

最新才艺大比拼活动方案幼儿中班(模板5篇)

方案是指为解决问题或实现目标而制定的一系列步骤和措施。写方案的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

才艺大比拼活动方案幼儿中班篇一

活动目的和意义：为了丰富中学生的课余文化生活，锻炼学生的动手能力，加强学生对饮食的了解，为爱好厨艺和有厨艺特长的学生提供展现自我的平台。在师生中倡导健康、文明、科学、简约的现代生活理念。

组长：刘新德程建萍

副组长：鲁冬梅李志明闫金疆

组员：田小平朱永宏连威肖锐杨强杨志敏伊正

宏王文军张荣司玉萍杨森虎赫玉泉李凯旋高

一、二、三和初三各班主任。

职责：

- 1、报名人员的处理和抽签。
- 2、比赛现场布置。
- 3、现场摄影、新闻报道。
- 4、厨具的准备。

5、现场安全指导和秩序维护及疏散。

凡爱好厨艺，对餐饮感兴趣的高一学生代表（各班级选派2名学生参赛），

1、各班务必于12月18日之前上报参赛选手名单，过期不报视为弃权。19号上午课间操各班班长到政教处抽签决定比赛顺序。

2、参赛选手必须身体健康，比赛时穿戴白色衣帽，佩戴参赛号码牌。

二楼食堂

西红柿炒鸡蛋、酸辣土豆丝

1、12月19日下午15：30分政教处相关人员布置比赛场地，悬挂横幅等，高一各班参赛选手和各评委17：40分到二楼食堂准时参加比赛。

1、参赛选手按照抽签顺序，分成四组比赛。

2、评委品尝，并打分，评选出前6名。

3、公布结果，颁奖。

1、6副灶具、6把菜刀、6个案板及液化气瓶，每组选手配备一双筷子，盘子2个，清水一盆。

2、每组参赛选手配备食材分别为：一个大土豆（去皮）、两个西红柿、两个鸡蛋、一个青椒、少量生姜、大蒜、葱花以及食盐、鸡精、食用油。

3、包饺子的食材。

综治办在比赛现场准备8个灭火器，时刻巡视现场，发现火情及时处理。

办公室：新闻报道及新闻媒体的联系。

政教处：学生参赛选手的确定审核，现场布置。

后勤：协调食堂准备食材及器具，现场背景的布置。信息办：摄影照相。

综治办：比赛现场的纪律维持和安全保障。

本次比赛按照每道菜百分制的`评分标准进行评分。

1、以“色（10分）、香（15分）、形（刀功——切土豆丝，根据土豆丝的粗细度、匀称度20分）、味（40分）、口感（5分）”为评分标准，每道菜得分相加。时间10分钟，在规定的时间内完成的（10分），每超出1分钟扣2分（以10分为基础）。

2、饺子以个数和形状来判定。

阚广成卢旭东田武斌肖瑞伊正宏

王文军张荣

才艺大比拼活动方案幼儿中班篇二

事件：33名“娃娃厨师”上厨艺课

感言：“我现在和妈妈抢着做饭啦！”

晨报讯（记者姜秋玉）水果片切得像一元“钢蹦”那么薄，饺子也包得似模似样。昨日，沈阳市大南一校四年一班的33名

“娃娃厨师”兴高采烈地上了一堂厨艺课，在课上，他们包饺子，做沙拉，煮蛋花玉米羹。他们上课的地方就在该校厨艺室里，每隔两周，大南一校三年级以上的学生都会在这里上一堂厨艺课。“我现在和妈妈抢着做饭啦！”一位小男生抹了一下嘴，饺子面粘得满脸都是。擀面皮、摆盘忙而不乱。昨日下午，上课铃刚响，沈阳市大南一校四年一班的学生们就兴奋地系好了白围裙来到厨艺室，围着摆满水果和蔬菜的桌子站好。

老师将他们分成了8组，分别制作蔬菜沙拉、水果沙拉、饺子和蛋花玉米羹，这是他们以前上厨艺课时学过的菜肴。

“现在开始。”老师一声令下，这些只有10岁的娃娃们开始有序地忙活起来，他们有的切菜，有的摆盘，有的擀面皮，有的包饺子。

孩子们的手艺还真不错，一个小男孩切火龙果片薄得像一元硬币一样，而且很均匀，还有一个小女孩包的饺子像弯弯的月牙。给菜起名“乱七八糟”尽管孩子们做出的菜不是很精美，但他们都给菜起了很多有意思的名字。

一名负责包饺子的男孩小心翼翼地端着饺子说：“我包的饺子名叫团团圆圆，因为这么多饺子在一起，就代表了团圆。虽然饺子包得不咋地，但它肯定会很好吃。”

四年一班班主任吴丹也陪着孩子们一起上课。她说，厨艺课会反映孩子们很多问题。她指着一个孩子切剩的黄瓜说，“这些孩子切的黄瓜太多了，说明他们在做事前缺乏思考，这在书本教学中是看不到的。”

