

最新饮食文化节策划书(大全5篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

饮食文化节策划书篇一

杯江苏省第一届暨江南大学第五届饮食文化节

共青团江南大学委员会江南大学学生会

赞助商、江南大学后勤集团饮服公司、各学院学生会生活部

20xx年11月24日(周五)下午14:00—17:00

江南大学梁溪苑广场(文浩馆，江南苑，体育中心)

营养创新，健康饮食。

服务无所不在，生活永远精彩

开幕式主要以饮食文化为主题展开系列比赛、互动，同时安排各类节目表演

2、校领导讲话；

3、赞助商讲话；

4、宣布饮食文化节正式开幕；

5、宣布厨艺争霸赛的开始进行，对比赛进行简单介绍

- 6、开始文娱节目，由各个高校，社团和学院选送。
- 7、互动环节一：英雄来赴鸿门宴
- 8、厨艺争霸的成果展示，品尝，点评和打分
- 9、文娱节目
- 10、互动环节二：有奖问答
- 11、宣布水果拼盘比赛开始进行，并简单介绍该比赛
- 12、由食堂师傅表演厨艺(或蛋糕制作等)，饮服代表发言
- 13、文娱节目
- 14、互动环节三：顶橘子
- 15、水果拼盘成果展示，品尝，点评和打分
- 16、文娱节目
- 17、宣布比赛结果，公证人员公正，颁奖
- 18、互动环节四：抽奖参与烘焙diy的活动
- 19、宣布开幕式结束并合影留念

一、比赛事宜

比赛项目：

1厨艺争霸赛：（在江苏各高校间展开）

(1)每个高校选派一团队参加比赛，每队3人(设队长一名)，

共组队，有各高校推眩

(3) 各参赛队的作品展示解说后由各领导和评委进行品尝打分

2水果拼盘大赛：（在江大各学院间展开）

(1) 报名由各学院生活部负责，包括人员的选定，参赛作品的上报

(2) 各参赛队根据所提供的水果（种类和数量一定）在规定的时间内，即兴创作。（此间其余活动、节目同时进行）

(3) 各参赛队展示并解说各自作品，由评委进行品尝打分

大赛评委：各位学院领导、后勤集团代表、各食堂经理、赞助商代表、江南大学学生会代表

比赛奖项设置：

厨艺争霸赛设金厨奖、银厨奖、铜厨奖，最佳创意奖，最佳团队奖最佳搭配奖；水果拼盘大赛设金奖，银奖，铜奖，最佳造型奖，最具潜质奖，最具营养价值奖，最佳搭配奖…（统一在开幕式最后公布并颁奖）

比赛注意事项：

(1) 参赛者比赛所提供的原料、配料、由组委会提供。（特色菜除外）

(2) 比赛场地设在舞台以外可观看处，不互相影响

(3) 比赛结果由公证人员公正

二、互动环节

互动形式

1英雄来赴鸿门宴：现场观众上台后，每人被分与一定的啤酒和面包，在规定的时间内，以酒配干粮，吃得最多的为胜。

2顶橘子：同学上来参加，奖橘子顶在头上，不能用手扶，然后按主持人安排做动作，比如跨凳子，向后转，坐下起立，相互之间除了接触外也允许使用吓唬等手段，按坚持的时间长短算胜负。

3有奖问答：被抽中的同学回答主持人的关于饮食方面的问题，答对有奖，问题难度不同，奖品等级不同。

4最后一轮被抽得的幸运者将参加接下来的一个烘焙diy的难得体验体验，享受亲自动手做美食的乐趣。

5后勤师傅展示厨艺或蛋糕制作技术后由饮服公司代表发言，可以添加互动，即同学和代表之间的简短问答交流。

注：参与者由抽奖决定，部分可根据参赛人数情况由观众自愿参加；抽奖券(上有编号)事先发给同学。

三、文娱节目

各节目尽量围绕“营养创新，健康饮食”的主题展开。确保形式和风格的多样性，数量的均衡性。节目将由各校，各院，各社团共同选派。有歌曲，舞蹈，话剧，相声，小品等…我们将广邀表演者，如留学生，教师，外校社团等。真正实现大家共同参与共同收获的意义。

