

# 2023年烹饪策划方案 烹饪大赛策划方案(实用5篇)

为有力保证事情或工作开展的水平质量，预先制定方案是必不可少的，方案是有很强可操作性的书面计划。那么我们该如何写一篇较为完美的方案呢？以下就是小编给大家讲解介绍的相关方案了，希望能够帮助到大家。

## 烹饪策划方案篇一

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！

5月22日

萃苑食堂二楼

1. 所有参赛组于萃苑食堂二楼集中，与各自师傅见面
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

## 烹饪策划方案篇二

### 第x届大学生校园文化艺术节——厨艺大赛

培养同学们的表演能力和社会适应能力，展示当代大学生的精神面貌，丰富同学们的校园生活，提高同学们团队合作意识，弘扬我国的饮食文化，了解市场经济动态。

活动时间：

校园文化艺术节期间（5月15日晚19点）

活动地点：

三楼食堂大厅

- 1、整体制作工序、刀工及介绍。
  - 2、原材料采购及初加工。
  - 3、在平常活动中的成本核算能力。
  - 4、在烹饪过程中，最大限度地发挥地方菜肴的色、香、味、创新及食用价值。
  - 5、各个参赛代表队的团队协作能力。
- 1、我院在校学生，均可报名参加。
  - 2、本次比()赛以系部为单位，各系部在报名参赛队伍中选派一支代表队。
  - 3、参赛学生在系部范围内自行组队，指导教师1人，参赛队员5人，男女不限。

4、活动确定后由后勤集团发文到各个系部具体通知本次活动各项事宜。

5、各系部参赛队伍推荐上来之前，先自行确定一名队长，并由所在系部相关单位对所报参赛队伍进行初步审核，系审核完毕，选择一支参赛队伍报至学院相关单位，并将本队自选菜所需材料、数量及价格、厨具、特色及寓意，列详细清单上交（备注：队长请写上具体联系方式）。

1、参赛队员所用材料自行购买，具体购买时间安排在开赛当天。

2、每支参赛队伍先由学校发放60元菜金（其他经费另算）。

3、队员确定后，不允许更改和增删。不允许请外援，否则按零分处理。

4、各代表队队长要加强对本队参赛选手的组织、纪律、安全管理，严格按照规定的时间、地点和顺序组织选手参赛，以确保良好的竞赛秩序。

5、参赛选手应按时至检录处报到，比赛开始后15分钟内未报到者视为自动放弃参赛资格。

6、比赛灶具和常规用品由学院提供。

7、注意安全、爱护公物（如有损坏照价赔偿）。

8、领队、选手要尊重评委，服从评委的评定。评判标准按照制定出的评分标准执行。如对评判有疑问者由领队向大赛纪检组据实反映，不得当场质问评委。如有重大争议，提交大赛总评委集体研究裁决。

