# 厨艺比赛方案(优秀11篇)

来源：网络 作者：尘埃落定 更新时间：2025-02-20

*确定目标是置顶工作方案的重要环节。在公司计划开展某项工作的时候，我们需要为领导提供多种工作方案。方案对于我们的帮助很大，所以我们要好好写一篇方案。下面是小编为大家收集的方案策划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。厨艺比赛方案篇一xx年11...*

确定目标是置顶工作方案的重要环节。在公司计划开展某项工作的时候，我们需要为领导提供多种工作方案。方案对于我们的帮助很大，所以我们要好好写一篇方案。下面是小编为大家收集的方案策划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

**厨艺比赛方案篇一**

xx年11月2日，在全班同学们的热切期盼中，xx大学第一届学生厨艺大赛在第一食堂圆满结束。xx班全体学生在这冬日的阳光中见证了一场视觉与味觉的盛宴，本届厨艺大赛俨然变成了一场美食的嘉年华。

本次活动主要是会计班参加。首届厨艺大赛的成功举办也给我们举办者很大的压力。但是我们上下一条心，总结其他学院举办的经验和产生的问题，在原有的基础上重新制定筹办方案。大赛组委会意在打造出一届味感、质感、观感和营养卫生四个方面都一流的厨艺大赛。活动基本流程赛前准备，正式开赛，公布结果。

计划赶不上变化，过程远比拟定的流程要复杂得多。整个比赛时间仅限于一天之内完成。经过各方面的考虑，炉灶、作料的采购以及场地的申请与布置都基本筹备完毕，安排也更加妥当和周到。之前组织者也担心日期的延后会影响观众和参赛者的积极性。但是后来的事实证明本次大赛的主办对于组织者和参与者都是双赢的，这离不开所有成员的努力劳动。

比赛当天，每个人的脸上都洋溢着的欢乐表情，伴随着炒锅里发出的香气和现场观众的热度，冬日寒冷的气息完全消失。工作人员们，从早上便开始准备10套灶与锅，以及各种比赛用的厨具，各种佐料，都一应俱全，充分保证了活动当天都井然有序地进行。把队伍分为10个组，每支队伍必须在30分钟内完成自己的作品。

大赛评委由我校老师及校外厨师担任，确保公平公正。他们将以“色、香、形、味、名”作为评分的标准，最终评出一、二、三等奖若干名，而且还根据观众的投票评出人气奖。当参赛者用热气腾腾的菜肴展示自己的手艺，当观众们在品尝区争先恐后地试菜时，工作人员不仅要在洗菜区与烹饪区来回忙碌着，同时还要维持现场的秩序。工作人员是不能很好地得到休息的。当比赛结束的时候，所有的工作人员也终于可以像其他人一样跑到了品尝区一饱口福，辛苦了一天的他们脸上绽放出了最美丽的笑脸。

随着厨艺大赛在完成了颁奖仪式后告一段落。在本次厨艺大赛得到了评委的首肯赢得了众多食客的好评。本次比赛中学生们在菜肴造型上带来了新的灵感。

全班学生对活动的整个组织筹备也表示满意，比赛的顺利进行离不开所有参与者的支持。民以食为天，看到并吃到美食的感觉总是的，当每一个为本届厨艺大赛付出过的人看到大家享受美食时候幸福的表情时，自己也是最为欣慰的。

**厨艺比赛方案篇二**

通过策划举办这次厨艺大赛活动，希望可以锻炼社区居民的实践能力和动手能力，培养居民对厨艺、对生活的兴趣，丰富社区居民生活；同时加强社区居民对厨艺的了解，为爱好厨艺以及有厨艺方面特长的社区居民提供展现自己的舞台；通过家乡菜加强不同的社区居民之间的了解，知道各地的饮食习惯，以便更好的沟通；展示湘南社区居民的\'风范，弘扬社区居民的激情张力，以食会友；并希望借这次活动，可以锻炼居民的团队能力，此外，在厨艺大赛中穿插一些厨艺知识，让社区居民的食得美味，食得营养的同时，可以学习一下厨艺。