饮食文化节策划书篇二

活动名称：

杯江苏省第一届暨江南大学第五届饮食文化节

主办：共青团江南大学委员会江南大学学生会

协办：赞助商、江南大学后勤集团饮服公司、各学院学生会生活部

活动时间□20xx年11月24日(周五)下午14:00—17:00

活动地点：江南大学梁溪苑广场(文浩馆，江南苑，体育中心)

活动主题：营养创新，健康饮食。

活动口号：服务无所不在，生活永远精彩

开幕式形式：开幕式主要以饮食文化为主题展开系列比赛、互动，同时安排各类节目表演

开幕式流程：

2、校领导讲话；

3、赞助商讲话；

4、宣布饮食文化节正式开幕；

5、宣布厨艺争霸赛的开始进行，对比赛进行简单介绍

6、开始文娱节目，由各个高校，社团和学院选送。

7、互动环节一：英雄来赴鸿门宴

8、厨艺争霸的成果展示，品尝，点评和打分

9、文娱节目

10、互动环节二：有奖问答

11、宣布水果拼盘比赛开始进行，并简单介绍该比赛

12、由食堂师傅表演厨艺(或蛋糕制作等)，饮服代表发言

13、文娱节目

14、互动环节三：顶橘子

15、水果拼盘成果展示，品尝，点评和打分

16、文娱节目

17、宣布比赛结果，公证人员公正，颁奖

18、互动环节四：抽奖参与烘焙diy的活动

19、宣布开幕式结束并合影留念

开幕式具体事宜：

一、比赛事宜

比赛项目：

1厨艺争霸赛：（在江苏各高校间展开）

(1)每个高校选派一团队参加比赛，每队3人(设队长一名)，共组队，有各高校推眩

(3)各参赛队的作品展示解说后由各领导和评委进行品尝打分

2水果拼盘大赛：（在江大各学院间展开）

(1) 报名由各学院生活部负责，包括人员的选定，参赛作品的上报

(2) 各参赛队根据所提供的水果（种类和数量一定）在规定的时间内，即兴创作。（此间其余活动、节目同时进行）

(3) 各参赛队展示并解说各自作品，由评委进行品尝打分

大赛评委：各位学院领导、后勤集团代表、各食堂经理、赞助商代表、江南大学学生会代表

比赛奖项设置：

厨艺争霸赛设金厨奖、银厨奖、铜厨奖，最佳创意奖，最佳团队奖最佳搭配奖；水果拼盘大赛设金奖，银奖，铜奖，最佳造型奖，最具潜质奖，最具营养价值奖，最佳搭配奖…（统一在开幕式最后公布并颁奖）

比赛注意事项：

(1) 参赛者比赛所提供的原料、配料、由组委会提供。（特色菜除外）

(2) 比赛场地设在舞台以外可观看处，不互相影响

(3) 比赛结果由公证人员公正

二、互动环节

互动形式

1英雄来赴鸿门宴：现场观众上台后，每人被分与一定的啤酒和面包，在规定的时间内，以酒配干粮，吃得最多的为胜。

2顶橘子：同学上来参加，奖橘子顶在头上，不能用手扶，然后按主持人安排做动作，比如跨凳子，向后转，坐下起立，相互之间除了接触外也允许使用吓唬等手段，按坚持的时间长短算胜负。

