# 学校食堂厨艺大赛策划方案范文

来源：网络 作者：梦醉花间 更新时间：2024-02-04

*放飞的五月，带着暖暖的阳光向我们走来。为培养同学们的饮食情趣，使健康饮食、特色饮食深入人心，吃出营养、吃出健康、吃出生活、吃出精彩，也是展示厨艺风采的时候，那么活动方案该怎么策划呢?以下就是小编为大家整理的方案内容，希望能够帮助到大家。学校...*

放飞的五月，带着暖暖的阳光向我们走来。为培养同学们的饮食情趣，使健康饮食、特色饮食深入人心，吃出营养、吃出健康、吃出生活、吃出精彩，也是展示厨艺风采的时候，那么活动方案该怎么策划呢?以下就是小编为大家整理的方案内容，希望能够帮助到大家。

**学校食堂厨艺大赛方案1**

一、活动主题

喜庆祖国华诞 开美味篇章 创厨艺盛世

二、活动目的

为庆祝祖国60周年，弘扬中国传统美食文化，展现成贤学子风采，院学生会生活部特此举办本届校园厨艺大赛。

三、活动时间与地点

时间：\_\_年12月2日晚(初定)

地点：辅楼204

四、报名

各系分别出一支代表队(3-5人)，各队要有自己的队名和参赛口号以及初赛的照片，各队要上报自己所做菜肴需要的材料和灶具等(材料费由院生活部赞助每组40元，灶具由院生活部负责借用)。

五、复赛比赛形式

1、刀工比拼：现场切胡萝卜或黄瓜，评委可从切菜速度和切菜质量方面做出评分

2、厨艺比赛：以两个参赛队为一组进行厨艺比赛，在规定时间内(20-25分钟)烹制出自己的菜肴，做好后简单地介绍一下所做的菜。

3、有奖提问环节：主持人提出有关厨艺知识的问题，由观众抢答，回答正确者发给小奖品(气球、小毛绒玩具)

4、食堂大厨表演环节：1)刀工表演：现场表演切土豆、黄瓜和胡萝卜等 2)烹饪表演：现场烹饪几样菜肴

5、观众表演环节：由观众自愿上台表演，表演形式可多样化(歌曲、舞蹈等)可发给奖品。

六、奖项设置

一等奖一名 200元

二等奖二名 100元

三等奖三名 80元

最佳组织奖一名

七、活动流程

• 第一期宣传

海报，广播等各种形式的宣传攻势。

• 第二期报名

由院生活部负责联系报名

• 第三期准备

负责准备好活动当日所需器材和场地布置，以及活动前的一系列准备工作。

• 第四期评比

由评委按照评分标准评出本次比赛的一、二、三等奖和最佳组织奖，并颁发获奖证书和奖金。

• 第五后期宣传总结

通过网站和海报公布比赛结果和活动照片

八、注意事项

1、讲究卫生，制作前，每个学生都要把手洗干净，所有的容器与工具及时做好清洗消毒工作。

2、活动结束后，各小组要把各自的活动场地清理干净，器具及时回归，垃圾统一放入垃圾箱。

3、及时捕捉活动中的片断精彩，负责拍照的干事勿忘采风，活动后在学校宣传窗和教室墙报刊出。

4、保持现场秩序稳定，禁止非参赛选手和工作人员随意走动。

注：加强礼让三分，文明饮食的教育，增进高年级学生与低年级学生的友情，增强合作意识，使我们的活动能成功 。

九、活动人员与安排

活动总策划：院学生会生活部

活动总顾问： 食堂经理

技术顾问与指导：学校食堂师傅

各小组总管责任人：学生会生活部各组长

流动指导与秩序维护：学生会生活部干事

十、经费预算

横幅 130元(8米) 卡纸60元 电子海报 80元

决赛作品食材费用600元(6个作品每个提供100元)

奖金：一等奖一名 300元

二等奖二名 200元

三等奖三名 100元

小奖品 200元

工作人员及评委矿泉水 30元

品尝用的一次性筷子与碗 30元

工作场地布置 300元

邀请函 70元

不含食堂赞助(若干材料、调料等)

