

# 最新厨艺活动方案设计(汇总10篇)

为了确定工作或事情顺利开展，常常需要预先制定方案，方案是为某一行动所制定的具体行动实施办法细则、步骤和安排等。通过制定方案，我们可以有计划地推进工作，逐步实现目标，提高工作效率和质量。下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

## 厨艺活动方案设计篇一

寻找舌尖上的美味—校园厨艺大赛

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。

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。

打印资料费：5元

一次性碗筷：10元

其它费用：35元

总计50元。

## 厨艺活动方案设计篇二

庆祝六一儿童节，培养同学们的动手实践能力，丰富同学们课余生活，挖掘淮扬美食，弘扬饮食文化，打造快乐、祥和、幸福的童年生活。

### 五、六年级

第十四周星期二下午第二节课开始（六年级）

第十四周星期四下午第二节课开始（五年级）

以班级为单位，在指定时间，现场完成二道菜的整个制作。

1. 每班选出2名同学参赛，参赛作品为2道菜
2. 色香味俱全，介绍菜名及菜的文化内涵和历史，制作菜名卡。
3. 参赛时只提供锅、火、气、刀具和盛菜的碟子、筷、勺等。
4. 制作菜肴的所有材料和辅料自备
5. 冷盘、拼盘不得参加评比。

## 厨艺活动方案设计篇三

阳春三月，桃李争艳。为了庆祝“三八”国际劳动妇女节，丰富教师的精神生活和业余生活，以便更有利于教师提高工作效率，增强团队意识和战斗力，学校决定开展以下活动。

为了扎扎实实为职工群众做好事、办实事，构建和谐校园，学校行政和工会决定开展巧媳妇厨艺(刀工)比赛活动。

20xx年3月11日(星期天)9:30-----14:00

xx镇xx生态园

全体教职工

组长□xxx

副组长□xxxxxxx

成员：全校行政、工会委员

女教师必须参加比赛，在比赛现场进行配料加工。

参赛女教师的'菜品由组长和副组长根据菜品的色、香、味打分，根据得分评选5名巧媳妇。

1、王校长致辞

2、王主席致辞

3、开展活动

4、纪念品发放

5、用餐

## 厨艺活动方案设计篇四

阳春三月，桃李争艳。为了庆祝“三八”国际劳动妇女节，丰富教师的`精神生活和业余生活，以便更有利于教师提高工

作效率，增强团队意识和战斗力，学校决定开展以下活动。为了扎扎实实为职工群众做好事、办实事，构建和谐校园，学校行政和工会决定开展巧媳妇厨艺(刀工)比赛活动。

20xx年3月11日(星期天)9:30-----14:00

xx镇xx生态园

全体教职工

组长□xxx

副组长□xxx xxx

成员：全校行政、工会委员

女教师必须参加比赛，在比赛现场进行配料加工。

参赛女教师的菜品由组长和副组长根据菜品的色、香、味打分，根据得分评选5名巧媳妇。

1、王校长致辞

2、王主席致辞

3、开展活动

4、纪念品发放

5、用餐

## 厨艺活动方案设计篇五

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。

打印资料费：5元

一次性碗筷：10元

其它费用：35元

总计50元。

以上就是20xx学年的厨艺大赛的策划，希望各部门齐心协力，共同将本次活动举办好。

## 厨艺活动方案设计篇六

寻找舌尖上的美味—校园厨艺大赛

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。

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。

打印资料费：5元

一次性碗筷：10元

其它费用：35元

总计50元。

以上就是20xx学年的厨艺大赛的策划，希望各部门齐心协力，共同将本次活动举办好。

法学系宿管生活部

## 厨艺活动方案设计篇七

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

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。

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）。

阚广成卢旭东田武斌肖瑞伊正宏

王文军张荣

## 厨艺活动方案设计篇八

庆祝六一儿童节，培养同学们的`动手实践能力，丰富同学们

课余生活，挖掘淮扬美食，弘扬饮食文化，打造快乐、祥和、幸福的童年生活。

## 五、六年级

第十四周星期二下午第二节课开始（六年级）

第十四周星期四下午第二节课开始（五年级）

以班级为单位，在指定时间，现场完成二道菜的整个制作。

1. 每班选出2名同学参赛，参赛作品为2道菜
2. 色香味俱全，介绍菜名及菜的文化内涵和历史，制作菜名卡。
3. 参赛时只提供锅、火、气、刀具和盛菜的碟子、筷、勺等。
4. 制作菜肴的所有材料和辅料自备
5. 冷盘、拼盘不得参加评比。

## 厨艺活动方案设计篇九

参赛人员范围为本公司员工、职工餐厅、寿康超市、保洁公司工作人员及家属。

报名方法采用各部室、各单位、各楼层推荐的方式，各部室以家庭为推荐单位推荐3个家庭或男女自由组队参加比赛，导购以每个楼层推荐2组，职工餐厅、寿康超市、保洁公司各推荐一组。凡推荐参加比赛的，要填写家庭(或男女二人自由组队)厨艺大赛报名表。报名表于6月15日前报办公室，联系电话。

## 二、比赛时间、地点

20xx年6月xx日(端午节)晚6:30, 员工餐厅。

## 三、评分标准: (详见评分附表)

本次比赛按照每道菜百分制的评分标准进行评分。以“色(10分)、香(15分)、形(15分)、味(40分)、口感(5分)、名(5分)、卫用时(10)”为评分标准(拔河比赛策划书)准, 每道菜得分相加, 再加饮食常识得分为最后总分。饮食常识(10)。

## 四、比赛规则

### (一)比赛菜品形式

- 1、规定菜, 由公司统一提供主料, 辅料自备, 选手根据比赛要求, 在规定时间内, 做出菜品, 由评委评判打分。
- 2、私房菜, 选手可以自由发挥, 材料选手自带, 进行烹饪, 自己为菜品创意取名, 根据选手的时间掌握, 菜品搭配, 创意设计, 加之菜品的色、香、味、意、形、养, 评委进行评价打分。

### (二)比赛内容

- 1、饮食常识问答: 每组参赛家庭分别回答2道饮食常识题。

### 2、规定菜

(1)“刀功”——切土豆丝, 规定时间内完成后, 根据土豆丝的粗细度、匀称度、用时进行评分。(规定时间: 4分钟)

(2)醋溜土豆丝, 根据色、香、味、形、口感进行评分。(时间: 4分钟)

### 3、 私房菜制作

(1)根据私房菜的色、香、味、形、名、用时、营养搭配等方面进行评分。(规定时间：25分钟)

(2)现场讲解：根据对私房菜的菜品选择、用料选择、制作工艺、营养价值、菜品渊源五个方面的讲解。

(三)要求

### 五、比赛提供物品

2、主料：土豆、豆腐。

3、佐料：盐、味精、鸡精、食用油、醋、淀粉、白糖、干红椒、葱、蒜、生姜。

### 六、奖品设置

## 厨艺活动方案设计篇十

本次活动以放松心情、增进凝聚力，营造团结、和谐的精神氛围为宗旨。

站内领导及在站不当班人员。

20xx年3月16日

### 厨艺大比拼

在站员工共10人，采取抽签决定两人一组，共分成5组，两人组合后，将配合完成两个菜肴（一荤一素）的制作，办公室制定好菜谱，菜谱共5组菜，每组2道菜（一荤一素），3组参赛人员用抽签方式决定完成哪2道菜。

由站长、助理、核销进行品尝评比

评委根据菜的色、香、味，按荤菜、素菜分别评出一等奖各1个，二等奖各1个，三等奖各1个。

xxxx团支部

20xx年3月3日