预计3月23或24日（视报名情况而定，报名人数多就分两天举行），地点待定

3或3人以下为一组，每组社区居民各自分工，每组必须有一名解说员负责比赛环节的设计主题解答与解说。选手自备材料及相应炊具。

1、宣传科负责海报的绘制和张贴；

2、部绘制报名表，评委名单，评委评分标准表；

3、组织科和负责组织前期报名；

4、社区居委会及文明督察部协助街道办搞好赛后卫生。

1、安排选手就位，维持现场比赛秩序。选手在各自的场地进行比赛，完成自己的参赛作品。

2、参赛作品完成后向评委汇报，由参赛选手将菜端给评委品评。

3、每组选出一名代表做讲解员，主要负责介绍本组菜的特色，向评委拉票，然后评委再给出评分。

1、居民可有秩序地参观做菜的过程

2、现场对观众进行提问，随机抽取幸运观众，答对者，予以奖励，允许其品评一道菜肴。

1、每组选手必须在20―25分钟之内完成任务；

2、选手必须自己准备好材料以及盛菜的碗；

3、参赛活动过程中注意用电安全以及食品安全，以免引起不必要的意外事故；

3、参赛活动结束后要及时打扫卫生，保持场地干净。

1、专业评定：仪表举止专业，着装整洁、器具操作规范、设计新颖，富有创意。（10分）

2、时间：做菜用时，安全操作。（10分）

3、材料：新鲜，色泽鲜美。（10分）

4、技术：刀工熟练，切菜工整。（10分）

5、色香味：具有一定的美学价值，味道可口。（20分）

6、营养价值：有利健康，搭配合理。（10分）

7、卫生：个人卫生，食品卫生，及赛后场地卫生。（10分）

8、菜名：与主菜材料相关联但又独特有创意。（10分）

9、菜肴介绍：口齿伶俐，吐词清晰。（10分）

满分100分，最后由评委和随机抽的居民投票的成绩综合给出总分。

一等奖1组，颁发证书；

二等奖2组，颁发证书；

三等奖3组，颁发证书。

因只是预计，所以奖项还有调动。预计推选一组参加区里决赛。

打印资料费：5元

一次性碗筷：10元

其它费用：35元

总计50元。

以上就是年的厨艺大赛的策划，希望各部门齐心协力，共同将本次活动举办好。

湘南社区

xx年xx月xx日

**厨艺比赛方案篇三**

锅碗盆瓢，奏和谐乐章。

尊敬的各位领导，各位老师，师傅们，同学们，大家下午好!

欢迎来到邢台学院2025厨艺大赛的现场。我是主持人xxx，很高兴能够主持这次厨艺大赛，和大家一起，看各位师傅大显身手，为他们加油为他们助威。

俗话说，民以食为天，我想这句话对咱们大学校园显得尤为重要。咱们一万七千多名学生来自全国各地，婉约的江南水乡、无际的茫茫草原，厚重的高原黄土，美丽的礁石海滩。不同的地域特征，形成迥异的饮食风格，怎样使来自全国各地的学生习惯咱们食堂的饭菜，吃出营养，吃出健康，吃出精彩，是咱们学校领导关注的问题，是后勤处及全体厨师长期的努力探索，也是学院工会、后勤处与全体师生共同的期盼。

为弘扬我国传统饮食文化，提高餐厅服务质量，推动我院饮食服务健康发展。给餐厅师傅们一个互相学习共同提高的机会，一个展示烹饪才艺的舞台。在学院各级领导的大力支持和各部门的积极配合下，邢台学院工会，邢台学院后勤处联合举办这次邢台学院2025厨艺大赛。来自学校各个餐厅的十六名厨艺高手参加这次比赛，他们将大展身手，为大家奉献精美的饕餮盛宴。

2、出席我们这次厨艺大赛的领导有:。

3、担任这次大赛评委的是：

请大家以热烈的掌声，欢迎各位领导和评委的到来，并向他们表示衷心的感谢.

4、参加比赛的十六名选手，分别来自第一餐厅、第二餐厅、金桥一层餐厅、金桥二层餐厅和教工餐厅，两名选手为一组，按照比赛规定，每组选手要制作两个菜…….

5、评分标准、时间要求、奖项设置（略）：

6、熊熊炉火点起来，锅碗盆瓢响起来，热烈的掌声鼓起来，下面我宣布，邢台学院2025厨艺大赛，现在开始。请各位选手闪耀登场......

各位选手都说的很好，可是说的好不如做得好，光说不练假把式，师傅们，拿出你们的绝活吧！好，下面要开始本次大赛的第一个环节：指定菜的制作，计时，开始！

7、选手们在紧张地忙碌着，看他们娴熟的刀工，就知道都有很高的厨艺水平。我是每天中午都来食堂吃饭，师傅们的不畏严寒酷暑辛勤工作，师傅们的热情服务我都看在眼里记在心上。买饭时师傅们的真诚微笑，热情话语让我感受到家的温暖，在此我要向各位师傅感谢，谢谢各位师傅，您们辛苦了!

（中间穿插关于食品的一些知识）。

8、时间到，选手们都完成了他们的作品，让我们来看看上半场选手做得怎么样。美食当前，焉能面不改色，佳肴飘香，岂会端坐如山？大家都动心了吧？请我们各位评委试菜打分。

9、谢谢各位评委，各位选手请做好准备，开始特色菜的制作，计时，开始！

10、咱们选手的特色菜都已完成，选手们都拿出了自己的拿手绝活，做的菜盘盘让人垂涎欲滴，评委们真是有口福啊。请各选手介绍自己的.菜色，请评委们品尝打分。

（中间穿插关于食品的一些知识）。

下面我宣布获得奖的是，有请选手上台领奖，祝贺他们，请为颁奖。

14、道道佳肴的香气还在弥漫，掌声笑声欢呼声还在回响，看张张笑脸，叹快乐短暂，期待明天。各位来宾，各位选手，咱们今天的比赛就要结束了，感谢大家的支持，感谢各位选手的积极参与，感谢第一食堂的大力配合。相信通过这次比赛，我们餐厅厨师们的厨艺一定有很大的提高，咱们每天吃的饭菜会更香，更甜。祝大家工作顺利，幸福安康，祝咱们邢台学院的明天更加灿烂辉煌！

本次大赛到此结束，来宾们，师傅们，同学们，再见！

**厨艺比赛方案篇四**

预计3月23或24日(视报名情况而定，报名人数多就分两天举行)，地点待定(教室或者第二食堂)。

3或3人以下为一组，每组同学各自分工，每组必须有一名解说员负责比赛环节的设计主题解答与解说。选手自备材料及相应炊具。

一等奖1组，颁发证书及相应学分;。

二等奖2组，颁发证书及相应学分;。

三等奖3组，颁发证书及相应学分。

因只是预计，所以奖项还有调动。预计推选一组参加院里决赛。

打印资料费：5元。

一次性碗筷：10元。

其它费用：35元。

总计50元。

以上就是20xx学年的厨艺大赛的策划，希望各部门齐心协力，共同将本次活动举办好。

法学系宿管生活部。

**厨艺比赛方案篇五**

一.活动主题：

学生烹饪比赛。

二.活动目的：

此次比赛是娱乐，知识和技能共有的丰富型比赛，重点突出“烹饪文化”内涵。旨在展示当代大学生的烹饪技能，丰富同学们的校院生活，提高同学们团队合作意识，并弘扬我国的饮食文化。