3有奖问答：被抽中的同学回答主持人的关于饮食方面的问题，答对有奖，问题难度不同，奖品等级不同。

4最后一轮被抽得的幸运者将参加接下来的一个烘焙diy的难得体验体验，享受亲自动手做美食的乐趣。

5后勤师傅展示厨艺或蛋糕制作技术后由饮服公司代表发言，可以添加互动，即同学和代表之间的简短问答交流。

注：参与者由抽奖决定，部分可根据参赛人数情况由观众自愿参加；抽奖券(上有编号)事先发给同学。

三、文娱节目

各节目尽量围绕“营养创新，健康饮食”的主题展开。确保形式和风格的多样性，数量的均衡性。节目将由各校，各院，各社团共同选派。有歌曲，舞蹈，话剧，相声，小品等…我们将广邀表演者，如留学生，教师，外校社团等。真正实现大家共同参与共同收获的意义。

推荐阅读：校园饮食文化节活动策划书校园饮食文化节活动策划书（通知）大学校园

饮食文化节策划书篇三

活动名称：

杯江苏省第一届暨江南大学第五届饮食文化节

主办：共青团江南大学委员会 江南大学学生会

协办：赞助商、江南大学后勤集团饮服公司、各学院学生会生活部

活动时间□20xx年11月24日(周五)下午14：00—17：00

活动地点：江南大学梁溪苑广场(文浩馆，江南苑，体育中心)

活动主题：营养创新，健康饮食。

活动口号：服务无所不在，生活永远精彩

开幕式形式：开幕式主要以饮食文化为主题展开系列比赛、互动，同时安排各类节目表演

开幕式流程：

2、校领导讲话；

3、赞助商讲话；

4、宣布饮食文化节正式开幕；

5、宣布厨艺争霸赛的开始进行，对比赛进行简单介绍

6、开始文娱节目，由各个高校，社团和学院选送。

7、互动环节一：英雄来赴鸿门宴

8、厨艺争霸的成果展示，品尝，点评和打分

9、文娱节目

- 10、互动环节二：有奖问答
- 11、宣布水果拼盘比赛开始进行，并简单介绍该比赛
- 12、由食堂师傅表演厨艺(或蛋糕制作等)，饮服代表发言
- 13、文娱节目
- 14、互动环节三：顶橘子
- 15、水果拼盘成果展示，品尝，点评和打分
- 16、文娱节目
- 17、宣布比赛结果，公证人员公正，颁奖
- 18、互动环节四：抽奖参与 烘焙diy 的活动
- 19、宣布开幕式结束并合影留念

开幕式具体事宜：

一、 比赛事宜

比赛项目：

1厨艺争霸赛：（在江苏各高校间展开）

(1) 每个高校选派一团队参加比赛，每队3人(设队长一名)，共组队，由各高校推眩

(3) 各参赛队的作品展示解说后由各领导和评委进行品尝打分

2水果拼盘大赛：（在江大各学院间展开）

(1) 报名由各学院生活部负责，包括人员的选定，参赛作品的上报

(2) 各参赛队根据所提供的水果(种类和数量一定)在规定的时间内，即兴创作。(此间其余活动、节目同时进行)

(3) 各参赛队展示并解说各自作品，由评委进行品尝打分

大赛评委：各位学院领导、后勤集团代表、各食堂经理、赞助商代表、江南大学学生会代表

比赛奖项设置：

厨艺争霸赛设金厨奖、银厨奖、铜厨奖，最佳创意奖，最佳团队奖 最佳搭配奖；水果拼盘大赛设金奖，银奖，铜奖，最佳造型奖，最具潜质奖，最具营养价值奖，最佳搭配奖…(统一在开幕式最后公布并颁奖)

比赛注意事项：

(1) 参赛者比赛所提供的原料、配料、由组委会提供。(特色菜除外)