不含工会活动费用

合计：2500元

**学校食堂厨艺大赛方案2**

一、活动背景

为了丰富我院大学生的课余生活，提高大家的积极性和激发大家的生活热情，延续学生会的经典活动，特举办暨南大学深圳旅游学院学生会校园文化节暨第八届厨艺大赛。本次比赛旨在培养同学们的饮食情趣，使健康饮食、特色饮食深入人心，吃出营养、吃出健康、吃出生活、吃出精彩。

二、活动实施流程

1.活动目的、意义

一、活动主题：大学生活——色、香、味俱全。

二、活动口号：上得学堂，下得厨房

三、活动目的：

(1) 丰富大学生的业余生活，锻炼同学们的动手能力，加强学院老师、同学对厨艺的了解;

(2) 为学院爱好厨艺以及有厨艺方面特长的同学提供展现自己的舞台;

(3) 通过本次活动加强本部门与学生会其他部门的联系;

(4) 展示深旅大学生的风范，弘扬深旅师生激情张力，以食会友;

(5) 在厨艺大赛中穿插厨艺知识，让同学的食得美味，食得营养;

(6) 帮助大家了解各地的饮食文化和特色美食。

四、活动宗旨：关心生活，热爱生活，生活部让你的生活更精彩!

2.活动拟解决主要问题及可行性分析

1、食堂一楼菜肴制作过程中出现险情时，紧急呼叫食堂工作人员进行抢救

3、规定上菜时间内出现冷场时，由主持人提出趣味问题和养生或营养方面的问题，请评委和现场观众可回答来圆场，观众答对问题有奖品派送，还可以试吃菜品。

3、比赛时间出现混乱时，由主持人提醒在场人员遵守纪律，如果没有结果，就宣布暂停比赛直到场上恢复平静。

4、在大堂附近准备好扫帚、垃圾桶、拖把等清洁用具，以防上菜过程中出现菜品不小心损毁(跌倒，洒漏)，要派工作人员及时清理。

5、饭堂厨房要配备药箱，以防有同学做菜过程中操作不慎而引起的烫伤等意外伤害。

6、如果遇到选手的菜在展示前洒了这样的情况，可以考虑给予一次机会，但一定要在各组比赛时间之内完成，否则也只能表示遗憾，不给予评选的第二次机会。

7、在大堂放置备用的喇叭，以防止麦克风声音不够。

8、多备一些评分表，防止比赛时不够用。

9、比赛前2天密切注意比赛当天的天气情况，如果有大雨暴风等恶劣天气则通知各组队长比赛暂停或延期举行。

10、如果比赛当天突然下雨，先安排选手和评委到安全处避雨。若雨势较小继续比赛，从厨房端出菜品时由工作人员帮忙打伞;雨势较大则比赛暂停或延期。

3.活动当天具体时间流程安排

(1)
下午12点男生负责搬桌子，椅子及其他电子设备到大堂，女生负责场地策划，摆用品等，在评委台和观众席之间用绳子或桌子隔开，旁边留路给参赛者退场;计分标准提前贴于评审桌上，方便评委查阅。

(2)
1点之后开始将会有同学相继在厨房食堂和二楼制作餐饮。每个比赛时段每组参赛选手按预定次序准备进场。每组由一名工作人员在场边全程陪同，并由摄影社的一名同学带上相机，拍摄花絮。

(3)
甜品组与热菜组同时进行评比。评委由权威嘉宾，学院老师，食堂大厨和学生会主席，团委副书记和7桌大众评委组成(每桌大众评委由大一，大二，大三每个班的代表各一名组成)。评委除权威嘉宾、学院老师、食堂大厨代表、学生会主席或副主席、团委副书记外平均分两批进行评判，第一批评委于1点20分到场，第二批评委于2点50分到场。部员在每位评委到达前20分钟需要再通知一遍，以确保评委准时到场。