三.活动时间地点：

时间：5月n日(10=n=31)。

地点：长沙南方职业学院。

四.组织机构：

主办单位：信息学院学生会。

承办单位：信息学院学生会生活部。

赞助单位：信息学院学生会外联部。

(一)本次比赛包括指定菜制作，自选菜制作，饮食文化问答，餐饮服务技能比拼四部分;。

(二)制作指定菜一个(红烧鱼)，自选菜两个(一个热菜，一个冷菜);。

你觉的红烧鱼不好，那可以换，这只是我自己的想法。我这个做的可能比你好，但是想的不一定比你好。

(三)制作菜类和饮食文化问答，餐饮服务技能四部分一起评分;。

六.报名条件和方式：

本次比赛以团队为单位参赛，一个团队2-4个人。

长沙南方职业学院信息学院任一在校学生或老师都可以组队参加，一个队限制最多有一名老师。

队员确定后，从初赛到决赛不在允许更改和增删。

七.参赛须知：

比赛日期和规模

1.本次比赛5月n日开始初赛，其它赛事时间，地点另行通知，请留意选手开会通知，请各选手报名时填好联系方式。

2.本次比赛初步定为初赛和决赛，若人数超过限制则重分为初，复，决赛。

场外加工。

1、指定菜：包括宰杀、放血、去皮、去内脏，但不能烹制成菜肴，干料可以提前涨发，尽量进行加工，节约比赛时间现场制作。

2、自选菜：自行选择个人拿手菜。不受菜系、用料、菜式的限制。

3.菜品原料、器皿自备，可在场外进行初步加工、刀工处理，比赛现场进行烹调。

赛场提供物品。

厨房用具：炒勺、炸锅、手勺、油桶、墩子、调料盒、刀、一般餐盘、饭碗、汤碗。

调配料：酱油、醋、料酒、精盐、味精、淀粉、葱、姜、蒜、胡椒粉、色拉油、白糖、鸡蛋。

服务技能比拼用具：餐酒用具、红酒、托盘、桌、餐椅。

以上提供的各类物品允许自带，但摆台用的台布、餐巾等一律自备，且不允许使用转盘。

自选品种原料选择、烹调技法、菜品色泽、口味、造型、盛装器皿，均由选手自己确定。以上参赛品种所需原料由参赛选手自己准备。

上面那些东西你自己增删，如果比较贵或者难找到的就删了。根据实际情况看着办吧。

八.比赛流程：

1.检录：选手持比赛通知单，并带齐自备物料到赛区检录处报到，领取参赛证，并以队长抽签办法确定本队的操作(服务)台(灶)位，然后持参赛证进入赛场。

2.赛场：

由主持人宣布比赛开始，并请领导讲话。

比赛第一项：餐饮知识问答。

比赛第二项：指定菜和自选菜的制作，首先是制作指定菜，再是自选菜，不得改变顺序。

比赛第三项：餐饮服务技能比拼，包括制作菜的特色和风味介绍。

3.送评：统分人员收集到各评委的评分表复核无误后，去掉一个最高分、一个最低分、计算出该参赛队的总得分。餐饮服务技能大赛开始后，由评委在现场进行评判。

4.现场公布比赛结果，并颁发奖项。

5.评委对各获奖参赛组点评，领导至词宣布比赛结束。

九.比赛规则：

赛场规则。

点名入场，迟到30分钟者，按自动弃权处理。

不得弄虚作假，不得请他人代为参赛，违者取消参赛资格。

赛场不准高声喊叫，禁止吸烟，不准随地吐痰，不准乱扔下脚料。

不准使用他人原料(物品)及半成品。

严禁使用有害健康的色素，添加剂和国家明令禁止的原料。

比赛结束时搞好清理收尾工作。

裁判员规则。

裁判员要坚持原则，公平评判，严格执行评分标准。

裁判员要独立评判，各自打分，不得相互讨论，不用自己观点影响别人。

裁判员要认真填写评分表格，要求字迹清楚，不得涂改。

工作人员守则。

按照分工，各负其责、坚守岗位、听从调度、服从指挥。

工作严密，比赛之前和比赛过程中，不许向外透露选手的比赛顺序和参赛品种的名称、用料、做法、照片和编号。

认真做好监理工作，严格验料，记时、记事准确公正，对选手发生的过失要妥善处理。

遵守纪律，不迟到、不早退，不无故缺席，工作进行中谢绝待客，注意维护现场比赛秩序，提醒选手注意安全。

分数规则。

1.比赛满分450分，实行扣分制。

2.餐饮文化知识问答总分50分，5个问题，每个10分。

3.餐饮服务技能比拼各占100分。

4.指定菜占90分，自选菜(两个)占180分，菜类制作满分270分。

5.团队合作整体形象分30分。

时间规则。

第一项餐饮知识问答总时间10分钟，没个题目给予2分钟，从出题开始记时。

第二项菜类制作总时间90分钟，三道菜必须按比赛顺序在规定时间内全部做出。

第三项总时间30分钟，包括菜的介绍，但菜的介绍不得超过5分钟。

评分规则。

另付评分细则表。

十.设置奖项：

最佳厨师奖1个。

优秀厨师奖1个。

厨师高手奖1个。

帅哥厨师奖1个。

美女厨师奖1个。

最佳厨师人气奖1个。

这是奖项我的想法你自己看着办。我觉的三个奖项就够了。(该句非本策划书内容，可删除)。

十一.所需物品和经费预算：

1.奖品。

所需资金。

a.一等奖奖品(荣誉证书+奖品)1个n。