(2) 比赛场地设在舞台以外可观看处，不互相影响

(3) 比赛结果由公证人员公正

二、 互动环节

互动形式

1 英雄来赴鸿门宴：现场观众上台后，每人被分与一定的啤酒和面包，在规定的时间内，以酒配干粮，吃得最多的为胜。

2顶橘子：同学上来参加，奖橘子顶在头上，不能用手扶，然

后按主持人安排做动作，比如跨凳子，向后转，坐下起立，相互之间除了接触外也允许使用吓唬等手段，按坚持的时间长短算胜负。

3 有奖问答：被抽中的同学回答主持人的关于饮食方面的问题，答对有奖，问题难度不同，奖品等级不同。

4 最后一轮被抽得的幸运者将参加接下来的一个烘焙diy的难得体验体验，享受亲自动手做美食的乐趣。

5 后勤师傅展示厨艺或蛋糕制作技术后由饮服公司代表发言，可以添加互动，即同学和代表之间的简短问答交流。

注：参与者由抽奖决定，部分可根据参赛人数情况由观众自愿参加；抽奖券(上有编号)事先发给同学。

三、文娱节目

各节目尽量围绕“营养创新，健康饮食”的主题展开。确保形式和风格的多样性，数量的均衡性。节目将由各校，各院，各社团共同选派。有歌曲，舞蹈，话剧，相声，小品等…我们将广邀表演者，如留学生，教师，外校社团等。真正实现大家共同参与共同收获的意义。

饮食文化节策划书篇四

主办：共青团江南大学委员会江南大学学生会

协办：赞助商、江南大学后勤集团饮服公司、各学院学生会生活部

活动时间□20xx年11月24日(周五)下午14：00—17：00

活动地点：江南大学梁溪苑广场(文浩馆，江南苑，体育中

心?)

活动主题：营养创新，健康饮食。

活动口号：服务无所不在，生活永远精彩

开幕式流程：

2、校领导讲话；

3、赞助商讲话；

4、宣布饮食文化节正式开幕；

5、宣布厨艺争霸赛的开始进行，对比赛进行简单介绍

6、开始文娱节目，由各个高校，社团和学院选送。

7、互动环节一：英雄来赴鸿门宴

8、厨艺争霸的成果展示，品尝，点评和打分

9、文娱节目

10、互动环节二：有奖问答

11、宣布水果拼盘比赛开始进行，并简单介绍该比赛

12、由食堂师傅表演厨艺(或蛋糕制作等)，饮服代表发言

13、文娱节目

14、互动环节三：顶橘子

15、水果拼盘成果展示，品尝，点评和打分

16、文娱节目

17、宣布比赛结果，公证人员公正，颁奖

18、互动环节四：抽奖参与烘焙diy的活动

19、宣布开幕式结束并合影留念

开幕式具体事宜：

一、比赛事宜

1比赛项目：

1厨艺争霸赛：（在江苏各高校间展开）

(3)各参赛队的作品展示解说后由各领导和评委进行品尝打分

2水果拼盘大赛：（在江大各学院间展开）

(1)报名由各学院生活部负责，包括人员的.选定，参赛作品的上报

(2)各参赛队根据所提供的水果(种类和数量一定)在规定的时间内，即兴创作。(此间其余活动、节目同时进行)

(3)各参赛队展示并解说各自作品，由评委进行品尝打分

1比赛奖项设置：

厨艺争霸赛设金厨奖、银厨奖、铜厨奖，最佳创意奖，最佳团队奖最佳搭配奖；水果拼盘大赛设金奖，银奖，铜奖，最佳造型奖，最具潜质奖，最具营养价值奖，最佳搭配奖…(统一在开幕式最后公布并颁奖)

1比赛注意事项:

(1) 参赛者比赛所提供的原料、配料、由组委会提供。(特色菜除外)

(2) 比赛场地设在舞台以外可观看处，不互相影响

(3) 比赛结果由公证人员公正

二、互动环节

1互动形式

1英雄来赴鸿门宴：现场观众上台后，每人被分与一定的啤酒和面包，在规定的时间内，以酒配干粮，吃得最多的为胜。

2顶橘子：同学上来参加，奖橘子顶在头上，不能用手扶，然后按主持人安排做动作，比如跨凳子，向后转，坐下起立，相互之间除了接触外也允许使用吓唬等手段，按坚持的时间长短算胜负。

