

中共镇江经开区工委宣传统战部

镇江经济技术开发区总工会文件

镇江经济技术开发区旅游协会

关于举办镇江经开区东乡美食烹饪大赛的通知

各镇江经开区工会好食堂、餐饮企业：

为弘扬东乡美食文化，发掘民间烹饪高手，促进餐饮行业交流，助力提升群众高品质生活，提高服务能力，特举办镇江经开区东乡美食烹饪大赛。现将相关事宜通知如下：

一、组织结构

主办单位：中共镇江经开区工委宣传统战部

镇江经济技术开发区总工会

镇江经济技术开发区旅游协会

承办单位：镇江市餐饮服务行业协会

二、比赛时间与地点

比赛时间：2025 年 4 月 11 日

上午 8:00 进场录检

上午 8:30 开始比赛

比赛地点：大港金伦酒楼

三、比赛内容与规则

比赛内容：中餐热菜，原料自备。

比赛规则：在规定时间内报名，不得临时更改比赛菜肴，每个参赛单位最多可报 2 道菜。食材需体现东乡特色，鼓励创新。评委将从色、香、味、形、创意及文化内涵等方面进行评分。

四、竞赛对象与报名方式

参赛对象：镇江经济技术开发区范围内工会好食堂、酒店、团膳企业等中式烹调岗位的从业人员。

报名方式：

1. 参加本次竞赛的单位可报 1-2 名选手参赛。
2. 参赛选手于 4 月 9 日前，将报名表、职业技能等级证书资料、身份证复印件发送至邮箱：869846517@qq.com

五、奖项设置

以参赛人数的 10%、20%、30% 设特金奖、金奖，银奖，奖牌及证书由主办方统一制作、颁发。

六、评分标准及流程

（一）评分标准

项目根据现场操作及综合素养、作品呈现两个方面打分，总分 100 分，其中现场操作及综合素养占 5 分，作品呈现占 95 分。

考评环节	考评标准	具体内容
现场操作及综合素养考评标准（5分）	按技能操作过程、原料加工与使用、烹调、安全卫生、赛场纪律5方面进行评判。	1.操作过程要求合理，刀工熟练，动作协调，刀法准确。 2.原材料使用合理，废弃物处理妥当，没有浪费现象。 3.烹调制作程序合理，方法运用恰当，勺功熟练协调，调味准确快捷。 4.卫生安全要求原料存放使用安全，操作现场整洁，餐、炊、用具清洁，个人卫生符合要求。 5.遵守赛场纪律和规定，按时独立完成作品制作。

作品呈现 考评标准 (95分)	按味感与质感、工艺与火候、色泽与形态、创意与实用、营养卫生5方面进行评判	1.刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，装盘协调。 2.火候得当，质感鲜明，符合口感特点。 3.成型美观，色泽自然，点缀装饰恰当。 4.有一定的市场推广价值，可食性高，实用性强，数量符合规定要求。 5.作品清洁卫生，生熟分开，点缀装饰恰当，营养组配合理。
-----------------------	--------------------------------------	--

(二) 评判流程

1. 现场操作及综合素养考评(5分)：各工位现场操作过程中，裁判打分并签字确认。

2. 作品呈现考评(95分)：参赛作品经过加密后，由裁判依据评分细则进行打分。

七、场地及设施设备

(一) 赛场布置及工位要求

场地布置、安全等方面符合比赛相关要求，主要包含了竞赛工位、专家评委室、计分室、拍摄区，菜品展区等区域，工位配备有比赛所需的设施设备。

(二) 竞赛安排(以正式公布的竞赛手册为准)

(三) 赛场提供设备、设施

1. 赛场提供灶台、器皿、基本调味品。

2. 刀具、砧板自带。

3. 如需携带设备设施以外的基础工具和设备，需在 2025 年 4 月 9 日前通知组委会 15358596297 王主任，得到允许后可携带至现场并使用。

八、赛事纪律

本项目赛事纪律参照《大赛竞赛技术规则》执行。

1. 参赛选手应服从命令、听从指挥，在规定区域内活动，不得擅自离开。

2. 在比赛过程中，参赛选手未经允许，不得进入赛场区域，不准操作设备。

3. 参赛选手不得将承办单位提供的工具、材料等物品带出赛场。

4. 裁判、选手、场内技术工作人员在比赛期间不得使用手机。

5. 参赛选手和裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。

6. 隔场将要参赛的选手不得出现在现时竞赛现场，不允许观摩现时竞赛选手的比赛。

7. 参赛单位、参赛选手对比赛过程和结果有异议时，可根据《大赛竞赛技术规则》有关规定实施。对于违反赛场纪律、扰乱赛场秩序者将视其情节予以处理，或直接取消参赛资格。

8. 竞赛过程中，因参赛选手个人原因导致竞赛中断，中断的时间计入参赛选手竞赛时间，不予补偿；非因参赛选手个人原因造成的竞赛中断，中断时间不计入参赛选手竞赛时间，并予补足。竞赛中断的原因由裁判长会同当值裁判员作出裁判，并尽快告知参赛选手、参赛单位、裁判员。

9. 赛场内的参赛选手禁止和其他参赛单位、裁判员任何交流，以上均视作违规行为。

九、赛事安全

本项目赛事安全参照《大赛竞赛技术规则》的有关要求执行。

（一）选手防护装备

- 1. 任何操作必须穿着符合国家标准的工作服。
- 2. 参赛选手必须按照规定穿戴防护装备，如下表：

名称	图例	备注
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘
厨师服		厨师服必须贴身不松垮 纯棉、舒适透气 必须是白色的、长袖
厨师帽		无纺布厨师中帽、树酯纤维透气，长发不得外露

厨师围裙		半身围裙（白色）
厨师长裤		宽松、中腰、黑色、松紧裤腰

（二）选手禁止携带物品

1. 任何储存液体、气体的压力容器。
2. 任何有腐蚀性、放射性的化学物品。
3. 任何易燃、易爆、有毒、有害物品。
4. 任何没有生产厂商或达不到国家安全标准的工具及设备。
5. 任何可能危及安全问题的物品。

（三）其他安全规定

1. 赛场必须留有安全通道；必须配备灭火设备；赛场应具备良好的通风、照明和操作空间要求；做好大赛安全、健康和公共卫生及突发事件预防与应急处理等工作。
2. 赛场必须配备医护人员和必需的药品和救护设备。

十、绿色环保

大赛提倡绿色环保的理念，所有可循环利用的材料都应分类处理和收集。且任何工作都不应该破坏赛场周边环境，大赛结束后，所有菜品自行带走，避免浪费。

十一、联系方式

镇江市餐饮服务行业协会

联系人：王伟坤 18262881062（微信同号）

附件：第一届东乡美食烹饪大赛报名表



2025年4月3日

附件：

第一届东乡美食烹饪大赛报名表

姓名		性别		民族		文化程度	
工作单位						职 务	
专业工龄		职称		身份证号			
是否拿过县级竞赛前 5 名或设区市竞赛前 10 名			是否有过省级大赛、国家级大赛参赛经历		厨师服尺寸 (L-XXXL)		
联系电话							
主要工作经历							
推荐单位意见： 签 章 年 月 日				协会审核意见： 签 章 年 月 日			

请附：技能等级证书（职业资格证书）和身份证复印件