2023年厨艺活动名称大集锦 厨艺大赛活动方案(汇总10篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

厨艺活动名称大集锦篇一

为弘扬中华民族的传统美食文化，使居民们真正了解饮食内涵，倡导健康生活，社区决定开展以“弘扬饮食文化，倡导健康生活”为主题、体现“美食、文化、健康、和谐”的厨艺比赛活动，通过本次活动让居民们更多的了解中华美食文化，培养居民们发扬艰苦奋斗的民族精神和时代精神。

双桥街道虹桥社区

1、报名地点：

虹桥社区一楼服务大厅公室（联系人：徐永骏，电话：87982449）

2、报名要求

（1）对象：全体居民

（2）形式：厨艺1+1，即每组 1 个主厨+1个副厨

5月6日下午3时，在虹桥社区二楼活动室

1、自我介绍--介绍参赛组选手（包括所要的参赛项目的名称）

2、技能展示--选手按规定的要求做出符合色、香、味、及营养搭配的协调一致的食物。

3、知识问答---考察选手的心理素质和应变能力，包括对中华饮食文化的了解程度（中华饮食文化；食品营养及健康饮食；选择安全食品注意事项；食物中毒及急救处理；食物的相克原理等，观众互动环节）

根据食物的色、香、味、及营养搭配的协调一致，及特色造型和创新工艺由评委评分，同时参考知识问答情况进行综合评分。

设冠军一名、亚军二名、季军三名、优秀奖若干名，颁发荣誉证书。

虹桥社区20xx年4月28日

厨艺活动名称大集锦篇二

x年11月2日，在全班同学们的热切期盼中□x大学第一届学生厨艺大赛在第一食堂圆满结束□x班全体学生在这冬日的阳光中见证了一场视觉与味觉的盛宴，本届厨艺大赛俨然变成了一场美食的嘉年华。

本次活动主要是会计班参加。首届厨艺大赛的成功举办也给我们举办者很大的压力。但是我们上下一条心，总结其他学院举办的经验和产生的`问题，在原有的基础上重新制定筹办方案。大赛组委会意在打造出一届味感、质感、观感和营养卫生四个方面都一流的厨艺大赛。活动基本流程赛前准备，正式开赛，公布结果。

计划赶不上变化，过程远比拟定的流程要复杂得多。整个比赛时间仅限于一天之内完成。经过各方面的考虑，炉灶、作料的采购以及场地的申请与布置都基本筹备完毕，安排也更

加妥当和周到。之前组织者也担心日期的延后会影响观众和参赛者的积极性。但是后来的事实证明本次大赛的主办对于组织者和参与者都是双赢的，这离不开所有成员的努力劳动。

比赛当天，每个人的脸上都洋溢着的欢乐表情，伴随着炒锅里发出的香气和现场观众的热度，冬日寒冷的气息完全消失。工作人员们，从早上便开始准备10套灶与锅，以及各种比赛用的厨具，各种佐料，都一应俱全，充分保证了活动当天都井然有序地进行。把队伍分为10个组，每支队伍必须在30分钟内完成自己的作品。

大赛评委由我校老师及校外厨师担任，确保公平公正。他们将以“色、香、形、味、名”作为评分的标准，最终评出一、二、三等奖若干名，而且还根据观众的投票评出人气奖。当参赛者用热气腾腾的菜肴展示自己的手艺，当观众们在品尝区争先恐后地试菜时，工作人员不仅要在洗菜区与烹饪区来回忙碌着，同时还要维持现场的秩序。工作人员是不能很好地得到休息的。当比赛结束的时候，所有的工作人员也终于可以像其他人一样跑到了品尝区一饱口福，辛苦了一天的他们脸上绽放出了最美丽的笑脸。

随着厨艺大赛在完成了颁奖仪式后告一段落。在本次厨艺大赛得到了评委的首肯赢得了众多食客的好评。本次比赛中学生们在菜肴造型上带来了新的灵感。

全班学生对活动的整个组织筹备也表示满意，比赛的顺利进行离不开所有参与者的支持。民以食为天，看到并吃到美食的感觉总是的，当每一个为本届厨艺大赛付出过的人看到大家享受美食时候幸福的表情时，自己也是最为欣慰的。

厨艺活动名称大集锦篇三

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□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