9、为做到比赛的公开、公平、公正，最后得分取评委分和大

众评委分的平均分（大众评委在比赛之前在食堂门口发放评分表，现场抽取54人）。

10、竞赛安排如有变动，大赛负责处另行通知。

11、如果对本次活动有疑问请及时联系总务处。

12、点名入场，迟到15分钟者，按自动弃权处理。

13、不得弄虚作假，不得请他人代为参赛，比赛时请带学生证或饭卡到纪检处检录，违者取消参赛资格。

14、赛场不准高声喊叫，禁止吸烟，不准随地吐痰，不准乱扔下料。

15、不准使用他人原料（物品）及半成品。

16、比赛菜肴为八个菜（六个规定菜，两个自选菜，菜金不超过60元）。

20、比赛时间为每组一个小时，操作超出时间的成绩无效

21、比赛结束后搞好现场清理工作。

22、用具的储藏、保管自行解决，确有困难的由大赛场地组协助解决。自带餐具须在检录处登记。

1、后勤集团开会讨论活动细则后开始着手写策划。

2、策划书递交院团委。

3、活动经批准后，由院团委发文到各系。

4、各系上报代表队名单以及所需的材料、用具的清单等。

5、院学生会向本次活动的评委及嘉宾发出邀请函。

6、院学生会宣传部负责本次活动的宣传工作，出好前期海报及现场的采访和活动的新闻报道。

7、由院学生会生活部负责场地布置、材料购买及一些器具租借等工作。

1、灶具、厨具、餐具；

2、所需调料由各代表队提供清单，由后勤集团统一采购。

1、活动前一周由学生会出好海报，在食堂前公布。

2、活动前一天下午把本次活动的横幅、幕布挂到指定位置并清扫场地。

3、活动当天早上七点把音响搬到指定位置。着手开始布置电线，围场地工作。

4、各系代表比赛前45分钟到比赛地点负责食料的整理，并在各自指定位置做好准备工作。

5、把桌子、椅子摆到指定位置并标明系别，评委、嘉宾的位置标明姓名。

6、调试音响设备及灶具。

7、各系开始食料的清洗工作并到食堂打一桶清水备用。

1、初加工：整鱼、整鸡等均可去鳞、去毛、去脏腑净膛，但不可改花刀。干料可以提前涨发。

2、热菜的细加工（即动刀成型，包括整鸡整鸭出骨）一律在赛场现场进行，不得提前加工，但鸡、虾、肉、鱼泥和蛋皮、

蛋松、菜松以及美化菜肴用的萝卜花、冬瓜盅、西瓜盅、龙头、凤凰头等刀工、调味、雕刻及热处理可在场外提前加工；各种茸可在场外搅制，场内进行调口。

3、费工费火：在比赛时间内不能完成制作的，须在报名时提出书面申请（要写明系别、选手姓名、菜品名、理由及场外加工的范围），经组委会批准后方可提前加工为成熟的半成品。

1、各系到位后，由队长到本活动检录处登记签到。

2、请领导致开幕辞并宣布比赛开始。

3、主持人介绍莅临嘉宾、评委、各个系部代表队。

4、比赛菜肴开始制作，时间规定在60分钟内。

5、在60分钟内同时介绍菜制作的一些工序、做法、自选菜名及所选的自选菜特色寓意，以及知识问答。

6、自定菜结束后，各系把自己的菜放到大赛指定的位置并插上标签，由礼仪小姐送到评委处评委予以品尝并打分。

7、评分结束后，由统分人员负责收齐所有评委的评分表格并送评。

8、统分人员首先将收集到的各评委对自选菜的评分表复核无误后，去掉一个最高分，一个最低分，统计出平均分 $1$ ，然后将大众评委对规定菜的评分表收集上来复核无误后，取平均分 $2$ ，最后成绩为平均分 $1$ +平均分 $2$ 。

9、现场公布比赛结果，并由在场领导嘉宾颁奖。

10、评委团选择一名评委代表评委团对各获奖参赛组点评。

11、领导致闭幕词，各参赛队伍依次序离场

- 1、保证现场的用火用电安全，作好防范措施。
- 2、维持现场秩序，由院学生会负责维护场面秩序。
- 3、保证大赛所用食料新鲜，厨具等安全卫生、干净、整洁。

专家评委规则：

- 1、评分时必须根据选手的设计要求和大赛规定的办法评分，做到公平、合理、准确，不抬分、不压分。
- 2、在评分时，不用自己的观点去影响其他评委。
- 3、评定分数和书写评语要清楚明了，涂改后要在涂改处及时重新签名。

工作人员守则：

- 1、按照分工，各负其责、坚守岗位、听从调度、服从指挥。
- 2、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。
- 3、认真做好监理工作，严格验料，计时、计分准确公正，对选手发生的操作要妥善处理。
- 4、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。

1、比赛分团体第一、第二、第三名。

2、最具人气奖一名、最具特色创新奖一名、最佳风味奖一名。

3、奖金奖品：第一名奖金200元、第二名150元、第三名100元、其他奖项50元，奖状6个、奖品36个。

## 烹饪策划方案篇三

一、核心诉求：展现名厨精湛厨艺/传承新派满汉全席美食/弘扬烹饪事业/打造顶尖厨师团队/打造全国名厨。名师权威交流平台/成为世界高端厨师行业协会领导者/提升技术资格证书/(注：劳动局颁发)

二、赛事名称：

首届《中华新派满汉全席走向民间》桃园杯烹饪大赛

三、美食媒体：(略)

四、合作媒体：(略)

五、时间地点、人数

报名时间：

活动时间：

地点：(桃园宾馆)