b.二等奖奖品(荣誉证书+奖品)1个n。

c.三等奖奖品(荣誉证书+奖品)1个n。

2.其他物品。

a.矿泉水40瓶n。

b打印资料150份n。

c.购买物品来回车费。

十二.比赛总结：

说明：张小风同学告诉你一个好消息，烹饪比赛的策划书在各位领导的关怀下，徐的努力中，和您的鼓励及大力支持下现终于取得了圆满的成功。

本策划书写作时间3天，可为耗资，耗时属历史所罕见，请好好珍惜，要对的起所以的工作人员。

本策划书大纲全部完工，不过一些细节须用户自己去考虑，自己去修改和增删。如错别字，错别行，及少数的错别语句。

凡是彩色的字体都非本策划书内容，是为了方便读者使用而设的，看了后可全部删除，包括这个彩色说明。

为方便查找和阅读，策划书分为烹饪比赛策划书和评分细则两部分，共10页。

为了您在看到这份策划书后能更加的明白和更好的使用，特此说明。如有什么疑问和不明白请与我们联系。

联系地址：\_\_\_\_\_\_。

联系电话：\_\_\_\_\_\_。

烹饪比赛筹备组。

**厨艺比赛方案篇六**

为了庆祝三八国际妇女节诞生xx周年，特举行厨艺大赛：

20xx年3月7日13：00—16：00。

工业园食堂。

xxx。

组长：

成员：

职责：

1、人员报名处理、参赛人员抽签、现场人员投票；

2、食堂场地、比赛用具等联系；

3、荣誉证书等购买，横幅制作；

4、比赛现场布置；

5、现场摄影人员、服务人员。

各女工根据自身擅长，自带材料，自由发挥。

1、参赛人员需自带材料及相关特殊佐料；

2、对于员工自带材料公司将给于一定数额的`补贴；

3、届时将组织人员对选手的厨艺水平进行投票选举产生“最佳厨艺奖”、“优秀厨艺奖”、“特色风味奖”，并给于一定的奖励。

1、比赛用具准备及现场布置；

2、开场词及活动规则介绍；

3、参赛人员现场抽签；

5、比赛菜肴展示；

6、现场观众品尝；

7、集体投票；

8、菜肴做法提问解释；

9、宣布获奖人员。

1、评分标准：色、香、味、形各占25%。

一、二轮比赛综合得分前3名（已获其它奖项人员除外）。

比赛用具2套，餐盘2个、小碗50个、筷子60双、基本佐料2份、厨师展示菜2份、签20个、厨师白色工作服装2套、编号牌20、选票30张。

**厨艺比赛方案篇七**

预计3月23或24日(视报名情况而定，报名人数多就分两天举行)，地点待定(教室或者第二食堂)。

3或3人以下为一组，每组同学各自分工，每组必须有一名解说员负责比赛环节的设计主题解答与解说。选手自备材料及相应炊具。

一等奖1组，颁发证书及相应学分。

二等奖2组，颁发证书及相应学分。

三等奖3组，颁发证书及相应学分。

因只是预计，所以奖项还有调动。预计推选一组参加院里决赛。

打印资料费：5元。

一次性碗筷：10元。

其它费用：35元。

总计50元。

**厨艺比赛方案篇八**

培养同学们的表演能力和社会适应能力，展示当代大学生的精神面貌，丰富同学们的校园生活，提高同学们团队合作意识，弘扬我国的饮食文化，了解市场经济动态。

活动时间：校园文化艺术节期间（5月15日晚19点）

活动地点：三楼食堂大厅

1、整体制作工序、刀工及介绍。

2、原材料采购及初加工。

3、在平常活动中的成本核算能力。

4、在烹饪过程中，限度地发挥地方菜肴的色、香、味、创新及食用价值。

5、各个参赛代表队的团队协作能力。

1、我院在校学生，均可报名参加。

2、本次比赛以系部为单位，各系部在报名参赛队伍中选派一支代表队。

3、参赛学生在系部范围内自行组队，指导教师1人，参赛队员5人，男女不限。

4、活动确定后由后勤集团发文到各个系部具体通知本次活动各项事宜。

5、各系部参赛队伍推荐上来之前，先自行确定一名队长，并由所在系部相关单位对所报参赛队伍进行初步审核，系审核完毕，选择一支参赛队伍报至学院相关单位，并将本队自选菜所需材料、数量及价格、厨具、特色及寓意，列详细清单上交（备注：队长请写上具体联系方式）。

1、参赛队员所用材料自行购买，具体购买时间安排在开赛当天。

2、每支参赛队伍先由学校发放60元菜金（其他经费另算）。

3、队员确定后，不允许更改和增删。不允许请外援，否则按零分处理。

4、各代表队队长要加强对本队参赛选手的组织、纪律、安全管理，严格按规定的时间、地点和顺序组织选手参赛，以确保良好的竞赛秩序。

5、参赛选手应按时至检录处报到，比赛开始后15分钟内未报到者视为自动放弃参赛资格。

6、比赛灶具和常规用品由学院提供。

7、注意安全、爱护公物（如有损坏照价赔偿）。

8、领队、选手要尊重评委，服从评委的评定。评判标准按照制定出的评分标准执行。如对评判有疑问者由领队向大赛纪检组据实反映，不得当场质问评委。如有重大争议，提交大赛总评委集体研究裁决。