3有奖问答：被抽中的同学回答主持人的关于饮食方面的问题，答对有奖，问题难度不同，奖品等级不同。

4最后一轮被抽得的幸运者将参加接下来的一个烘焙diy的难得体验体验，享受亲自动手做美食的乐趣。

5后勤师傅展示厨艺或蛋糕制作技术后由饮服公司代表发言，可以添加互动，即同学和代表之间的简短问答交流。

注：参与者由抽奖决定，部分可根据参赛人数情况由观众自愿参加；抽奖券(上有编号)事先发给同学。

三文娱节目

各节目尽量围绕“营养创新，健康饮食”的主题展开。确保形式和风格的多样性，数量的均衡性。节目将由各校，各院，各社团共同选派。有歌曲，舞蹈，话剧，相声，小品等…我们将广邀表演者，如留学生，教师，外校社团等。真正实现大家共同参与共同收获的意义。

饮食文化节策划书篇五

“舌尖上的扬大”厨艺大赛

为了培养大学生的动手能力，增加同学们对中国饮食的兴趣，让大学生在“吃”的方面变得更加健康、丰富；也为了弘扬校园美食文化，为爱好厨艺的同学提供展现自我的平台，因此扬州大学学生会生活部联合扬州大学伙食管理委员会举办本届厨艺大赛。

培养同学们的饮食情趣，考验学生的动手实践能力，培养团队合作精神，激发创新意识。同时丰富校园生活，响应美食文化节的精神，提倡健康饮食，使同学们在学习文化知识的同时不忘锻炼自己的基本生存技能，彰显当代大学生的风采。

扬州大学全体在校学生

预备赛阶段通过报名点组队报名与院推方式，经过预备赛角逐，在每个学院选拔出4~5人为一组的队伍，另加校学生会2队选手，共29队参加决赛。（最后以实际情况为准）

（一）预备赛流程

预备赛分为两个环节，将根据两个环节分数高低依次决出胜负。

第一环节：调味大比拼

- 1、食堂提供馅料、调味品等食材。
- 2、选手根据食堂提供的食材和馅，总时长10分钟。
- 3、时间到达后，主持人喊停，所有人立即停止，由食堂厨师对各队馅料进行打分。

第二环节：完美速度

- 1、以小组为单位，在5分钟时间内，以最快速度包饺子。饺子数量多且美观者获胜。
- 2、现场评委打分，综合第一环节分数选出参加决赛的每院的一组队伍。
- 3、比赛结束后，现场工作人员会将饺子煮熟，每组都可带一定饺子离去。

（二）决赛流程

决赛分为三个环节，将根据三个环节分数高低依次决出胜负。

第一环节：各尽其能

- 1、各组选手根据之前上报的菜名进行烹饪，时间为30分钟。
- 2、选手可根据需要自带少量辅助型调味料，但必须保证现场所做的菜品与上报的菜名相符。（普通调味料及主食材由学校食堂提供）
- 3、评分嘉宾尝菜并打分。
- 4、本环节共30分，菜式、味道、造型各占10分。
- 5、本环节采用淘汰赛，将根据第一环节评定分数并淘汰分数

最低的10组选手。

第二环节：刀工大比拼

- 1、经淘汰后剩下的每组选手将获得两个土豆，对土豆进行切丝，时间为30分钟。（本环节主要考察学生的刀工能力。）
- 2、评分嘉宾评分，共10分。
- 3、本环节仍然采用淘汰制，将根据分数淘汰最低的10组选手。

第三环节：美食比拼

- 1、本环节最后将剩下最后八组选手，主持人将根据前面两个环节的得分依次宣读排名。八组选手根据排名依次去取食材，一样主菜，一样配菜（根据需要可适当调整）
- 3、在选手做菜时，必须用到上一环节的土豆。
- 4、选手取得食材进行烹饪，时间为30分钟。
- 5、评分嘉宾尝菜并评分。
- 6、本环节共有50分。味道30分，菜式与难度各10分。

