

# 揭阳市总工会 揭阳市人力资源和社会保障局 文件

揭工总〔2023〕33号

## 关于印发《2023年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛工作方案》的通知

各县（市、区）总工会、人力资源和社会保障局，中央、省驻揭和市直有关单位工会：

现将《2023年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛工作方案》印发给你们，请认真做好组织参赛工作。



# 2023年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺 职工职业技能竞赛工作方案

为贯彻落实习近平总书记视察广东视察潮州重要讲话、重要指示精神，积极推动潮州菜（潮汕菜）实现高质量发展，揭阳市总工会、揭阳市人力资源和社会保障局决定联合举办“2023年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛”，制定本方案。

## 一、组织机构

主办单位：揭阳市总工会

揭阳市人力资源和社会保障局

承办单位：揭阳技师学院

成立“2023年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛”组委会（附件1），负责组织协调竞赛相关工作。竞赛组委会下设办公室，办公室设在揭阳市技师学院实训中心，负责组织实施竞赛。

## 二、参赛条件

遵纪守法，爱岗敬业，具有良好职业道德，在揭阳市内从事潮州菜（潮汕菜）烹饪工作3年（含）以上的在岗一线职工，年龄22至60（含）周岁，初中以上文化程度。

## 三、竞赛步骤

### （一）选拔赛

1.各县（市、区）总工会会同人力资源和社会保障局，根据名额安排开展县级初赛（选拔赛）或根据实际择优推选，确定参加市决赛人选；

2.中央、省驻揭和市直有关单位工会根据实际情况择优推荐选手，向市竞赛组委会办公室报名推荐。

## （二）决赛

1.时间：2023年10月8-13日（具体时间另行通知）。

2.地点：揭阳技师学院（北校区食堂三楼烹饪实训基地）。

3.形式：潮州菜（潮汕菜）烹调个人赛，竞赛排名以个人总成绩从高到低排列。

4.规模：选手20人（严禁带助手）。

5.费用：决赛不向领队和选手收取任何费用。竞赛组委会统一安排用餐，领队和选手的交通费用由参赛单位负责。

6.赛事经费由竞赛组委会统筹。

## 四、竞赛标准

参照省颁“粤菜烹饪专项职业能力”标准，结合《关于做好2023年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛工作的通知》的相关内容组织命题。竞赛组委会下发技术文件（附件2），成绩评定以菜品质量为依据并结合现场操作表现，形成竞赛总成绩（指定主料作品+自选作品+现场操作=总成绩）。所有参赛者最终比赛成绩按由高至低排序（保留小数点后2位），成绩相同情况下以完成作品时间短的在前。

## 五、奖励办法

1.竞赛设“一等奖”1名、“二等奖”2名、“三等奖”2名、

优秀奖若干名。

2.竞赛结束后由竞赛组委会颁发荣誉证书。

3.总成绩前5名的选手将直接代表揭阳市参加“2023年广东省潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛”。

## 六、报名方式

（一）报名时间：截止2023年9月25日。

（二）报名材料：参加决赛的选手需填写《2023年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛报名表》（附件3）、并提供身份证复印件；由各县（市、区）总工会和市直有关单位组织选拔推荐，将选手相关资料汇总盖章后（附件5）和《作品质量送评卡》（附件4）电子版，邮寄至组委会办公室（邮寄地址：揭阳市榕城区炮台镇南潮路口揭阳技师学院实训中心，陈海山，联系电话：18666338698），或发送至组委会电子邮箱（125651330@qq.com）。