参赛人数：200人，报满为止、不再添加

参展商：100家、报完为止不再增加，

观摩人数：1000人

六、活动宗旨：

传承、发展、务实、创新、提升、

七、活动宣传语：

弘扬中华饮食文化

传承千年美食精髓

八、活动亮点：

九、评委专家：（略）

十、特邀嘉宾：（略）

十一、拟邀人员：

擅长制作自己地方特色的菜品

擅长烹饪自己独门秘制的菜品

十二、奖项设置：

(1) 大赛现场评出：冠军一名

奖品：金像奖，奖杯一个、金牌一块、劳动局烹饪协会荣誉证书一本、金匾一块

(2) 大赛现场评出：亚军两名

奖品：水晶奖，奖杯一个、金牌一块、劳动局烹饪协会证书一本、金匾一块

(3) 其它奖项：

特金奖，奖杯一个、厨神奖牌一个、劳动局烹饪协会证书一本、

金奖、水晶奖杯一个、奖牌一块、金匾一块、劳动局烹饪协会证书一本

银厨奖，金盘子一个、奖牌一块、金匾一块、劳动局烹饪协会证书一本

十三、报名福利：每位360元(食宿费：餐费：28日午餐60元、28日晚餐60元、29日早餐30元、29日晚餐60元28日、住宿费240元)

280元，微信转账确定报名费用

组委会提供：官方服装一套、厨神金牌一块、劳动局烹饪协会证书一本、

名菜名店申报(申报费用600元)赠送金匾一块、荣誉证书一本、

特色小吃申报

酒店特色菜推介

五星餐饮名店评比

所有参加比赛的大师都可以通过考试免费提升一级技术资格，

十四、申报奖项：

名厨申报奖项如下、荣誉的象征：

《中国鲁菜博士特金奖》

《亚太厨皇金像奖》

《工匠精神鲁菜金奖》

费用600元，包括服装一套，国际蓝带金牌一块、金匾一块、  
食神奖杯一个，勋章一枚、

侯胜才大师亲笔签名《满汉全席荣誉证书》一本

十五、招商参与：

十六、活动效益：

a□政治效益：本次首届中华新派满汉全席烹饪大赛的举办，是顺应国家弘扬中华优秀传统文化，尤其是博大精深的美食文化的盛举，能够更好地传承国家非物质文化遗产，提升举办城市的影响力，增加知名度，汇聚整个餐饮美食圈的精英汇聚一堂在德州平原，本身就可以为平原打造一张美食之乡的名片，通过举办这场活动无疑可以促进餐饮圈子的团结，增加民族团结，增进民族交流，也有助于向海内外同胞展示我们的形象，政治意义不言而喻。

b□经济效益：通过本次活动的拉动，可以进一步扩大城市影响力的同时，打造一批知名特色的酒店，推出名牌菜品，塑造良好的餐饮形象，对于当地的餐饮业是一个很好的刺激与带动，可以借此机会进行城市形象宣导，广泛进行招商引资，通过活动的举办拉动就业，拓展餐饮圈的运营渠道，在获得广告费、招商费的同时塑造一大批知名品牌。

c□文化效益：举办这场活动可以让中华传统美食文化得以更好地传承，让更多的非物质文化遗产通过这次活动能够被人们所熟知，让一些精湛的传统厨艺厨技得意传承和保留，并通过平台得以传播，将名牌菜品进行文化包装，体现深层次的文化底蕴，同时也可以借活动举办之契机，作为餐饮文化的一次高规格的培训、演练，提升从业人员的素养与眼界。

十七、承办单位(略)

大赛总指挥：

大赛总执行：

二十、报名热线

## 烹饪策划方案篇四

寻找舌尖上的美味—校园厨艺大赛

通过策划举办这次厨艺大赛活动，希望可以锻炼学生的实践能力和动手能力，培养同学对厨艺、对生活的兴趣，丰富同学们的大学生活；同时加强同学对厨艺的了解，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；通过家乡菜加强不同地区的同学之间的了解，知道各地的饮食习惯，以便更好的沟通；展示湘南学院法学系学生的风范，弘扬法学系师生激情张力，以食会友；并希望借这次活动，可以锻炼学生的团队能力，此外，在厨艺大赛中穿插一些厨艺知识，让同学的食得美味，食得营养的同时，可以学习一下厨艺。

