晋城市商务局
晋城市文化和旅游局
晋城市市场监督管理局
晋城市人力资源和社会保障局 文件
晋城市总工会
晋城市机关事务服务中心
晋城市融媒体中心

晋市商流通〔2024〕12号

关于印发《2024晋城名厨技能大赛实施方案》的通知

各县（市、区）商务局、文化和旅游局、市场监督管理局、人力资源和社会保障局、总工会、机关事务服务中心、融媒体中心：

根据《晋城市餐饮业“三名”评定工作实施方案》工作安排，

为做好晋城名厨评定工作，由市商务局会同市文化和旅游局、市市场监督管理局、市人力资源和社会保障局、市总工会、市机关事务服务中心、市融媒体中心共同制定了《2024 晋城名厨技能大赛实施方案》，现印发给你们，请认真贯彻执行。

晋城市商务局

晋城市文化和旅游局

晋城市市场监督管理局

晋城市人力资源和社会保障局

晋城市总工会

晋城市机关事务服务中心

晋城市融媒体中心

2024年2月7日

（此件公开发布）

2024晋城名厨技能大赛实施方案

根据《晋城市餐饮业“三名”评定工作实施方案》要求，为做好名厨评选认定工作，确保晋城名厨技能大赛有序开展，结合我市实际制定本实施方案。

一、大赛主题

“康养胜地·美食晋城”

二、举办单位

主办单位：晋城市商务局

晋城市文化和旅游局

晋城市市场监督管理局

晋城市人力资源和社会保障局

晋城市总工会

晋城市机关事务服务中心

晋城市融媒体中心

承办单位：晋城市餐饮住宿行业协会

支持单位：晋城技师学院

山西晋煤集团白马绿苑餐饮管理有限公司

三、比赛时间、地点

（一）比赛时间：2024年4月中旬（具体时间另行通知）

（二）比赛地点：山西晋煤集团白马绿苑餐饮管理有限公司

四、参赛要求

1. 要以晋城食材作为主料或主要辅料来制作菜品或面点。

2. 低盐、低油，营养搭配合理，成本控制恰当，符合健康饮食要求。

3. 不准违规使用添加剂和国家明令保护的动植物原料。

4. 原料可提前进行初步加工，但不可提前将原料入味和刀工成形加工。

5. 注重加工烹饪环节的食品卫生安全，倡导可循环利用餐饮器具，突出烹饪专业标准化操作。

6. 选手作品应与大赛承办单位签署知识产权协议书，作品的标准化文字资料、照片、视频、影像等资料可供组委会宣传使用。

7. 大赛承办单位统一提供常规餐具，特殊餐具可自带，但不可有个人或单位名称等标识。

五、参赛项目

本次名厨（烹饪）大赛设置烹调和面点两个参赛项目，选手单项参加。

（一）烹调项目： 每位选手在 90 分钟内制作 2 道以康养为主题的创意菜品（热菜、凉菜均可），以 6 人量为标准，另做品尝碟一份，供评委赋分。

（二）面点项目： 每位选手在 90 分钟内制作 2 道以康养为主题的创意面点（点心、小吃均可），以 6 人量为标准，另做品尝碟一份，供评委赋分。

六、参赛选手

通过县级商务部门初审的“晋城名厨”申报者。由市餐饮住宿行业协会逐一对通过初审的参赛选手进行资格确认，确定最终参赛名单。

七、赛前准备

由晋城市餐饮住宿行业协会组织参赛选手赛前 30 天内进行集中培训，邀请专家对比赛规则、技术要求、注意事项等内容进行讲解，培训地点设在晋城技师学院。

八、比赛流程

（一）选手报到

领取参赛证→抽签→签署知识产权协议书。

（二）开幕式

1. 介绍比赛筹备情况；

2. 致开幕词；

3. 选手代表宣誓；

4. 颁发裁判员聘书；

5. 裁判员代表宣誓；

6. 主要领导讲话并宣布开幕。

（三）正式比赛

选手检录→每轮 8 位入场依次比赛→领导巡视比赛现场→菜品出场→评委打分→作品呈现展台→集中公布成绩。

（四）宣布成绩

1.裁判长点评;

