

合肥市总工会文件

合竞组〔2021〕5号



关于印发《合肥市2021年餐饮烹饪技能竞赛实施方案》的通知

各县（市）区、开发区总工会，各产业、直属工会，各有关单位工会：

根据《合肥市职工创新成果评选和职业技能竞赛办法》（合政办〔2021〕3号）文件要求，决定开展合肥市2021年餐饮烹饪技能竞赛活动。现将《合肥市2021年餐饮烹饪技能竞赛实施方案》印发给你们，请按照实施方案要求，积极组队参赛。

附件：合肥市2021年餐饮烹饪技能竞赛实施方案

合肥市劳动和技能竞赛组委会

2021年7月8日

附件

合肥市 2021 年餐饮烹饪技能竞赛实施方案

为深入推进合肥市新时代产业工人队伍建设改革，大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，激发广大职工学习技术、钻研业务的热情，推动建设知识型、技能型、创新型高素质劳动者大军，依据合肥市总工会《关于开展合肥市 2021 年劳动和技能竞赛的通知》（合劳竞〔2021〕3 号）精神，结合餐饮烹饪竞赛项目，现制定《合肥市 2021 年餐饮烹饪技能竞赛实施方案》。

一、竞赛主题

建功“十四五”，奋进新征程。

二、举办单位

（一）主办单位：合肥市总工会。

（二）承办单位：合肥市餐饮烹饪行业协会。

三、竞赛内容

本次竞赛项目为中式烹调。竞赛内容包括理论知识和实际操作两部分，满分均为 100 分，分别占总成绩的 30%和 70%。理论知识内容按照相应职业（工种）的国家职业标准三级要求命题。实际操作内容为制作两道热菜，一道为本企业招牌菜或旺菜，一道为自选创新菜。时间为 60 分钟。具体评分标准如下：

（一）炉台操作（满分 100 分，占实际操作分值的 30%）

1. 切配加工 (30分): 操作规范有序, 刀工娴熟、刀法准确、原材料使用合理、废弃物处理妥当, 没有浪费现象;

2. 烹调制作 (30分): 操作程序合理、勺功熟练利索、调味准确快捷、烹调方法运用正确;

3. 安全卫生 (20分): 原料存放安全卫生, 炊具、餐具、用具、器皿干净卫生, 操作现场干净、整洁、有序, 个人卫生符合要求, 并能注意安全和节能减耗;

4. 赛场纪律 (20分): 遵守赛场纪律和规定, 按时独立完成作品。

(二) 菜肴成品 (满分 100 分, 占实际操作分值的 70%)

1. 味感 (30分): 口味纯正, 主味突出, 调味适当, 无糊味、腥膻味、异味等;

2. 质感 (30分): 火候得当, 质感鲜明, 符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点;

3. 观感 (30分): 主副料配比合理, 刀工细腻, 规格整齐, 汁芡适度, 色泽自然, 装盘美观, 餐具与菜肴谐调;

4. 营养卫生 (10分): 生熟分开, 营养配比合理, 成品中不允许使用人工色素和不能食用的物品, 讲究餐具和盘饰清洁卫生; 作品分量符合 10 人量的要求。

四、参赛要求

(一) 参赛资格

凡合肥市范围内从事饭店餐饮业 (包括大专院校、机关食

堂、团膳)中式烹调工作、在岗3年以上(大中专院校、技工院校毕业的,在岗1年以上)的职工,达到国家职业标准的,均可报名参赛。

(二) 报名方式

参赛选手需于7月20日前,填写报名表(见附件),附同底3张二寸免冠照片(照片背面写上本人姓名和竞赛工种)和身份证复印件,经所在单位同意后,由单位集中报至合肥市餐饮烹饪行业协会。免收参赛费。

联系人:刘萍;联系电话:0551-62673097、13805601615;
电子邮箱:723192417@qq.com。

五、竞赛活动安排

(一) 组织发动阶段(7月上旬):制定竞赛实施方案,广泛宣传动员。

(二) 选拔报名阶段(7月20日前):各单位按照实施方案要求选拔参赛选手;对参加全市决赛的选手进行资格审核。

(三) 决赛阶段(7月31日):举行全市决赛。地点:安徽新东方烹饪高级技工学校。如遇特殊情况,时间顺延,另行通知。

六、奖项设置

(一) 设一等奖1名(第一名)、二等奖2名(第二、三名)、三等奖3名(第四至六名),颁发获奖证书和一次性物质激励,一等奖5000元/人,二等奖3000元/人,三等奖2000

元/人。

符合条件的一等奖选手分别由市劳动竞赛委员会授予“合肥市五一劳动奖章”荣誉称号，由团市委授予“合肥市青年岗位能手”荣誉称号，由市妇联授予“合肥市巾帼建功标兵”荣誉称号。符合条件的二、三等奖选手由市总工会授予“合肥市金牌职工”荣誉称号。符合条件的技能岗位选手由市人力资源和社会保障局授予“合肥市技术能手”荣誉称号。

（二）本次竞赛活动前已获得上述荣誉称号的，不重复授予。

七、有关要求

（一）深入动员，广泛参与。各县（市）区、开发区总工会，有关产业、直属工会要深入动员，指导所属企业广泛开展岗位技能培训和练兵活动，积极参赛。

（二）加强宣传，扩大影响。要以竞赛活动为契机，大力宣传先进典型，弘扬工匠精神，增强职工学习新技术、掌握新技能、岗位做贡献的自觉性和责任感。

（三）严格落实新冠疫情防控措施，比赛前14天内如有新冠肺炎疑似症状、疫情严重地区人员接触史、疫情严重地区驻留史或其他任何疑似情况的，不得参赛。

附件：合肥市2021年餐饮烹饪技能竞赛报名表

附件

合肥市 2021 年餐饮烹饪技能竞赛报名表

姓 名		性 别		本人二 寸免冠 照片贴 于此处
身份证号				
文化程度		职业资格		
单 位				
通讯地址		邮 编		
固定电话		手 机		
领队姓名		手 机		
竞赛工种	中式烹调			
参 赛 品 种	1、			
	2、			
推荐单位意见:		参赛资格审查意见:		
(公章)		(公章)		
2021年 月 日		2021年 月 日		

- 注：1. 报名表上需贴照片，另外每人再向承办单位单独交 2 张同底二寸免冠照片（照片背面写上本人姓名和参赛工种）。
2. 身份证复印件贴在报名表的背面由承办单位审验后盖章确认。
3. 大赛组委会提供赛场所需的基本设施和调味料。
4. 原料以及特殊调味料、刀具等特殊用品自备。
5. 参赛选手必须着装整洁，穿工作服，戴工作帽。
6. 选手必须服从大赛的统一指挥，遵守纪律，服从调度，保持赛场严肃。

身份证复印件贴于此处，
加盖承办单位公章。

合肥市总工会办公室

2021年7月9日印发
