

安徽省烹饪协会

皖烹字〔2022〕9 号

关于举办“海天鼎厨杯”2022 全国烹饪技能锦标赛（安徽赛区）的通知

各会员及餐饮服务单位：

为深入贯彻落实《“新徽菜 名徽厨”行动方案》，大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，积极营造劳动光荣的社会风尚和精益求精的敬业风气，进一步推动餐饮行业高技能人才队伍建设，充分发挥技能大赛在高技能人才培养、选拔和激励等方面的作用，根据中国烹饪协会《关于举办“海天鼎厨杯”2022 全国烹饪技能锦标赛的通知》（中烹字〔2022〕24 号）文件精神，经研究，举办“海天鼎厨杯”2022 全国烹饪技能锦标赛安徽选拔赛。现将有关事项通知如下：

一、指导思想与比赛目的

（一）指导思想

继承传统烹饪技艺，弘扬中华饮食文化，打造中国味道新高度，服务餐饮消费新需求。

（二）比赛目的

通过全国性专业技能竞赛，公平、公正、公开选拔全行业顶级名厨，为电视综艺节目输送行业人才，助力顶级名厨通过烹饪类综艺节目平台，充分展示其烹饪技艺和个人魅力，进一步带动行业整体复苏与发展。

二、组织机构

(一) 主办单位

中国烹饪协会

(二) 承办单位

北京中烹餐饮技术开发有限公司

安徽省烹饪协会

(三) 协办单位

佛山市海天调味食品股份有限公司

中国烹饪协会名厨委员会

三、竞赛内容

本次选拔赛为个人赛，只设中餐热菜一个项目。参赛选手需现场制作自选作品 3 款，其中创意热菜作品 2 款，时间为 90 分钟；地域特色菜作品 1 款，时间为 60 分钟。每款制作数量为 3 份(位吃，每份重量 140-160 克)。

四、竞赛时间与地点

本次选拔赛于 6 月 29 日至 7 月 1 日在合肥绿地福朋喜来登酒店举行。

五、参赛条件与报名办法

(一) 参赛对象需要符合以下报名条件:

1. 参赛选手年龄 25-55 岁。
2. 职称或荣誉条件, 满足以下任意一条即可:
 - (1) 注册中国烹饪大师、烹饪名师;
 - (2) 中国烹饪大师、烹饪名师;
 - (3) 获得高级工及以上等级;
 - (4) 餐饮企业厨师长或总厨;
 - (5) 获得省级以上大赛荣誉或奖牌;
 - (6) 中国烹饪协会会员及中国烹饪协会名厨委委员。

(二) 报名办法

本次大赛免收报名参赛费, 参赛选手如实填报参赛资料完成报名注册, 通过资格审核后, 完成信息填写, 流程如下:

1. 选手按要求填写报名表, 报省烹协汇总整理;
2. 中烹协名厨委进行初步审核;
3. 审核通过的选手登录美味馆小程序的赛区报名端口进行线上录入;
4. 录入成功后的选手, 方可参加现场比赛。