（三）资格审核：竞赛资格审核由竞赛组委会执行。

## 七、组队方式

（一）各县（市、区）总工会应安排一名领队，带领选手参加市决赛（名额分配见附件6），请于9月18日前将领队信息（附件7）发送至竞赛组委会电子邮箱。

（二）各县（市、区）总工会和市直各单位工会要做好本地区、本系统选手的组队工作，确保参赛选手按时参加总决赛。

（三）如报名参赛选手人数不够，由竞赛组委会根据实际情况进行调剂。

## 八、联系方式

1.揭阳市总工会

联系人：李瀚，联系电话：18923558483

地址：揭阳市榕城区临江北路市信访大楼6楼市总工会。

2.揭阳技师学院实训中心

联系人：陈海山，联系电话：18666338698

地址：揭阳市榕城区炮台镇南潮路口揭阳技师学院实训中心。

附件：

1.2023年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛组织机构人员名单；

2.2023年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛技术文件；

3.2023年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛个人报名表；

4.作品质量送评卡；

5.2023年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛报名汇总表；

6.各市和省直单位参加决赛名额分配表；

7.领队信息表。

附件 1

## 2023 年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工职业技能竞赛组织机构人员名单

### 一、竞赛组委会

组 长：市总工会党组书记、常务副主席 许 莹  
副组长：市人力资源和社会保障局党组成员、副局长陈少宇  
市总工会党组成员、副主席 刘向平  
揭阳技师学院党总支书记、院长 林涌谋  
成 员：市人力资源和社会保障局 贺孝阳  
揭阳技师学院 朱良辉  
揭阳技师学院 陈少河  
市总工会生产保护部 李 瀚

### 二、组委会办公室

主 任：林涌谋

副主任：贺孝阳、朱良辉

成 员：陈少河、轩慎鸿、陈恩创、陈海山、江育南、寇文辉、李瀚

负责统筹竞赛活动的日常工作和具体组织服务工作，协调组委会各工作组的工作。

#### （一）会务组

组长：陈恩创

副组长：陈海山

成员：江育南、寇文辉

负责竞赛会务安排；发放竞赛通知，发动选手参赛；按竞赛要求准备竞赛场所，准备竞赛所需工具、设施设备、耗材等；配合组委会落实评委名单，负责评委和相关工作人员报到、交通和食宿；负责竞赛期间工作指引、资料、横幅设计制作、会场布置、获奖证书设计制作、选手食宿安排等工作。

## **(二)宣传组**

组 长：轩慎鸿

副组长：陈恩创

成 员：张培城、陈海山

负责竞赛活动的宣传策划及制定宣传工作方案，负责联系媒体采访报道等工作。

## **三、评审委员会**

总评委：1人

评 委：6人

负责起草竞赛技术文件、解读赛事规则，负责竞赛命题和对评委的推荐与培训；为组委会提供专业性、技术性咨询，负责对选手作品进行评分。

## 2023 年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺 职工职业技能竞赛技术文件

### 一、竞赛作品要求与标准

本次竞赛为技能实操竞赛，比赛时间为 90 分钟，要求参赛选手在规定时间内，运用潮州菜（潮汕菜）烹饪技法，选用优质食材，独立烹制具有潮州菜（潮汕菜）饮食文化特征、体现菜系饮食风味的**热菜菜品 2 道，其中包括规定菜品 1 道，自选菜品 1 道**。参赛选手必须按要求分别填写所有参赛菜品的《作品质量送评卡》（附件 4），赛前分别打印一式三份，1 份选手报到时交工作人员备案，1 份进入赛场工位检录时交现场评委作为核对自带食材用品的依据，1 份随完成的作品一同送评，否则作品不予评分。

规定菜品和自选菜品满分均为 100 分，现场技能实操满分为 100 分，其中规定菜品得分占总成绩的 40%、自选菜品得分占总成绩的 50%、现场技能实操得分占总成绩的 10%。

竞赛前 5 天在竞赛现场召开竞赛技术说明会并以抽签方式确定 1 种食材作为规定菜品主料。

#### （一）规定菜品要求

规定菜品备选主料有对虾（20 头约 750g），鲜鱿鱼（约 280g\*4 条），皖鱼（约 1250g/1 条），竞赛组委会将在技术说明会公布给各位选手。



## 1. 作品要求

(1) 选手根据抽签确定的一款(由竞赛组委会规定并提供)的主料自拟设计并烹制一道热菜,除基础调味料(盐、味精、胡椒粉、麻油、鱼露、干淀粉由赛场提供),其他的配料、特殊调味料、盛装的主盘和尝试盘均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品质量送评卡》,作为该作品评分的重要依据,不提交《作品质量送评卡》的不予评分。

(2) 菜品的主料应做到物尽其用,不浪费原料,剩余的主料(除不可食用的废料外)必须用码兜盛装,随同完成的菜品作品一起送评。凡主料利用率不合理、浪费原料或不送交副料的,酌情扣分。

