省辖市财贸轻纺烟草工会、各市、县（区）烹饪（餐饮、饮食、团餐）协会、各有关单位本着先培训、再竞赛的原则，广泛开展本工种竞赛前的培训、岗位练兵和预赛选拔，报名组织实施。

2. 选手报名由所在单位审核批准后统一报名，不接受个人报名，对于选手身份与实际不符的，取消该选手参赛成绩和相关奖励。

3. 请所有报名单位按照要求填写报名资料及附件资料，填写完成后与其他附件一起打包，备注姓名+参赛项目+联系方式，上传至河南省餐饮与住宿行业协会秘书处邮箱：63938754@163.com，报名截止时间：10月15日。

七、奖励政策

1. 分赛区各赛项均以参赛人数的25%、30%、35%设金奖、银奖、铜奖，奖牌及证书由第九届全国烹饪技能竞赛组委会统一制作、颁发。

2. 分赛区中式烹调赛项金奖前五名，中式面点赛项金奖前五名获得决赛参赛资格。

3. 中式烹调赛项十名，中式面点赛项三名授予“家乐创新奖”，由中国烹饪协会颁发奖金。

八、组织要求

1. 本次大赛参赛选手服装由组委会统一提供；

2. 本次大赛不收取任何费用，组委会为参赛选手推荐周边

住宿酒店，选手交通食宿费自理；

3. 选手预备会、裁判员预备会、竞赛日程安排等未尽事宜详见赛务手册；

4. 各参赛选手要服从竞赛组委会指挥，按竞赛日程安排准时参加比赛，遵守竞赛纪律和安全规定。

九、联系方式

河南省财贸轻纺烟草工会委员会：杨世超

联系电话：0371-65865593

电子邮箱：hnsqfygh@163.com

河南省餐饮与住宿行业协会：赵红英

联系电话：0371-63938754

电子邮箱：63938754@163.com

附件：

1. “联合利华饮食策划杯”第九届全国烹饪技能竞赛（家乐河南赛区）报名表
2. “联合利华饮食策划杯”第九届全国烹饪技能竞赛（家乐河南赛区）细则

“联合利华饮食策划杯”第九届全国烹饪技能
竞赛（家乐河南赛区）竞赛组委会
（河南省餐饮与住宿行业协会代章）

2024年9月24日

附件 1

“联合利华饮食策划杯”第九届全国烹饪技能 竞赛（家乐河南赛区）报名表

（*报中式烹调、中式面点必填全此表*）

参赛项目：中式烹调 中式面点

姓名		性别		民族	
省份		城市		文化程度	
身份证号					
工作单位 及职务				专业工龄	
职业工种		原有技能 等级		原证书编 号	
联系电话			微信号		
厨师服	（报中式烹调、中式面点填写此栏）				
	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> XL <input type="checkbox"/> XXL <input type="checkbox"/> XXXL <input type="checkbox"/> 其他_____				
企业经营 模式	<input type="checkbox"/> 单店经营 <input type="checkbox"/> 单品牌连锁 <input type="checkbox"/> 多品牌集团				
主要工作 经历	（可另附纸说明）				
单位推荐意见：			各市协会推荐意见：		
年 月 日			年 月 日		

附件 2

“联合利华饮食策划杯”第九届全国烹饪技能竞赛（家乐河南赛区）细则

一、竞赛内容

中式烹调、中式面点赛项：参赛选手需使用赛事指定调味品现场制作 2 款主料不同、技法不同、风味各异、减油减盐减糖的比赛作品，其中一款要求使用河南本地特色食材、河南特色技法制作的菜品，原料不限，另一款为自选作品，时间为 90 分钟。

1. 中式烹调赛项：作品呈现需一款为位上（3 份，每份重量 160-180 克），另一款为 6 人量（重量 400-450 克，配尝碟一份）。

2. 中式面点赛项：作品呈现需一款为位上（3 份，每份重量 60-80 克），另一款为 6 人量（重量 300-320 克，配尝碟一份）。

二、赛事指定调味品

家乐鲜上鲜酱油—— 家乐头抽鲜上鲜酱油

家乐浓缩鸡汁

家乐鸡精（包括薄盐、劲鲜、醇鲜系列）

家乐鸡粉

家乐鲜露系列产品（家乐辣鲜露、家乐鲜露、家乐鲜麻辣鲜露、家乐酸辣鲜露）

家乐黑胡椒汁

家乐烧汁

家乐厨师浓汤

家乐真味高汤

家乐金酸汤酱

家乐耗油—— 家乐和味鲜蚝油

家乐蒸鱼豉油—— 家乐蒸鲜豉油

家乐辣酱系列（包括青花椒麻辣、混椒香辣、泡椒仔姜、干锅酱）

家乐红汤酱

家乐鲍鱼汁调味料

家乐焖烧煲仔酱

好乐门专业烹调沙拉酱

三、赛项说明及相关规定

（一）赛项说明

1. 选手自备参赛作品所使用原料（分赛区文件中明确可提供的规定原料除外）、餐具器皿、用具用品。
2. 位上作品需份量一致（误差为±5克）。
3. 中式面点赛项面团需现场制作。