9、为做到比赛的\'公开、公平、公正，最后得分取评委分和大众评委分的平均分（大众评委在比赛之前在食堂门口发放评分表，现场抽取54人）。

10、竞赛安排如有变动，大赛负责处另行通知。

11、如果对本次活动有疑问请及时联系总务处。

12、点名入场，迟到15分钟者，按自动弃权处理。

13、不得弄虚作假，不得请他人代为参赛，比赛时请带学生证或饭卡到纪检处检录，违者取消参赛资格。

14、赛场不准高声喊叫，禁止吸烟，不准随地吐痰，不准乱扔下料。

15、不准使用他人原料（物品）及半成品。

16、比赛菜肴为八个菜（六个规定菜，两个自选菜，菜金不超过60元）。

20、比赛时间为每组一个小时，操作超出时间的成绩无效

21、比赛结束后搞好现场清理工作。

22、用具的储藏、保管自行解决，确有困难的由大赛场地组协助解决。自带餐具须在检录处登记。

1、后勤集团开会讨论活动细则后开始着手写策划。

2、策划书递交院团委。

3、活动经批准后，由院团委发文到各系。

4、各系上报代表队名单以及所需的材料、用具的清单等。

5、院学生会向本次活动的评委及嘉宾发出邀请函。

6、院学生会宣传部负责本次活动的宣传工作，出好前期海报及现场的采访和活动的新闻报道。

7、由院学生会生活部负责场地布置、材料购买及一些器具租借等工作。

1、灶具、厨具、餐具；

2、所需调料由各代表队提供清单，由后勤集团统一采购。

1、活动前一周由学生会出好海报，在食堂前公布。

2、活动前一天下午把本次活动的横幅、幕布挂到指定位置并清扫场地。

3、活动当天早上七点把音响搬到指定位置。着手开始布置电线，围场地工作。

4、各系代表比赛前45分钟到比赛地点负责食料的整理，并在各自指定位置做好准备工作。

5、把桌子、椅子摆到指定位置并标明系别，评委、嘉宾的位置标明姓名。

6、调试音响设备及灶具。

7、各系开始食料的清洗工作并到食堂打一桶清水备用。

1、初加工：整鱼、整鸡等均可去鳞、去毛、去脏腑净膛，但不可改花刀。干料可以提前涨发。

2、热菜的细加工（即动刀成型，包括整鸡整鸭出骨）一律在赛场现场进行，不得提前加工，但鸡、虾、肉、鱼泥和蛋皮、蛋松、菜松以及美化菜肴用的萝卜花、冬瓜盅、西瓜盅、龙头、凤凰头等刀工、调味、雕刻及热处理可在场外提前加工；各种茸可在场外搅制，场内进行调口。

3、费工费火：在比赛时间内不能完成制作的，须在报名时提出书面申请（要写明系别、选手姓名、菜品名、理由及场外加工的范围），经组委会批准后方可提前加工为成熟的半成品。

**厨艺比赛方案篇九**

x年11月2日，在全班同学们的热切期盼中，x大学第一届学生厨艺大赛在第一食堂圆满结束。x班全体学生在这冬日的阳光中见证了一场视觉与味觉的盛宴，本届厨艺大赛俨然变成了一场美食的嘉年华。

本次活动主要是会计班参加。首届厨艺大赛的成功举办也给我们举办者很大的压力。但是我们上下一条心，总结其他学院举办的经验和产生的`问题，在原有的基础上重新制定筹办方案。大赛组委会意在打造出一届味感、质感、观感和营养卫生四个方面都一流的厨艺大赛。活动基本流程赛前准备，正式开赛，公布结果。

计划赶不上变化，过程远比拟定的流程要复杂得多。整个比赛时间仅限于一天之内完成。经过各方面的考虑，炉灶、作料的采购以及场地的申请与布置都基本筹备完毕，安排也更加妥当和周到。之前组织者也担心日期的延后会影响观众和参赛者的积极性。但是后来的事实证明本次大赛的主办对于组织者和参与者都是双赢的，这离不开所有成员的努力劳动。

比赛当天，每个人的脸上都洋溢着的欢乐表情，伴随着炒锅里发出的香气和现场观众的热度，冬日寒冷的气息完全消失。工作人员们，从早上便开始准备10套灶与锅，以及各种比赛用的厨具，各种佐料，都一应俱全，充分保证了活动当天都井然有序地进行。把队伍分为10个组，每支队伍必须在30分钟内完成自己的作品。

大赛评委由我校老师及校外厨师担任，确保公平公正。他们将以“色、香、形、味、名”作为评分的标准，最终评出一、二、三等奖若干名，而且还根据观众的投票评出人气奖。当参赛者用热气腾腾的菜肴展示自己的手艺，当观众们在品尝区争先恐后地试菜时，工作人员不仅要在洗菜区与烹饪区来回忙碌着，同时还要维持现场的秩序。工作人员是不能很好地得到休息的。当比赛结束的时候，所有的工作人员也终于可以像其他人一样跑到了品尝区一饱口福，辛苦了一天的他们脸上绽放出了最美丽的笑脸。

随着厨艺大赛在完成了颁奖仪式后告一段落。在本次厨艺大赛得到了评委的首肯赢得了众多食客的好评。本次比赛中学生们在菜肴造型上带来了新的灵感。

全班学生对活动的整个组织筹备也表示满意，比赛的顺利进行离不开所有参与者的支持。民以食为天，看到并吃到美食的感觉总是的，当每一个为本届厨艺大赛付出过的人看到大家享受美食时候幸福的表情时，自己也是最为欣慰的。