(3) 菜品应体现潮州菜(潮汕菜)饮食风味特色,烹调技法和味型不作限定。

(4) 配料(辅料)的洗涤治净、干货涨发可在场外预加工,但刀工成型、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程,必须在赛场内完成。

(5) 作品送评时应提交成品主盘1份(8人量/份,每人量的食物净料为 $80g \pm 10\%$ )或位上菜4份(每份食物净料量为 $100g \pm 10\%$ ),以供展示交流;另备3人量的尝试盘或位上菜3份供评委品鉴评分。

(6) 菜品装盘点缀的装饰物必须做到可直接食用,装饰物可在场外加工,经现场评委检查后方能携带进场,所有装饰物必须在赛场内摆放装盘。

(7) 严禁使用国家明令禁止的动、植物原料,严格按国家

规定范围内控制使用食用添加剂，不得使用人造色素，违例者不予评分。

## 2.作品标准

(1) 菜品必须是潮州菜（潮汕菜）风味热菜，规定主料占主体，主题鲜明，具有地方烹饪技艺特色，体现地方风味特点，应在《作品质量送评卡》上作清晰说明，否则将酌情扣分。

(2) 菜品原材料搭配合理，形态自然美观，色调明快，色泽鲜明，芡汁匀滑、明亮，刀工精巧、均匀划一。

(3) 菜品火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该菜品设计的特定质量要求。

(4) 菜品注重饮食营养健康，摆盘整洁卫生，不过度渲染装饰，便于传送。

(5) 菜品制作工艺水平高，食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意，符合餐饮规范要求。

### (二) 自选菜品

自选菜品必须是热菜，由选手自拟设计，原料技法不限，烹制一道具有潮州菜（潮汕菜）烹饪技艺特色，具备创新理念的菜品。

## 1.作品要求

(1) 自选菜品一切主辅料、特殊调味料和盛装餐具（含主盘和尝试盘）等均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品质量送评卡》，作为该作品评分的重要依据。不提交《作品质量送评卡》的不予评分。

(2) 自选菜品不得重复使用规定菜品已用过原料、烹调技

法和味型，不推荐使用高档食材原料，如：干鲍鱼、鱼翅、燕窝等。

(3) 原料的宰杀、洗涤治净、涨发等初加工可在场外进行，但原料的刀工成型、制胶、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

(4) 菜品应体现中餐烹饪的工艺性、时代性、创新性，具有现代餐饮市场推广价值。

(5) 作品送评时应提交成品主盘1份（8人量/份，每人量的食物净料为 $80\text{g} \pm 10\%$ ）或位上菜4份（每份食物净料为 $100\text{g} \pm 10\%$ ），以供展示交流；另备3人量的尝试盘或位上菜3份供评委品鉴评分。

(6) 菜品可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用，符合食品卫生安全要求；可在场外加工携带进场，但须在赛场内摆放装盘。