(4)
选手提前10分钟到场。比赛共分5轮，每轮30分钟。每轮结束后由工作人员收集评委给分，并在5分钟后由主持人宣读此轮比赛结果。此5分钟作为评委的休息时间，可以放一些轻松的歌曲和进行知识竞答。最后一轮比赛完毕后宣读此轮结果和最终结果。

(5) 下午4：30——5：00为主持人宣布比赛结果，评委为获奖者颁奖，点评的时间。

(6) 全场比赛结束后，所有部员留下清理比赛现场。

三、活动项目管理

1.活动项目人员组成及分工(15分)

一、报名工作：

(1) 时间：预计2——3天(预计是4月28号和4月29号)

(2)
比赛队伍形式：可以以个人或团体(2-6人)的名义参加，分为热菜组和甜品组。作品无数量限制(但有时间限制，参赛者可在规定时间内准备多种菜式)，结果以选手准备的所有菜式的平均分计算。

(3)
报名方法：在饭堂门口设置报名点，要报名的同学可以直接在上面登记，报名时要写清楚各个人的班级，姓名，联系方式(手机号码、宿舍号和邮箱地址)，菜名，预计使用的工具(自带或是需要饭堂提供)。使用的材料自己准备，饭堂只提供极少的调味品(报名时具体说明饭堂能提供的材料)。煤气、电源可以由饭堂提供。

(4) 报名人数：每天供15组报名。

(5) 在报名处放置陪同工作人员联络方式2张，方便参赛队伍与本组负责人的联系。

补充说明：若由于天气原因，报名地点限制，我们将把报名地点改在学院大堂。

二、邀请人员：

a权威嘉宾1名(如有参加)

b学院老师1名(张老师，庄老师)

c食堂大厨代表1名

d学生会主席或副主席1名

e团委副书记

f外校学生代表(如有参加)

g大一大二年级每班选1名代表，共14名

h大三大四年级共选7名代表

(以上人员均作为评委)

(备注：参赛者不可报名评委或工作人员)

三、活动、场地申请和各项事宜的组织工作

(1) 活动申请：

1) 提前两周到一个月征询主席或主管副主席意见,同意后才能进行申请

2) 在活动前一周将活动计划上呈主席团审核,主席团成员对所管部门和社团计划提出意见与建议.

3)
在办公室领取活动申请表,填写相关内容,并附上经费预算,然后一起交给学工部张老师,经张老师批准后交给教科处主任签字,如需使用场地再交给六楼黄美东老师,批准后再交给三楼罗老师,由他负责安排场地.(经费预算金额为500元或500元以上的计划需报送主席审批,500元以下由主管副主席审批.)

4) 经学校批准后方可展开活动。

(2) 场地申请：

1) 大堂的使用请示黄美东老师。

2)
食堂厨房的申请：提前二至三周去和张少锦老师沟通，征求她的意见，并把这次厨艺大赛的相关信息与她分享。然后与马经理商量具体的事宜，如食堂的开放时间，使用问题等。沟通之后在活动举办前一周再进行确定。

3) 本次厨艺大赛向酒店申请是否可以在二楼的厨房进行西餐制作，并希望葛老师可以莅临指导。

(3) 对评委临时培训工作：

本次厨艺大赛不再沿用以往的大众投票方式评比厨艺大赛的优胜者，改为在选举代表评分的方法，目的是为了减少场面的混乱，营造和谐的校园文化氛围。

(4) 场地布置所需物品和横幅：

场地布置需要的桌椅在活动申请是给予说明，请示老师批准。在活动举行的当天上午在罗老师那里确认，中午12点开始布置场地。活动期间需要的音响和麦克风需从文娱部那里借，此工作在一周前要与孙文川确认，并邀请一名文娱部人员在当天中午布置场地是进行设备调试，确保麦克风和音响的的正常使用。