2.宣布比赛成绩;

3.领导讲话;

4.合影。

九、评定标准

本届大赛将邀请国家级烹饪协会注册裁判员培训和执裁，以公平、公正、公开原则进行现场评审（裁判名单附后）。

主要对菜品6个方面进行综合评价:

1.康养食材（20分），要求菜品使用的烹饪原料或主要辅料，均应是无污染、可循环的，或模拟天然条件为基础而抚育生产的食材。

2.味感（20分），要求菜品口味纯正，主味突出，调味适当，无糊味、腥膻味、异味等，应符合康养菜品应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点；要求烹饪不复杂，复合味跳跃，锅气味明显，凉后不反腥。

3.质感（20分），体现作品品质应达到的火候、口感、质地的要求。

4.观感（15分），要求主副料搭配合理，规格整齐，色泽自然，装盘美观，餐具与菜肴摆放协调。

5.品质安全（15分），要求菜品制作过程和菜品呈现应符合食品安全要求。看菜品是否新鲜，加工过程是否生熟分开，要

符合卫生标准。

6.营养（10 分），营养配比合理，无使用人工色素和超标添加剂等不能食用物品。

十、奖项设置

按个人总成绩排序（百分制），设特金奖、金奖、银奖，其中 90 分（含）—100 分为特金奖；80 分（含）—90 分为金奖；70 分（含）—80 分为银奖；由晋城市餐饮住宿行业协会为获奖者颁发证书和奖牌。

特金、金奖选手入围晋城名厨备选名单，根据个人技能大赛成绩 × 70% + 个人申报资料评审成绩 × 30%合计形成总分值，前 10 名授予“晋城名厨”荣誉称号；前三名选手分别获得大赛组委会 10000 元、8000 元和 5000 元的奖励；第一名选手授予“晋城市技术能手”称号；其余选手授予“晋城名厨提名奖”荣誉称号。

十一、宣传报道

比赛期间通过官方媒体、自媒体，跨平台、多形式、全方位对比赛过程及结果进行宣传报道。

附件：1.晋城名厨技能大赛裁判组

2.大赛日程

附件 1

晋城名厨技能大赛裁判组

组　长：刘　强　元老级注册中国烹饪大师
世厨联特邀评委
山西省烹饪餐饮饭店行业协会常务副会长
兼名厨委员会会长

成　员：王云浩　注册中国烹饪大师
梧桐公寓副总经理，享受国务院津贴

王福荣　注册中国烹饪大师
山西会务集团副总，享受国务院津贴

杭伟洲　注册中国烹饪大师
山西省烹饪餐饮饭店协会副会长

李晨伟　注册中国烹饪大师
山西省烹饪餐饮饭店行业协会副秘书长

王俊如　注册中国烹饪大师
新东方教育集团客座教授

周晓波　山西五一劳动奖章
海归海集团杏花堂事业部总经理

李克书　中国晋菜大师
谭家菜第五代传承人

马新明　中国晋菜大师
山西百姓渔村集团公司总经理

附件 2

大赛日程

时　　间	内　容	地　点
第一天 08: 00-12: 00	裁判报到	白马绿苑一楼
第一天 14: 00-18: 00	选手报到	白马绿苑一楼
第二天 09: 30-10: 00	开幕式	白马绿苑前门广场
第二天 10: 00-11: 30	第一场比赛	白马绿苑后厨
第二天 11: 30-13: 00	第二场比赛	白马绿苑后厨
第二天 13: 00-14: 30	第三场比赛	白马绿苑后厨
第二天 14: 30-16: 00	第四场比赛	白马绿苑后厨
第二天 16: 00-17: 30	第五场比赛	白马绿苑后厨
第三天 08: 00-09: 30	第六场比赛	白马绿苑后厨
第三天 09: 30-11: 00	第七场比赛	白马绿苑后厨
第三天 11: 30-12: 00	宣布成绩	白马绿苑前门广场

晋城市商务局　　2024年2月7日印发