(7) 严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，不得使用人造色素，违反者不予评分。

## 2. 作品标准

(1) 菜品设计符合热菜常规，用料绿色环保，符合食品安全要求。

(2) 主、配料搭配合理，刀工均匀、划一，造型生动美观，色泽鲜明，色调和谐，芡汁匀滑、明亮。

(3) 火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该作品设计的特定要求。

(4) 菜品注重饮食营养健康，摆盘整洁，不过度渲染装饰，便于传送。

(5) 作品在食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意，符合餐饮规范要求。

## 二、成绩评定办法

比赛选手的成绩由菜品质量评分标准(包括规定菜品和自选菜品)、现场技能实操评分标准构成，两项评分标准如下：

### (一) 菜品质量评分标准

规定菜品和自选菜品的每道作品按口味、质感、形态、色泽、装盘与卫生、工艺水平等六部分评分，满分均为 100 分。

**1.口味(25分)：**符合该菜品设定的口味要求，调味适口，口味纯正，主味突出，味道鲜美。调味失当的，酌情扣分。原料变质，有腥膻异味等恶味不可食用的，整菜不予评分。

**2.质感(25分)：**符合该菜品设定的质感要求，选料精细，运用火候得当，质感鲜明，符合该菜品应有的嫩、滑、爽、脆、软、酥等个性特点。不符合要求的，酌情扣分。由于失饪造成生、焦糊等现象不能食用的，整菜不予评分。

**3.形态(15分)：**用料搭配合理，成品数量(重量)符合要求，刀工细腻，刀面光洁，大小合理匀称，造型自然美观。不符合要求的，酌情扣分。

**4.色泽(15分)：**色泽鲜明悦目，色调明快自然，汁芡适度。不符合要求的，酌情扣分；使用人造色素的，整菜不予评分。

**5.装盘与卫生(10分)：**讲究用料绿色环保，食品营养健康，装盘整洁，餐具与菜品相得益彰，注重餐具器皿卫生。不符合要

求的，装饰过度渲染的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整菜不予评分。

**6.工艺水平(10分):**制作工艺水平高，菜品有创新，使用食材原料或菜品风味有显著特点，符合该菜品的设计理念，有市场推广价值。不符合要求的，酌情扣分。

### (二)现场技能实操评分标准

现场技能实操满分为100分，由现场评委根据选手的表现予以评分。参赛选手必须自觉遵守竞赛规则，安全、有序、熟练进行操作。

**凡有下列违规行为者，均作扣分处理：**

1. 选手没有按时进场参赛，迟到20分钟者，取消参赛资格。

2. 参赛选手进入赛场时没有穿着厨师服、戴好厨师帽、穿着厨师鞋的，或携带的物品、食材凌乱堆放，没有规范整理的，酌情扣1~5分。

3. 参赛选手携带超出规定范围内的原材料进场参赛，不服从评委规劝的，视情节按每种原材料酌情扣2~10分。

4. 参赛选手夹带已成型的原材料进场的，按每种原材料酌情扣10分，严重者没收有关原材料。

5. 参赛选手操作时不遵守个人饮食卫生条例规范，衣着不整洁，吸烟等违例行为的，酌情扣1~8分。

6. 参赛选手操作过程中食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生，不按规定处理垃圾的，酌情扣1~10分。

7.烹饪比赛失任重做或挪用他人的原材料、汤汁、成品的，该作品不予评分。

8.参赛选手出现不服从安排、违反安全操作、浪费现象等行为，均酌情扣1~20分；严重者取消比赛资格。

9.超时扣分：烹饪比赛超过时限的，每超时2分钟扣减1分，超过10分钟的则取消该作品的比赛成绩。

上述现场违例行为，最高可扣减100分，由现场评委负责记录，按有关规定予以扣分，最后经总评委核准。

### 三、竞赛场地提供的调味料与设备工具

1.操作技能竞赛在指定场地进行。

2.除规定菜品主料外，其它食材、特殊味料等均由选手自备携带入场参赛。

3.菜品所用的餐具器皿一律自带，餐具表面不得带有任何企业单位或个人标志。

4.赛场只提供一般的调味料，如：食用调和油（1500g/人）、精盐、味精、白糖、生抽、老抽、鱼露、芝麻油、胡椒粉、料酒、生粉。其它的调味料均由选手自备，经评审委员会检查后方可带进场参赛。

#### 5.设备与工具

竞赛现场提供的设备、工具清单如下表：

序号	设备名称	规格	单位	数量	备注
1	蒸柜	不锈钢.三层	台	2	公用
2	电能烘烤箱	不锈钢.三层	台	2	公用
3	长形烘烤盘	600*400*60mm	只	12	公用

序号	设备名称	规格	单位	数量	备注
4	单星洗涤盆	不锈钢	台	0.5	公用
5	双层操作台	1800*760*800mm	台	0.5	2工位配1个
6	炒镬	直径48cm	个	1	
7	镬架	不锈钢	个	1	配炒镬使用
8	锅盖	直径40cm	个	0.5	公用
9	炒勺	直径12.5cm	个	1	
10	镬铲	长39.5*宽9.5cm	个	1	
11	笊篱	直径28cm	个	1	
12	竹扫	长30cm*直径5cm	个	1	
13	油盆	直径28cm	个	1	
14	调味盘	6盅(盒)	套	1	2工位配1个
15	筷子	木或竹筷子	双	1	
16	小汤勺	不锈钢	个	1	配套调味小勺
17	码兜	直径15cm	个	4	
18	不锈钢盆	直径36cm	个	1	
19	砧板	白色塑料(45*10cm)	块	1	
20	垃圾箱		套	0.5	公用
21	220V插座	二、三插口	个	1	公用
22	菜刀	1号桑刀	把	1	可自带