“其实孩子们的动手能力并没有我们想像中的那么差，只要给他们机会，他们能做得很好。”吴丹感慨道。

该校的家长对厨艺课也颇有感慨，一位在五爱做生意的家长

说，女儿前几天给家里做了蛋花玉米羹，让她觉得女儿长大了。

对此，大南一校副校长田晶表示，现在的家长最关心的是孩子的成绩，不太注重孩子能力的培养，学校希望通过这种形式让孩子们明白什么是合作，什么是团队，提高他们的自立能力，“因为事实会告诉孩子们，只有合作好的团队，菜才会做得又快又香”。

这种“让概念活起来”的做法值得提倡，“素质教育不是口号，在现有的教育环境下，各学校的大胆创新才是最为关键的。”

才艺大比拼活动方案幼儿中班篇三

参赛者是经常下厨的妈妈和好久都没下厨的爸爸，我和哥哥当评委。比赛双方准备好材料后，我大声宣布：“比赛开始！”

过了一会儿，餐桌上的菜越来越多，爸爸完成了“金玉满堂”等，妈妈完成了“鲤鱼跳龙门”等香喷喷的菜引得我们评委口水直流。我和哥哥先品尝了爸爸的“爆炸头”，我用筷子夹了一块，蘸了点酱汁，放入嘴里，哇！又松又脆的鱼肉配上又酸又甜的酱汁，真是美味无比！接着，我和哥哥尝了妈妈做的“火烧云”哇！火红色的酱汁在形状各异的排骨上，真像傍晚的火烧云，好看极了！

最后，经过几次品尝，我大声宣布“20xx年春节厨艺大赛冠军是——妈妈。因为爸爸在‘金玉满堂’里忘放盐了。”就这样，厨艺比赛就在一片笑声中结束了。

广园小学四年级：莫琪杰

才艺大比拼活动方案幼儿中班篇四

我们班计划元旦那天搞一个活动，活动的名字叫厨艺大比拼。

元旦这天，有几个家长早早的来到教室，把桌子放在中间，椅子放在四周，桌子上贴上同学们的名字，如果家长来了，要把饭菜放在自己孩子名字的旁边。教师被家长们布置得像大舞台。

这时家长们也陆陆续续来到教室，手里捧着香喷喷的饭菜，按顺序放在桌子上。

活动开始了，我们四个小主持人上台念主持词，下台后我们把包着的饭菜打开，这是我们大家眼前一亮，各种花样的`饭菜展现在我们眼前。有寿司、水果沙拉、水果串、水晶汤、还有小甜点。

要说好吃好看就数许金铭的妈妈和田^子的妈妈带来的美食，许金铭带来的是虾，虾的身上沾满了玉米粒，看上去就像一条条金鱼，我真不忍心吃掉它们。当田^子的妈妈把她带来的大蛋糕打开时，教室里发出了一阵惊叹的声音，蛋糕上是许多小西红柿和猕猴桃片，周围是美丽的橘子瓣，五颜六色的水果组在一起，美丽极了，美好的时光总是过得很快。

才艺大比拼活动方案幼儿中班篇五

为了丰富校园文化生活，提升食堂饮食服务水平，营造校园的美食文化氛围，龙腰校区膳委会于3月8日下午3点在校区第二食堂举办了龙腰食堂“厨艺大赛”活动。

在这场别开生面的比赛中，来自龙腰校区两个食堂的厨师向现场的同学们展示了他们各自的高超厨艺。经过一番蒸、抄、煮、炸，一盘盘凝聚者参赛厨师汗水的色相味俱全的菜肴浮现在同学面前。比赛的评选方式分为家常菜系列和特色菜系

列，评委们从色、香、味、形对参赛的菜肴等方面给予了严格的评审。台上比赛进行得如火如荼，台下互动现场气氛热烈，主持人围绕着“健康饮食，特色饮食”的主题，与观众展开了别开生面的问题抢答，现场膳委会工作人员顾不得喝一口水，协调着现场的所有工作，保证了比赛的顺利进行。

最后经过评委们的严格评选，奖项终于产生了。获得家常菜系列一等奖的是第二食堂的“荔枝肉”；二等奖为第一食堂“荔枝肉”；获得特色菜系列一等奖的是第一食堂的“海蛎抱蛋”；二等奖为第二食堂“宫爆鸡丁”。

在比赛过程中总务处副处长余照明老师，龙腰校区办主任林志斌老师，软件系辅导员林文志老师、院、系学生会主席参与到活动中来为参赛选手打气，增添选手信心，让在场的同学们增长了不少饮食健康、饮食艺术知识，获益匪浅。

厨艺大赛虽然结束了，但那浓浓的菜香却让我们回味无穷。谁说这过去了的都将成为美丽的回忆，那么就让我们记住这一届大赛的选手以及他们美味的菜肴吧。