四、报名表设计：

内容：

若以个人名义参赛，请在报名表上填写：参赛者姓名，班级，菜品分类(甜品或热菜)，菜名，所需食堂提供的设备，联系电话(长号和短号)，宿舍号。如因个人原因不了解规则的，概不负责。

若以团队形式参赛，请在报名表上填写：团队编号，所做菜名，队长姓名，队长联系方式(长号和短号)，队长宿舍号，队员名单和队员班级。如因个人原因不了解规则的，概不负责

五、选择大众评委：

大众评委由班级自行产出，主要由膳委会的成员推荐，要求做到公平公正。

六、场地设计：

**学校食堂厨艺大赛方案3**

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

五.比赛内容：

(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。

各参赛队伍可直接到大赛筹备处报名，参赛须填写《烹饪大赛团体赛报名表》和《团体赛参赛菜点登记表》

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：\_\_x

联系电话：\_\_x

烹饪比赛筹备组

**学校食堂厨艺大赛方案4**

一、 活动主题：弘扬中华饮食文化，倡导健康饮食风尚

二、
活动背景：五月春暖花开，万物复苏，正是养生健脾之季。在“创先争优”的浪潮下，干部的模范带头作用不仅是口头，而应落实在行动上，通过本次“名师高徒”烹饪大赛，经过厨艺比拼，带动全校健康饮食风潮。中华民族的饮食文化将跨长江越黄河，南北相聚一桌，共享饮食的美好盛宴。

三、
活动目的：为加强食堂与学生直接的联系，提高同学们的实际操作能力，也为同学们提供一个锻炼和自我展示的平台。通过厨艺比拼，让来自不同地区的同学在此平台相互交流学习，最终谱成一曲美食盛宴的赞歌。

四、 活动时间：5月14日—\_\_年5月29日

五、 主办单位：广西大学饮食管理服务中心、广西大学学生委员会

六、 策划承办单位：广西大学学生伙食管理委员会

七、 活动内容：

1. “走进食堂”环节

2. “名师高徒”环节

3. “烹饪大赛”环节

前期准备

活动宣传：1、在碧湖苑、东苑、翠苑、西苑、南苑餐厅前设置展板宣传

2、在雨无声、空谷、校会网站上设置广告宣传，在空谷及校会网站设置活动专题

3、运用“校园饮食报”宣传

4、在6b小广场及东一食堂前设置宣传点，并派发宣传单

5、申请利用崇左桥电子屏幕宣传

报名方式：烹饪大赛为系列活动，参赛者同时参加以上子活动。

1.
在校学生通过向本学院学院生活部报名，每学院限两名参赛者(一名部门成员，一名大一学生)，组成一支学院代表队。(注：名单要按照以下方式发：主题：第三届饮食文化节，\_\_学院、参赛名单(姓名、联系方式、年级、是否为部门成员)，并且要在5月14日晚上10点前发到伙管会邮箱
)

2.
所有学院代表队分成8组，2-3队一组，分组随机，每一组学生代表队组合分配至8个食堂(南苑，春华苑，秋实苑，萃苑，东苑，碧湖苑，水塔餐厅，东三食堂)，编号1-8组。

3.
每食堂选派1-2名食堂师傅与相应学生代表队组合合作，通过走进食堂熟悉食堂操作，“名师高徒”环节由食堂师傅向合作学生组合传授做菜技巧，最终在烹饪大赛上8组代表队进行厨艺比拼。

4. 走进食堂

活动目的：为了使食堂的工作更加透明化、公开化，促进食堂卫生条件和服务态度等各方面的提高，增进同学们对食堂工作的监督和了解。让参赛学生与食堂师傅更好的磨合相处，通过代表队同学对食堂的参观和体验，消除同学们对于食堂由于认识不全面而存在的误解，也让食堂更加的了解同学们的心声和需要，从而把食堂的工作做得更好，更好的为同学们服务。