预计3月23或24日（视报名情况而定，报名人数多就分两天举行），地点待定（教室或者第二食堂）

3或3人以下为一组，每组同学各自分工，每组必须有一名解说员负责比赛环节的设计主题解答与解说。选手自备材料及相应炊具。

- 1、宣传部负责海报的绘制和张贴；
- 2、宿管生活部绘制报名表，评委名单，评委评分标准表；
- 3、组织部和各班班长负责组织前期报名；

4、劳卫部及文明督察部协助宿管生活部搞好赛后卫生。

1、安排选手就位，维持现场比赛秩序。选手在各自的场地进行比赛，完成自己的参赛作品。

2、参赛作品完成后向评委汇报，由参赛选手将菜端给评委品评。

3、每组选出一名代表做讲解员，主要负责介绍本组菜的特色，向评委拉票，然后评委再给出评分。

1、学生可有秩序地参观做菜的过程

2、现场对观众进行提问，随机抽取幸运观众，答对者，予以奖励，允许其品评一道菜肴。

2、选手必须自己准备好材料以及盛菜的碗；

3、参赛活动过程中注意用电安全以及食品安全，以免引起不必要的意外事故；

3、参赛活动结束后要及时打扫卫生，保持场地干净。

1、专业评定：仪表举止专业，着装整洁、器具操作规范、设计新颖，富有创意。（10分）

2、时间：做菜用时，安全操作。（10分）

3、材料：新鲜，色泽鲜美。（10分）

4、技术：刀工熟练，切菜工整。（10分）

5、色香味：具有一定的美学价值，味道可口。（20分）

6、营养价值：有利健康，搭配合理。（10分）

7、卫生：个人卫生，食品卫生，及赛后场地卫生。（10分）

8、菜名：与主菜材料相关联但又独特有创意。（10分）

9、菜肴介绍：口齿伶俐，吐词清晰。（10分）

满分100分，最后由评委和随机抽的学生投票的成绩综合给出总分

一等奖1组，颁发证书及相应学分；

二等奖2组，颁发证书及相应学分；

三等奖3组，颁发证书及相应学分。

因只是预计，所以奖项还有调动。预计推选一组参加院里决赛。

## 烹饪策划方案篇五

“酸甜苦辣，体味人生”大学生烹饪大赛

此次比赛是集娱乐、知识和技能共有的丰富型比赛，重点突出“烹饪文化”内涵和增加大学生之间的交流。旨在展示每个大学生的个人风采，丰富大学生的业余生活。

时间：8月7日(早上11点)

地点：大学生单身公寓楼

团委

1、本次比赛菜式一荤一素，或者荤素结合两道菜亦可，内容由参赛者自由发挥。

2、两道菜色的操作时间共为20分钟，完成后，由评委品尝后立即进行评分。

(洗菜，切菜，材料准备不包括在操作时间内)

3、参赛用具、餐具由参赛者自行准备，材料也自行准备。

4、每道菜必须以一句诗歌或词来命名，并做适当的解说。

1、总共分成四组：

a组：罗联河、雷婕、谢绵坤

b组：吴德晓、叶珊珊、刘智宏

c组：连美妹、陈少剑、时钰洁

红色名字的为该组组长，比赛之前，命名好队名，以及口号

2、比赛前天由比赛成员备好材料以及相应配料(比赛成员11点前应先布置要场地和准备好电磁炉等其他电器设备)

3、比赛材料以及相应配料由组员自行准备。

4、比赛当天四组成员分成2批，抽签决定。地点暂于25#601、602、。比赛由评审开始计时：限时20分钟内煮好菜式，20分钟后，若还未完成烹饪，每延长10秒钟扣除一分。比赛结束之后，由评审进行打分，依照得分评出冠军、季军、亚军、以及鼓励奖。

5、之后分别领取奖品。比赛结束由成员一起品尝烹饪好的菜色暂定于25#601。

菜式的分数为100分，以“色，形，味，名”为原则打分，各

占25分。每道菜式的操作时间独立计算，超时扣分，每10秒扣1分。

1、色：要求色泽鲜艳，悦目，有一定的观赏性，能引人注目。

2、形：要求有一定的形态美，器皿干净，搭配赏心悦目。

3、味：要求五味调和，根据季节特点，结合养生观念，有一定特点。请大家围绕夏季养生主题(有地方特色的菜式，我们将请参赛队伍做出介绍)

4、名：要求用于命名的诗，词必须与菜式的色，形，味相称，且内容健康，雅俗共赏。

(注：评分细则：去掉一个最高分，一个最低分，其余所得分数平均就为该组分数。)

卢衍传及团委负责人、团委委员(已参加比赛的除外)

团体冠军、亚军、季军各一名；

个人最佳幽默奖、最佳形象奖、最佳厨艺奖各一名。