**厨艺比赛方案篇十**

承办单位：太原理工大学轻纺工程与美术学院团委学生会赞助单位

报名时间：20xx年4月5日―4月8日

准备时间：20xx年4月5日―8日

比赛时间：4月8日当日下午3：00―6：

太原理工大学轻纺工程与美术学院全体同学

食堂一、二层

（1）自选菜制作根据自选菜的色、香、味、形、器、营养搭配6个方面进行评分。

（2）现场讲解根据对自选菜的菜品选择、用料选择、制作工艺、营养价值、菜品渊源五个方面的讲解进行评分。

（3）趣味饮食常识问答共4道趣味饮食常识问答题目。

1、将海选产生20个小组通过抽签方式分为两部分

2、比赛分为两部分进行，每部分有10组，一组3人

3、每三人一个窗口，三人中包括一个大厨和两个助手

4、大厨主要做炒菜，助手做凉拼

5、要掌握好时间（控制在15分钟之内）

6、要求有特色，有创新，有立意

7、特色菜是一个加分环节，选手根据自己的水平自备原料

前期准备工作

1、召开部门会议本部门全体成员商定后，做出详细的策划书、报名表。

2、将初赛活动策划书指导老师商量，并及时联系宣传部和文娱部，分别负责处理宣传问题（海报宣传，记者采访、摄影）以及比赛当天节目安排。同时，本部门全体成员到我院各班进行宣传，并指导其正确填写报名表。

3、上报主席团协商问题及询问要求注意事项，并召开主要协助部门的`部长会议。

4、初赛场地、时间和食堂负责人与校维权部商议。

5、对报名表进行筛选，确定选手分组情况。

6、给相关评委发送邀请函，并通知好主持人和节目组负责人做好准备。

7、前期工作结束。汇报完成情况并进行总结。

后期收尾工作

1、于4月8号之前将本院获胜的两组选手上报院生活部。（注：其作品和选手基本情况写清楚上交）

2、活动收尾，做好后期宣传工作并召开部门会。

3、对此次厨艺大赛做出总结，积累活动经验，找出此次活动的缺点和不足。

**厨艺比赛方案篇十一**

报告中首次提出了“美丽中国”理念，引发了社会各界的共鸣和积极响应。国家之美离不开生态文明的自然之美，更离不开社会和谐的人文之美。随着经济社会的不断发展和进步，社区作为社会的构成单元其功能和重要性也日益凸显。作为整个社会的微观映射，社区文明则社会文明，社区和谐则社会和谐。值我市新一轮全国文明城市创建工作启动之际，为进一步发挥社区建设在和谐社会可持续发展中的基础作用，现策划推出“连云港首届社区文化节”系列活动。活动为期两个月，由“家庭厨艺大赛”、“广场舞大赛”、“社区文化高端论坛”、“首届社区节颁奖典礼暨汇报演出”四个系列活动组成，5月底在广电总台演播大厅举行颁奖典礼，由市文明办为获奖选手和社区颁奖授牌。

“民以食为天”，社区中蕴藏着众多厨艺高手，家庭厨艺大赛是本届社区节的开篇大戏。本次大赛以弘扬博大精深的中华饮食文化为内容，以家庭厨艺比拼为形式，社区居民走出家门，以厨会友、以食为乐，进一步丰富居民的业余文化生活，共同营造温馨和谐的社会大家庭。

二.活动优势。

3.广电媒体资源整合、强势推广，助力品牌形象提升及终端拉动。

三.活动组织。

主办单位:市文明办、市广播电视台。

协办单位:市餐饮家协会、市劳动局厨师培训中心。

承办单位:市广播电视台城市公共频道。

四.活动周期。

1.3月25日——4月1日活动宣传推广期;。

2.4月2日——15日各大社区分赛场初赛;。

3.4月20日上午市区大型超市选购原材料、下午某酒店大堂举行厨艺大赛决赛;。

4.5月下旬在广电总台演播大厅举行社区文化节闭幕式颁奖典礼暨汇报演出，为社区节各系列活动的获奖选手及社区颁奖授牌。

五.活动详解。

1.初赛:以家庭为单位，在社区广场现场制作自家的私房菜，邀请特级厨师、社区居民等现场品尝评判，特色鲜明、色香味俱佳者获胜，晋级决赛。分赛场分别设在新浦区3个社区、海州区1个社区、连云区1个社区。社区负责场地、音响、人气氛围营造，灶具由赞助商提供，原材料菜品由居民自备。每个分赛场确保5—8个参赛家庭。

2.决赛:晋级家庭在指定超市购买原料后，在市区某饭店大堂进行集中比赛。

比赛流程为:。

a.领导致开幕辞并宣布比赛开始。

b.主持人介绍莅临嘉宾、评委、各个代表队。

c.比赛菜肴开始制作，时间规定在60分钟内。

d.选手在60分钟内完成菜肴，同时介绍菜名、原料、制作工序、特色及寓意，以及回答评委现场提出的相关营养知识问答。

e.评审团现场亮分,公布获奖情况。

考评内容:原材料采购及初加工;制作工序、刀工及介绍;在平常活动中的成本核算能力;在烹饪过程中限度地发挥地方菜肴的色、香、味、创新及食用价值;各个家庭的团队协作能力。