活动时间： 5月14日

活动地点：南苑餐厅，春华苑，碧湖苑

主办单位：广西大学饮食服务部、广西大学学生委员会

承办单位：广西大学学生伙食管理委员会

活动流程：

1、1号和2号参赛组派代表负责参与采购流程

①采购组在和食堂商定好采购时间

②与预定时间与食堂才买人员接洽，由采买人员介绍采买过程

③与食堂采购师傅一同前往，体验食堂购进原材料的过程;

2、3号，4号，5号参赛组派代表负责参与体验环节

①体验组成员在活动当天凌晨3:30在东校园碧湖苑集合

②跟食堂师傅一起参与早餐和午餐制作过程

③由食堂工作人员带领，开始为期一个上午的食堂贩售体验

3、6号，7号，8号参赛组及别组剩下人员参与参观环节

①参观组成员早上9：00在西校园6b小广场集合;

②由饮食管理服务中心老师发表简短讲话，说明此次参观的目的及意义;

③参观团由饮食管理服务中心老师带领，同学们按计划路线参观各食堂，对食堂的原料来源，定价，清洗和加工，以及餐具的清洁消毒等环节进行参观和了解;

④每至所要参访的食堂，均由该食堂的负责人向参观团介绍该食堂的相关情况，记者和相关同学也可以自由提问;

(注：该活动的参赛名单请在5月18号晚上10点前发到伙管会邮箱，负责人：伙管会秘书处欧广慧，联系方式)

4. 活动全程由媒体记者跟踪报道。

活动要求：各组参赛队在体验过程中，各学院需派记者或由选手自己记录本活动，包括图片拍摄(不少于10张，要写上相片名称、学院)等，参加完各自环节后，需将体验经历写成新闻稿(主题：走进食堂，\_\_学院，新闻稿，并在5月21日晚上11点前发至伙管会邮箱)，经筛选后择优在校园网站(校会网站，雨无声网站，空谷网站)或网站活动专题上发表。

评分细则：

新闻投稿占70%(每组参赛队的3个学院都要发表)，文章发表占30%

走进食堂环节占系列活动总分的15%

名师高徒

活动目的：为提高学生动手能力，增强学生与食堂师傅的联系，增强学生团队合作能力，培养良好团队精神，通过学生向食堂师傅讨教烹饪技巧，促使我们具备大学生健康向上，团结奋进的精神面貌!

活动时间：5月22日

活动地点：萃苑食堂二楼

主办单位：广西大学饮食管理服务中心、广西大学学生委员会

承办单位：广西大学学生伙食管理委员会

活动流程：“名师高徒”即由食堂师傅对参赛队进行赛前烹饪培训

1.所有参赛组于萃苑食堂二楼集中，与各自师傅见面(负责人：伙管会秘书处欧广慧，联系方式)

2. 参赛组与各自师傅根据各组情况商量参赛菜品

3. 由食堂师傅先对做菜基本要求及相应烹饪理论进行讲解并现场演练

4. 学生实地操作演练

5. 师傅根据学生表现提出意见及改进建议

6. 活动全程由媒体记者跟踪报道

活动要求：参赛队在培训过程中，各学院需派记者或由选手自己记录本活动(包括图片拍摄(不少于10张，要写上相片名称、学院)等)，参加完各自环节后，需将体验经历写成新闻稿(主题：名师高徒，\_\_学院，新闻稿，投至伙管会邮箱)，经筛选后择优在校园网站(校会网站，雨无声网站，空谷网站)或网站活动专题上发表。另外各组参赛队需将各自的食堂体验过程及培训过程制成ppt(5月24日晚上10点前发到伙管会邮箱，格式：名师高徒，\_\_学院，ppt/视频)或视频(ppt或视频在烹饪大赛期间播放，要求一名队员进行ppt的讲解，播放时间不超过3分钟)。

评分细则：

新闻投稿占70%(每组参赛队的3个学院都要发表)，文章发表占30%

此环节占系列活动总分的10%

烹饪大赛

活动目的：为了促进同学们对于健康绿色饮食的关注，提高同学们的动手能力，丰富大学校园文化生活，展示当代大学生的风采和素质，陶冶大学生的情操。提高同学们的动手和创新能力，培养合作能力和集体意识，增强学生与食堂的联系，特举办烹饪大赛。