（有猪肉、青菜、鸡蛋、茄子、白菜、韭菜、排骨等）

第四环节：我的地盘我打扫

- 1、选手回到自己所在队（即第一环节所在位置），打扫灶台、地面，要求干净整洁，由记录员记录每队整理的速度（谁先整理好）。
- 2、嘉宾评委上前检查打分。

3、本环节共10分。

（一）预备赛阶段

- 1、报名时，需要以4~5人为一组的组队形式参加，需要有两人以上有烧菜经验。
- 2、预备赛阶段的材料需由食堂提供。
- 3、时间为5分钟，需要在规定时间内完成。
- 4、选手完成比赛须打扫桌面。

（二）决赛阶段

- 1、决赛比赛用具和食材由饮食服务中心提供，选手如有需要也可自备一些配菜及调料。
- 2、每组将派出一名选手讲解自己的菜品的制作过程等等。
- 3、每环节结束后选手将有15分钟的时间休息。
- 4、选手名单确定后，不可随意更改人员。
- 5、选手在比赛开始前15分钟到场，至检录处报到，如果迟到则视为自动放弃比赛资格(除扬子津校区外，其他校区的选手有校车接送)。
- 6、选手必须在规定时间内完成任务，操作超出时间的成绩无效。
- 7、在比赛期间，各选手应遵循比赛规则，如有喧哗闹事者则零分处理。
- 8、比赛当天请各位选手提前准备，会有校车到各校区接选手

比赛。

- 1、本次活动工作人员为各校区伙管分会成员、校学生会生活部全体成员。
- 2、在预备赛阶段前期需要工作人员在各个校区设置报名点，收集报名表。
- 3、所有工作人员将佩戴证件，在选手做菜或拼盘期间，不得随意走动，保持现场的秩序。
- 4、预备赛阶段评审为所在校区的伙管委员与校学生会主席团、部长团。决赛嘉宾评审为饮食服务中心主任、各校区食堂经理、旅烹学院营养学老师及校学生会主席团，大众评审为26个学院代表。
- 5、比赛期间，决赛阶段一部分厨师会对现场秩序、选手做菜方式进行考察评分（10分），也作为附加分。

（一）前期活动宣传、招收参赛选手

（二）预备赛阶段：

- 1、校生活部通知各院的伙管委员并上报院推名单。
- 2、工作人员各个校区收集报名表，确定报名人数。
- 3、借各个校区的场地、比赛的桌子、椅子。
- 4、横幅准备、海报的张贴宣传。

（三）决赛阶段

饮食服务中心：

- 1、借旅烹实验室、候场教室。
- 2、联系旅游烹饪学院营养学老师、通知到场的食堂经理、厨师。
- 3、准备60个土豆（每队2个，剩下4个备用）、油盐酱醋等调味料（每两组合用一份，共14份）。
- 4、第三环节的七道菜准备足够50个人品尝的量。

校学生会生活部：

- 1、联系各校区伙管委员召集选手。
- 2、将比赛需知事项告知参赛选手。
- 3、准备一块大展板，作为观众评委贴票时使用。
- 4、借好音响、话筒。
- 5、做好报名表格和选手编号牌。
- 6、拉好横幅。
- 7、做好宣传展板，放置于各校区食堂门口。
- 8、确定主持人并提前沟通好。
- 9、实地考察，比赛开始前检查设备。
- 10、所有工作人员提前两小时到场签到、布置比赛现场（打扫、挂横幅和气球）。
- 11制作奖状。

本次决赛共四个环节，第一环节30分，第二环节10分第三环节50分，第四环节10分，另外有附加分（厨师考察加分）。

联系人：

武婧妍 *****

贾斯诚 *****

附评分表

附报名表