3.参赛须知:。

a.参赛队员所用材料自行购买，购买时间开赛当天，地点为同一家大型超市内。

b.每支参赛队伍先由主办方发放100元菜金。

c.队员确定后(2——3人)不允许更改和增删。不允许请外援，否则按零分处理。

d.各社区代表队队长要加强对本队参赛选手的组织、纪律、安全管理，严格按规定的时间、地点和顺序组织选手参赛，以确保良好的竞赛秩序。

e.参赛选手应按时报到，比赛开始前15分钟未报到者视为自动放弃参赛资格。

f.比赛灶具和常规用品由主办方提供。

g.注意安全、爱护公物(如有损坏照价赔偿)。

h.领队、选手要尊重评委，服从评委的评定，评判标准按照制定出的评分标准执行。如对评判有疑问者由领队向大赛纪检组据实反映，不得当场质问评委。如有重大争议，提交大赛总评委集体研究裁决。

i.不准使用他人原料(物品)及半成品。

j.比赛过程中，一切操作过程需在现场进行，不得提前准备;若有特殊情况，需事先向组委会申请，经同意后方可进行;无关人员不得参与，否则将视为作弊，取消参赛资格。

k.比赛时间为每组一个小时，操作超出时间的成绩无效。

l.比赛结束后搞好现场清理工作。

4.奖项奖品:。

b.亚军2名，各获1000元现金或等值奖品;。

c.季军3名，分获500元现金或等值奖品;。

e.社区团体奖3名，视各社区代表队在比赛中表现出的精神风貌、组织规范，并参照各社区参加决赛的选手总得分高低，评出社区团体金银铜奖。金奖20xx元，银奖1000元，铜奖500元，并由市文明办授牌。

5.报名方式:全市社区居民均可报名，以家庭为参赛单位。在本社区或城市公共频道《社区发言人》栏目组报名。报名热线:85469110.

六.媒体推广。

1.宣传单位:连云港电视城市公共频道、交通频率、经济频率、连云港广播电视报、苍梧人家社区报、连云港传媒网等全媒体、广场、社区、商超户外大屏宣传。

2.报道形式:比赛花絮、探秘、初赛阶段和决赛阶段现场情况在城市公共频道《社区发言人》栏目全程录制、精编后播出;《在你身边》、《新闻七日谈》栏目跟踪报道赛况进程，其他媒体报道决赛赛况。

七.活动招商。

1.活动总冠名费:20万元(用于活动开支，包括活动场地租借、背景喷绘、音响、购菜基金、灶具厨具调味品、奖品奖金、评委嘉宾邀请、电视制作成本、宣传推介费用等)。

2.分项招商:场地提供、奖品提供、厨灶具提供等。

3.赞助商回报:带有赞助企业标识的大赛宣传片提前一周在城市公共频道黄金时间持续滚动播出;初赛、决赛现场主持人反复提及赞助商名称及厨师评委来自哪家饭店;活动现场悬挂赞助商条幅，产品进驻社区展位宣传，赞助产品上附企业标识;《社区发言人》栏目中插播企业硬广告，角标、滚屏字幕宣传;《社区发言人》社区留言板版块播出企业活动或商品预告;饭店菜品制作过程专题展示推介等。

连云港广播电视总台城市公共频道20xx年2月。

活动主题:“舌尖上的生活”社区厨艺大赛。

活动地址:。

活动目的:美食在人们心中占有举足轻重的位置因为人们能够在享受美食的过程中让口腹得到满足，同时心情也会变得愉悦。而对于家庭而已，能够让家人在享受家庭温暖的同时，获得美味的享受。活动意义:厨艺与金融理财业务，看似毫无关系的两者，其实也有着紧密的联系，因为家庭生活想要过的安心舒适。所以我们借此厨艺大赛的机会，让社区居民可以在展示自己厨艺的同时，让所有家庭能手能够分享自己对于食物采购与挑选时的心得。并且能够融入理财产品的观念，对启蓝控股有限公司进行有效的宣传，是本次大赛举办的核心目的与思路。

活动目标群体:家庭主妇。

活动组织。

主办单位:。

协办单位:。

承办单位:。

活动日期:

1、几月几日—几月几日活动宣传推广期。

2、几月几日---几月几日各社区预选大赛。

3、几月几日---几月几日某地点举行厨艺大赛决赛活动详细流程预赛:以一个社区为单位，在各个社区广场现场制作各自最拿手的私房菜，邀请专业厨师和社区居民代表现场品尝评判，色香味俱全者获胜，炊事灶具和调味品由赞助商提供，原材料由参赛选手各自准备。各社区有20个参赛名额。

决赛:三个社区选出5名参加决赛的选手，在制定的决赛现场进行最后的厨艺比拼，由专业人士进行评判。

大赛现场流程:。

1、大赛组委会致辞。

2、主持人介绍莅临嘉宾、评委、参加的社区代表。

一等奖:。

二等奖:。

三等奖:。

鼓励奖:。

需要拉的赞助商有:电磁炉、炒锅、菜刀、砧板、锅铲、调味品、围裙。

比赛赛制:。

预赛——决赛2个环节。

进制:。

20进5(三个社区)。

15进6(一等奖一名、二等奖两名、三等奖三名)。

媒体推广:本次社区厨艺大赛是由丽水电视台主办，启蓝控股有限公司承办，通过现场拍摄跟踪，录制比赛的预赛和决赛，花絮的全程录制在丽水新闻频道播出。

根据北京市的统一部署，20xx年北京市将举办全民健康生活方式行动厨艺比赛活动。我区将按照全市统一要求组织开展全民健康生活方式行动厨艺比赛活动。现就比赛工作制定如下方案:。