六、评判办法

本次选拔赛裁判员由中国烹饪协会统一派遣, 采用现场评分形式, 严格做到公平、公正、公开。

评判内容和计分方法(见附件)。

七、奖励办法

(一) 按参赛选手所得分数，90-100 分赛区金奖；80-89.99 分颁发分赛区银奖；70-79.99 分颁发分赛区铜奖。以上均由中国烹饪协会颁奖。

(二) 前 15 位选手获得总决赛参赛资格。

(三) 第一名选手推荐申报中国烹饪协会 2022 年度金厨奖。

(四) 前 15 名选手将有机会获海天鼎厨学院基金签约资格。若按要求完成签约任务可获 10000-30000 元不等基金奖励。

(五) 前 20 名选手由省烹饪协会授予“安徽烹饪大师”或“安徽烹饪技术能手”，已获得过该荣誉的不再授予。

(六) 一家餐饮企业报名人数只限 1 人。

八、其他事宜

本赛区每位选手可获 200 元食材补助金(赛后发)，同时对于合肥以外选手将免费安排住宿，其他费用自理。

本次选拔赛选手不超过 120 人，即日起开始报名，额满为止。

九、联系方式

(一) 中国烹饪协会竞赛工作办公室

李真真 18513533859；赵 界 18513531041

(二) 中国烹饪协会名厨委员会

黄保国 13552963183；杨 洁 13071109010

(三) 安徽省烹饪协会

李正宏 13856042437；吴寒冬 15605692266

附件：1. “海天鼎厨杯” 2022 全国烹饪技能锦标赛
报名表

2. “海天鼎厨杯” 2022 全国烹饪技能锦标赛评
判细则



抄：中国烹饪协会

附件 1



“海天鼎厨杯”2022 全国烹饪技能锦标赛报名表

姓 名		性别		民族		照片
年 龄		工龄		职称 (职业资格证书)		
工作单位				职务		
单位地址	XX 省 XX 市 XX 区 XXX 街 XX 号					
身份证号				联系电话		
擅长菜系				是否与其它调味品企业有合约在身		
身高 (cm)		体重 (kg)		厨师服尺码		
招牌菜 /拿手菜	菜名: 特色: 数据 (每年销量):					
主要工作 简历						
获奖情况 (全国省市机构、中烹协由高到低至少 5 个)						

附件 2

“海天鼎厨杯” 2022 全国烹饪技能锦标赛 评判细则

一、赛项说明

1. 选手自备参赛作品所使用原料、餐具器皿，餐盘以 10-12 英寸为宜。
2. 3 款作品需技法不同、风味各异。
3. 每款参赛作品需份量一致（误差为±5 克）。

二、相关规定

1. 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。
2. 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；

三、评判内容

各赛项评判内容按准备工作、专业烹饪、作品呈现、口味质感四个方面进行评判。

1. 准备工作（10 分）

(1) 自带食材符合比赛规则；

(2) 自带物品使用专用整理箱分类收纳；

(3) 自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定；

(4) 所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内；

(5) 冰箱或冷柜中的食材有覆盖，不同食材相互独立；

(6) 操作工位物品摆放就位，分类合理、整洁有序；

(7) 身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣、西裤、皮鞋），身上无任何配饰；

(8) 完整的作品说明书；

(9) 提供可品尝的高汤的冷热样品；

(10) 没有提前加工行为。

2. 专业烹饪（30 分）

(1) 食品安全部分

- 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正确使用和更换手套；
- ④及时清洁工作台和厨房设备、用具，专业更换砧板；
- ⑤对温度敏感的食材加工后及时存放回冰箱内，无长时间裸露现象；
- ⑥加工过程中，以及品尝食物时无交叉感染行为；
- ⑦主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；
- ⑧正确使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾。

(2) 技能 / 技艺部分

- ①加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放器；
- ②熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象；
- ③操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；
- ④加工、烹调过程规范有序，动作协调适当，体现传统或现代技法；
- ⑤不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、锅等）；
- ⑥加工过程中对鱼、肉、海鲜、家禽等主食材的处理恰当；
- ⑦合理利用头和边角料将汤底做成调味汁；
- ⑧加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当；

⑨剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期。

(3) 厨房管理部分

- ①合理分配工作内容、时间；
- ②加工过程中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；
- ③加工过程工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象；
- ④合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；
- ⑤在规定的时间内完成供餐准备；
- ⑥上餐结束后，及时进行厨房清洁，操作位公用设备、设施及用具清洗干净。

3. 作品呈现（10 分）

- (1) 摆盘实用（不允许使用盘中盘），装饰或点缀物可食用，便于服务人员传送；
- (2) 作品造型、规格、份量一致；
- (3) 符合规定的份量大小；
- (4) 主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出；
- (5) 菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；
- (6) 菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；
- (7) 具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；
- (8) 菜肴具有地域文化、烹饪技艺特征。

4. 口味质感（50 分）

- (1) 口味质感与作品说明书说明一致；
- (2) 色、香、味统一、协调；
- (3) 调味适当，主味突出，风味特别，富有层次感；
- (4) 火候得当，无焦糊、腥膻等异味，或过生不能食用；
- (5) 食材质感鲜明，符合应有的口感特点；
- (6) 主辅料搭配营养均衡。

四、计分方法

参赛选手成绩为创意热菜作品成绩与地域特色菜作品成绩之和（分别按 80%、20 %的比例计算），其中创意热菜作品成绩为 2 款作品得分总和的平均分。