

健康厨艺大赛活动方案策划 厨艺大赛活动方案(优质5篇)

方案是从目的、要求、方式、方法、进度等都部署具体、周密，并有很强可操作性的计划。我们应该重视方案的制定和执行，不断提升方案制定的能力和水平，以更好地应对未来的挑战和机遇。下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

健康厨艺大赛活动方案策划篇一

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。

健康厨艺大赛活动方案策划篇二

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。

健康厨艺大赛活动方案策划篇三

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

健康厨艺大赛活动方案策划篇四

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。

健康厨艺大赛活动方案策划篇五

展示名师风采，共享美食盛宴

通过本次活动的开展，教职工亲自动手制作菜肴，丰富教职工的业余生活，在工作之余能够体验美食制作与品尝的乐趣，促进同事间的合作与交流，增进彼此间的感情，感受集体的融洽与温暖。

全体在编教职工

12月下旬（待定）

烹饪实验室一楼烹调实训室

第一阶段：12月15日前，行政后勤及各专业部组织报名工作，其中行政后勤人员到校长办公室处报名，各专业部到部办公室报名。由于学校场地有限，各部门根据报名情况择优选取人员参加，其中行政后勤5名，大专预科部5名，信息服务部5名，机械电子部3名。

第三阶段：组织教职工比赛。

热菜烹调室□zzz

煤气开关、调味品准备及发放□zz

zzz

工会委员

校级领导、两名烹饪老师

zzz等

本次大赛赛场提供油盐酱醋等常规调味品和参赛选手所需基本原材料。如需要特殊材料或调味品由选手自带，比赛作品成本不超过30元。

横幅1条，横幅内容为“展示名厨风采，共享美食盛宴”

本次大赛评选出个人奖和团体奖。其中个人赛评出：一等奖3名，二等奖6名，三等奖9名。团体赛评出：一等奖1个，二等奖1个，三等奖2个。团体奖的计分方式为：每组参赛代表得分之和除以本组人数，得出平均分。最后按平均分高低排名次。