活动地点：萃苑餐厅2楼

活动时间：5月28日

主办单位：广西大学饮食管理服务中心、广西大学学生委员会

承办单位：广西大学学生伙食管理委员会

参赛对象：1号至8号参赛队，教师邀请队，外校邀请队，外教邀请队，留学生邀请队

比赛流程：

赛前准备：1、对参赛人员进行赛前培训，使其了解比赛流程(负责人：伙管会秘书处欧广慧，联系方式)

2、依据参赛组数布置比赛场地，准备好桌子、厨具和碗碟等比赛工具

3、根据参赛组数准备调料(盐、油、酱油、味精、料酒、蒜米、姜)，准备相应数量的餐具

比赛规则：1、选手们所用食材需自行准备，主办方只准备各式调料(特别调料需要参赛选手自己准备)、操作工具及碗碟，选手还需准备本菜品的名字将其制成牌置于菜品前(需要做两份)

2、比赛前播放各组参赛队的ppt或视频(每组时间不超过3分钟)，此项占系列活动总分5%

3、比赛时各参赛组同时进行比赛，每个小组准备三道菜，比赛时间为60分钟

4、作品完成后由评委老师根据作品的色香味、营养、造型、创新创意等项目进行评分，评分时组员需对菜品进行讲解。

此项评分占系列活动总分70%

比赛流程：1、主持人介绍到场领导、嘉宾、评委及组织单位

2、校团委老师讲话

3、伙管会主席介绍本次活动

4、饮食管理服务中心老师宣布活动开始

5、主持人宣读比赛规则及评分细则

6、烹饪大赛开始

7、播放每组参赛队ppt或视频，由相应参赛队队员进行讲解

8、各组ppt播放完毕后比赛正式开始

9、比赛间隙进行互动游戏并同时利用现场幕布播放各食堂宣传篇

10、比赛规定时间到后，评委们统一对参赛作品进行评分

11、评分结束后由工作人员将菜品端至展览区，由现场观众(每个学院出一个亲友团2~3名，5月26日中午12点前将亲友团人数用短信发给欧广慧)投票选出最具人气奖

12、比赛结果统计出后，由饮食管理服务中心老师宣布本次比赛获奖结果

12、由饮食管理服务中心老师与校团委老师为获奖选手颁奖

13、由校团委老师宣布本次大赛圆满结束

评分细则:

1、实行百分制

2、评委将根据菜肴的色、香、味、营养搭配、摆放造型、创意六点进行评分，其中各点分值如下表

色彩 造型 营养 口感 解说 创意

20% 20% 10% 30% 5% 15%

注意事项：1、参赛选手须注意安全第一，使用刀具时轻拿慢放，控制好火的大小，以免发生不必要的安全事故

2、现场准备创可贴等应急药品，以应对一些使用刀具、厨具使用不当造成的损伤

3、事先准备好灭火器(干粉、泡沫)，以应对操作不当造成火灾

4、选手烹饪的菜品需乘至一个大盘和一个小盘中，小盘中的菜用于评委品尝，大盘中的菜用于现场观众投票和宣传

各部门分工：现场秩序维护——纪检部 活动专题制作、现场报道——信息部

主持人2名——文艺部 礼仪——女生部

成绩统计——学习部 赛前场地布置——维权部、体育部

奖项设置：

金勺子奖 一名 获200元奖金及荣誉证书

银勺子奖 两名 获150元奖金及荣誉证书

铜勺子奖 三名 获100元奖金及荣誉证书

优秀奖 两名 获80元奖金及荣誉证书

最具创意奖 一名 获荣誉证书

最具人气奖 一名 获荣誉证书

最后还需要各学院参赛的新闻稿和相片(不少于十张，可以与其他团队、亲友团合影)，于5月28日晚上11点前发到伙管会邮箱。

还有一点要注意的是：各学院的参赛选手必须参加完以上的三个环节。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！