厨艺活动名称大集锦篇四

为展示我们的才艺，丰富我们的大学生活，我们外语系特此

举办了一次以“弘扬中国传统美食、活跃校园文化气氛”为主题的个人厨艺大赛。此次活动过程中，们积极参与，各位学长大力支持，活动最终取得了圆满成功，在此我代表我们生活部向各位同学表示深深地感谢！

此次活动取得了许多成绩，但活动中也存在许多不足。为了让以后的活动举办得更好，在此我对本次活动做如下简单的总结：

2.选手对活动所需的原料准备得比较充分充足，大家都能够在规定的时间内找到自己所需的原料并完成作品。

3.组织得也比较有序，同学们积极配合，并做出了许多美味可口的菜，很好地展示了大家的才艺。

4.工作人员安排得比较有序，大家都将充分落实了自己的工作。

5.最后将活动的结束工作也做得比较好，有学生会生活部成员进行最后的洗刷工作让他们充分体验到了自己动手参与的乐趣。

1.活动的分组安排得不是很合理，使得同学们的相互了解不是很充分。

2.对比赛的评分标准讲解得不是很详细，使得同学们做菜时忽略了一些重要的评分之处。

但其中也评出来一些比较优秀的选手，如下：

第一名：10级英本三班盛婷婷与穆芳玲-------炸酱卷

第二名：11级英教一班郭婷与刘煜琴---------干烧黄花鱼

11级英本二班殷成倩、胡光宇、秦辰

11级英本二班刘象王、增辉

尽管此次活动有许多的不足之处，但我们从活动中学到了许多。同时我们也相信，带着这些经验，在以后的活动中，我们一定能将活动组织得更好！

厨艺活动名称大集锦篇五

第六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，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。

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贴上标签，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，去掉一个分，一个最低分，统计出平均分数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常

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、人气奖一名、特色创新奖一名、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。

厨艺活动名称大集锦篇六

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。

厨艺活动名称大集锦篇七

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□xxxxxx

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

厨艺活动名称大集锦篇八

为了庆祝三八国际妇女节诞生xx周年，特举行厨艺大赛：

20xx年3月7日13：00—16：00

工业园食堂

xxx

组长：

成员：

职责：

1、人员报名处理、参赛人员抽签、现场人员投票；

2、食堂场地、比赛用具等联系；

3、荣誉证书等购买，横幅制作；

4、比赛现场布置；

5、现场摄影人员、服务人员。

各女工根据自身擅长，自带材料，自由发挥。

1、参赛人员需自带材料及相关特殊佐料；

2、对于员工自带材料公司将给于一定数额的`补贴；

3、届时将组织人员对选手的厨艺水平进行投票选举产生“最佳厨艺奖”、“优秀厨艺奖”、“特色风味奖”，并给于一定的奖励。

1、比赛用具准备及现场布置；

2、开场词及活动规则介绍；

3、参赛人员现场抽签；

4、厨艺比赛；

5、比赛菜肴展示；

6、现场观众品尝；

7、集体投票；

8、菜肴做法提问解释；

9、宣布获奖人员。

1、评分标准：色、香、味、形各占25%。

一、二轮比赛综合得分前3名（已获其它奖项人员除外）。

比赛用具2套，餐盘2个、小碗50个、筷子60双、基本佐料2份、厨师展示菜2份、签20个、厨师白色工作服装2套、编号牌20、选票30张。

厨艺活动名称大集锦篇九

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，希望可以锻炼社区居民的实践能力和动手能力，培养居民对厨艺、对生活的兴趣，丰富社区居民生活；同时加强社区居民对厨艺的了解，为爱好厨艺以及有厨艺方面特长的社区居民提供展现自己的舞台；通过家乡菜加强不同的社区居民之间的了解，知道各地的饮食习惯，以便更好的沟通；展示湘南社区居民的’风范，弘扬社区居民的激情张力，以食会友；并希望借这次活动，可以锻炼居民的团队能力，此外，在厨艺大赛中穿插一些厨艺知

识，让社区居民的食得美味，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

3或3人以下为一组，每组社区居民各自分工，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、宣传科负责海报的绘制和张贴；