（二）相关规定

1. 参赛作品需使用赛事提供的调味料，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、评判细则

现场实操部分按赛前准备与赛后整理、专业烹饪、作品呈现、口味质感四个方面进行评判，得分直接录入第九届全国烹饪技能竞赛（家乐河南赛区）汇总排名，及折合70%比重合同理论成绩30%比重录入2024河南省餐饮行业职工技能竞赛排名。

（一）赛前准备与赛后整理（10分）

1. 身着整洁厨服（厨帽、厨衣、工裤、围裙、厨鞋）；
2. 仪容仪表无头发散乱、留胡须、指甲过长、涂指甲油、手指戴戒指等现象；
3. 自带物品分类收纳存放（食材需使用包装盒或塑封袋存放），使用整理箱运输，与自带食材、用具清单内容一致；
4. 自带食材符合比赛规定，无夹带违规原料、初加工食材、半成品及成品行为；

5. 自带食材运输温度符合国家食品安全规定；
6. 完整的作品说明表；
7. 操作台（工位）物品摆放整齐，分类合理、整洁有序；
8. 赛前准备期间没有提前动刀加工、动火加热行为；
9. 比赛结束后及时对操作台（工位）进行清洁整理，公用设备、设施及用具清洗干净。

（二）专业烹饪（30分）

1. 技能/技艺

(1) 熟悉原料特性，对主辅食材的处理恰当，充分利用（食材过剩不超过 20%）；

(2) 剩余食材及时保存并标注日期，可利用食材无丢弃浪费；

(3) 不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、砧板、锅、盛放容器等）；

(4) 刀具、能源设备及其它器具摆放或使用过程中无安全隐患现象。

(5) 加工、烹调过程规范有序，动作协调，操作娴熟；

(6) 菜品无多做挑选、失饪重做；

(7) 菜品重量符合规定（主食材占比不低于 60%，位上作品重量误差±5 克），送评温度大于 40° ；

(8) 使用指定调味品。

2. 食品安全

(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)对温度敏感的食材在加工过程中、加工后无长时间裸露现象，剩余食材、半成品及时冷藏存放；

(4)专业使用和更换手套、砧板及刀具；

(5)正确使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾。

(6)加工过程、品尝味道、装盘时无交叉感染行为，装盘时需更换手套、佩戴口罩；

3. 厨房管理

(1)比赛垃圾分类合理，处理及时；

(2)操作台（工位）设备、用具清洁及时；

(3)比赛全程操作台（工位）整洁有序，无杂、乱、堆积现象；

(4)比赛操作中无能源浪费（如无加热操作时主眼火不关闭、不用水操作时流水等）；

(5)规定时间内完成比赛，无超时现象（超时5分钟内，每1分钟扣总成绩1分，5分钟后终止比赛，选手签字离场）。

4. 严重违规行为

(1)出现不服从比赛工作人员或现场裁判员管理；违规操作导致设备损坏、影响其它选手操作；使用化学色素及食品添加剂等行为，在选手最终成绩基础上扣除30分。

(2)出现自带食材有夹带其它原料、初加工食材、半成品及成品情况，且坚持使用；自带食材因存放温度不符合食品安全要求导致变质、腐败不能使用；因操作失误（非设备问题）导致火灾等安全事故；找他人替考参加比赛；选用国家明令保护的动植物作为原料参加比赛等情况，取消选手成绩。

(三) 作品呈现 (20分)

1. 菜肴主题清晰、摆盘简洁 (无盘中盘, 装饰或点缀物可食用), 便于服务人员传送;
2. 位上作品大小、呈现一致;
3. 菜肴在餐具中构图比例、布局关系合理;
4. 菜肴色泽明亮、色彩鲜明, 各种色彩搭配和谐;
5. 具有现代艺术观赏性, 富有食欲和视觉冲击力;

(四) 口味质感 (40分)

1. 调味适当、主味突出、风味纯正, 富有层次感, 无焦糊、腥膻等异味;
2. 火候得当、质感鲜明, 符合应有的口感特点, 无过生或过火焦糊不能食用;
3. 色、香、味统一、协调;
4. 口味质感与作品说明表描述一致;
5. 符合减油减盐精神, 膳食合理。

五、注意事项

1. 选手必须佩带身份证、参赛证、参赛号牌, 工作衣帽 (不得出现企业和个人标示) 必须穿戴整齐, 提前接受检录, 然后进入竞赛场地候场;
2. 按组委会场次安排准时检录进场, 过时按弃权缺赛处理;
3. 参赛选手不得携带成品或半成品入场, 一经发现按作弊处理;
4. 参赛选手操作完毕后清理各自工位, 否则扣除现场得分。

六、赛场设备用具

详细赛场设备用具见另行通知。