**备注：**

1.可允许选手自带家庭用的220V,2000W以下的小型电热锅、电磁炉等设备进场使用。

2.选手用的其他特殊工具全部自备自带，可自备刀具。

3.选手需自带的工具、设备需在竞赛5天前向组委会与电子版报备。

#### 四、成绩计算与名次排列

参赛选手的总成绩由规定菜品作品质量成绩（占总成绩40%）、自选菜品作品质量成绩（占总成绩50%）和现场技能实操成绩（占总成绩10%）组成。

（一）规定菜品作品质量成绩：作品质量评分由作品质量评委根据评分标准对选手送评的每道作品成品逐一打分，评委评分的平均分，即为该作品的质量成绩（保留小数点后两位数）。

（二）自选菜品作品质量成绩：作品质量评分由作品质量评委根据评分标准对选手送评的每道作品成品逐一打分，评委评分的平均分，即为该作品的质量成绩（保留小数点后两位数）。

（三）现场技能实操成绩：现场评委根据选手的表现进行评分（保留小数点后两位数）。

（四）选手总成绩（保留小数点后两位数）=规定菜品作品质量成绩×40%+自选菜品作品质量成绩×50%+现场技能实操成绩×10%。

（五）竞赛名次排列：参赛选手名次按总成绩由高到低排列，当竞赛最后总成绩相同，以菜品质量成绩高的排前；当竞赛最后成绩与菜品质量成绩相同，以自选菜品成绩高的排前；当竞赛最后成绩与菜品质量成绩、自选菜品成绩都相同，以规定菜品成绩高的排前。

（六）成绩复核：为保障成绩评判的准确性，仲裁组对赛项



总成绩排名前 30%的所有参赛选手的成绩进行复核；对其余成绩进行抽检复核，抽检覆盖率不得低于 20%。

（七）参赛选手总成绩、名次排列由总评委审核签名确认，报送竞赛组委会审批。

附件 3

## 2023 年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工 职业技能竞赛个人报名表

姓名		性别		学历		照片
技术等级 (职务)				本专业工龄		
身份证号码				手机号码		
工作单位				联系电话		
联系地址						
服装尺码						
参 赛 作 品 内 容	规定主料品种名称					
	采用烹调方法				味型（皮类）	
	主料： 辅料：			主 要 做 法		
	自选品种名称					
	采用烹调方法				味型（皮类）	
	主料： 辅料：			主 要 做 法		

<p>个人简历</p>	
<p>单位工会意见</p>	<p style="text-align: right;">单位盖章 年 月 日</p>
<p>上级总工会意见</p>	<p style="text-align: right;">单位盖章 年 月 日</p>
<p>联系人姓名：                      电话：                      传真：                      手机：</p>	

附件 4

选手姓名		选手编号	
------	--	------	--

\* 送评时由送评登记员对折密封 \*

## 2023 年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工 职业技能竞赛作品质量送评卡

此 栏 由 选 手 填 写	类型	<input type="checkbox"/> 指定主料作品 <input type="checkbox"/> 自选作品	作品 名称	
	主料			
	辅料			
	特殊 调料			

其他原料			
作品质量说明			
设计理念			
烹调方法		味型	
制作程序			
技术关键			
风味特点			
<p><b>备注：</b>1.必须详细填写主料和辅料的食材名称及数量（重量），以作为报到检录时核对依据。</p> <p>2.作品送评时，必须连同该送评卡一并送评，否则不予评分。</p>			
作品编号（此栏由作品送评登记员填写）			

竞赛组委会制表

附件 5

## 2023 年揭阳市潮州菜（潮汕菜）厨艺职工 职业技能竞赛报名汇总表

县（市、区）总工会、市直有关单位工会（盖章）：

类别	姓名	性别	身份证号码	手机	工作单位
领队					
选手 1					
选手 2					
选手 3					

附件 6

## 各县（市、区）和市直单位参赛名额分配表

县区 / 市直	分配名额(名)	备注
榕城区	3	
揭东区	3	
普宁市	3	
揭西县	3	
惠来县	3	
市直	5	
总计	20	

附件 7

## 领队信息表

参赛单位(县区和市直单位盖章):

领队信息收集表				
姓名	性别	年龄	工作单位及职务	手机