2、部绘制报名表，评委名单，评委评分标准表；

3、组织科和负责组织前期报名；

4、社区居委会及文明督察部协助街道办搞好赛后卫生。

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、居民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。

1、每组选手必须在20－25分钟之内完成任务；

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居民投票的成绩综合给出总分。

一等奖1组，颁发证书；

二等奖2组，颁发证书；

三等奖3组，颁发证书。

因只是预计，所以奖项还有调动。预计推选一组参加区里决赛。

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。

湘南社区

xx年xx月xx日

厨艺活动名称大集锦篇十

肥城市“桃文化美食”烹饪大赛。

时间：20xx年8月20日

地点：

主办单位：

承办单位：

协办单位：

全市范围内有固定经营场所并在工商部门注册、诚信守法经营、店容店貌好、符合餐饮服务食品安全要求的餐饮企业、农家乐，设置餐饮专业的相关院校师生，热爱烹调美食的社会人员，只要年满18周岁以上，均可报名参加。

金奖1个，奖金1000元/个，颁发荣誉证书;

银奖2个，奖金800元/个，颁发荣誉证书;

铜奖5个，奖金500元/个，颁发荣誉证书;

优秀奖若干个，颁发荣誉证书。

(1)以鲁菜风味为主，要凸显肥城特色文化和独特的地方传统风味特色，突出“农家”和“家常”特色。

(2)食材选用绿色、环保、健康，以老百姓餐桌上常见的食材为主，禁止使用海参、鲍鱼、鱼翅、燕窝等高档原料。禁止使用国家禁用的动植物原料，不准使用人工色素，违者取消选手比赛成绩。

(3)菜点加工工艺源于乡村传统制作方法，相对简单，便于掌握，方便居家烹调学习，能向大众普及推广。

(4)参赛菜品均需在场内独立制作，特殊情况须事先向组委会申请场外加工。

本次大赛设组委会，组委会办公室设在市商务局。大赛组委会将聘请省内专家和社会美食家担任评委，组成专家评审委员会。评审委员会将按照组委会确定的评分标准，分别从口味与质感、工艺与火候、色泽与形态、营养与卫生、创意与实用等方面进行评判打分。

1、参赛选手需在60分钟内按12人量，完成“规定菜”、“自选菜”各一道家常热菜的现场制作。

(1)“规定菜”，为凸显桃文化的菜品、原料可采用与桃相关联的食材或桃文化寓意深刻的菜品。参赛选手自备食材和餐具，大赛组委会只提供常规调料。

(2)“自选菜”，食材不限，选手自由发挥。参赛选手自备食材和餐具，大赛组委会只提供常规调料。

2、“规定菜”和“自选菜”均要按12人量制作，另用尝碟2人量供评委品尝，整形菜品不另加尝碟。

3、选手所得总分计分办法：规定菜总分50分，自选菜总分50分，前场10分，选手总得分为三者之和。

4、前场扣分说明：

一是：超时扣分，每超5分钟扣1分，最多扣3分。二是：卫生扣分，制做现场清理不干净，操作环节不符合要求，最多扣3分。三是：不听从现场监理人员的安排，违反比赛规则，最多扣4分。

5、比赛前2天抽号确定比赛具体时间。

1、参赛选手着装：所有参赛选手着工作服、戴工作帽、服装要求整洁、无油渍污渍。

2、佩带组委会颁发的有效证件，进入赛场后服从监理人员的.指挥，不准高声喧哗。

3、现场禁止吸烟，不准随地吐痰，不得乱扔下脚料。

4、不准使用其他选手的原料及半成品。

5、比赛结束时必须做好清理收尾工作。

1、报名方法

参赛单位或个人需要提供：(1)参赛报名表一份;(2)参赛报名表电子稿发送至xx;(3)参赛者身份证复印件一份;(4)参赛报名

表可自行到肥城政务网“公示公告”下载。

2、报名时间、地点

时间：8月5日至8月17日。

地点：

3、联系人及电话：

4、后附评选表格及标准：(4份)

3、旅游局负责农家乐及星级饭店联络和组织参赛;

4、广播电台负责参赛全过程录制并开辟专题栏目对大赛进行报道;

5、美食协会负责场地准备，及现场布置工作。

6、各单位要切实履职尽责，精心组织，协调配合，确保本次烹饪大赛圆满成功。