一、比赛目标。

进一步贯彻落实市政府《健康北京人—全民健康促进十年行动规划》，广泛动员社会力量，营造促进健康生活方式的舆论环境和社会氛围，促进居民形成健康饮食和健康生活的观念，提高居民改善饮食营养和膳食结构的能力。

二、比赛时间。

20xx年8月。

三、比赛主题。

主题:健康厨艺，快乐生活。

四、组织领导。

海淀区健康促进工作委员会负责此次活动的组织实施。成立“海淀区全民健康生活方式行动厨艺比赛活动办公室”(以下简称“区比赛办公室”)，具体负责比赛工作的组织管理、协调督导。办公室设在区疾病预防控制中心。

各街镇及各相关社区卫生服务中心也要成立比赛工作组织领导机构，由主管领导牵头负责，设置专职或兼职工作人员组织落实。

五、工作分工。

(一)区卫生局:负责牵头组织协调全民健康生活方式行动厨艺比赛活动。

(二)区疾控中心:负责具体组织全民健康生活方式行动厨艺比赛活动的开展，落实比赛场地、设备及联系媒体报道比赛活动。

(三)各街镇:负责组织本辖区健康示范社区、健康示范单位、健康示范食堂及健康示范餐厅符合条件的参赛队参与全民健康生活方式行动厨艺比赛活动。

(四)各有关社区卫生服务中心:负责选拔本辖区符合条件的选手参与全民健康生活方式行动厨艺比赛活动，并负责本辖区参赛队参赛内容的指导工作。

六、工作安排。

(一)启动阶段(20xx年6月12日前)。

海淀区全民健康生活方式行动厨艺比赛活动办公室下发活动通知，召开协调会，公布大赛活动信息。公布报名热线82405726，号召符合条件的参赛队参赛。各部门、街镇确定负责人和联系人，制定具体实施方案，组织符合条件的参赛队报名。

(二)推广和报名阶段(20xx年6月中旬—8月3日)。

健康示范社区、健康示范单位、健康示范食堂及健康示范餐厅各参赛队自行到活动指定网站北京市海淀区疾病预防控制中心网站下载报名表报送至辖区所在社区卫生服务中心，本次比赛采用组队报名的方式，每队准备现场制作2个菜，一个全素菜，另一个荤素搭配菜。每队报名2名主厨，每人制作一个菜。凡参加比赛的参赛队都要填写厨艺比赛报名表。辖区所在社区卫生服务中心审核人员报名情况并通过比赛或推荐形式选送辖区参赛队参加区级比赛。辖区所在社区卫生服务中心于8月3日前将辖区参赛队报名表(详见附件2)报至区比赛活动办公室。

(三)比赛阶段(20xx年8月)。

各辖区社区卫生服务中心在海淀区全民健康生活方式行动厨艺比赛活动办公室的指导下选送选手参加区级比赛(比赛具体时间、地点另行通知)。

七、参赛细则。

(一)参赛对象及要求。

参赛选手年龄不限，身体健康，厨艺强。健康示范社区、健康示范单位、健康示范食堂及健康示范餐厅(详见附件1)至少推选1支参赛队参加比赛。

(二)参赛物资。

1、操作台、灶具、厨具、刀具、食用油、控油壶、食盐、盐勺、碗盘、勺筷、围裙、抹布等由主办方提供。

2、选手自带参赛菜肴的原材料、辅料、调味料等(如需其他物资，请自行携带)。

(三)比赛流程。

1、称量菜肴主辅料重量。

2、回答主持人健康饮食提问。

3、选手每完成一件作品，介绍作品，交付工作人员，将作品贴号送与评委。

4、工作人员查看油盐使用量。

5、选手清理操作台上自己的物品，完成比赛，等待结果。

6、评审工作结束之后，统一公布成绩。

(四)参赛内容。

1、健康饮食问答。

每组参赛队回答3道饮食健康常识题，根据口头回答情况打分。每个厨师至少回答一道题。

2、现场菜肴制作。

全素菜和荤素搭配菜拟定为一家3口的晚餐，注意三餐分配，营养搭配。要求参赛选手在现场35分钟内制作完成，并对制作菜品的菜品搭配、创意设计、用料选择、制作工艺、营养价值等方面现场讲解，评委根据色、香、味、形、口感、营养成分、油盐用量进行评分。

(五)比赛规则。

1.将报名表中餐厅和食堂厨师编为一组，为专业组;社区居民和单位职工编为另一组，为业余组。两组成绩分别排名。

2.每个参赛队作品由一道全素菜和一道荤素搭配菜组成，原料、辅料、调料由选手自备。

3.遵守赛场秩序，听从主持人和工作人员安排，尊重评委，尊重其他参赛选手。

4.参赛选手提前30分钟入场签到，迟到15分钟以上取消参赛资格。制作过程中超时，酌情减分。

5.参赛选手准备作品介绍的文字稿件，要求写清营养、主料、辅料和调料信息，制作过程。

6.参赛队自备的主料和辅料只可事先洗净、清理，不能事先切好带进比赛现场，一经发现扣20分。

7.参赛队2名选手得分相加，按照小组排名确定比赛名次。

(六)评分标准。

本次比赛按照每道菜百分制的标准进行评分。健康饮食问答(15分)，厨师讲解(20分)，菜肴制作(色、香、味、形、口感)(40分)，营养成分(10分)，油盐用量(10分)，操作台卫生(5分)。

比赛评委由5人组成，1名厨师专业评委，1名营养专家评委，1名健康专家评委，2名普通评委。

(七)奖项设置。

区级选拔赛专业组及业余组一等奖、二等奖、三等奖各1个，其余为优秀奖，奖品待定。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找