

线上厨艺大赛活动方案策划 厨艺大赛活动方案(模板5篇)

为确保事情或工作顺利开展，常常要根据具体情况预先制定方案，方案是综合考量事情或问题相关的因素后所制定的书面计划。方案对于我们的帮助很大，所以我们要好好写一篇方案。下面是小编为大家收集的方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

线上厨艺大赛活动方案策划篇一

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

线上厨艺大赛活动方案策划篇二

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。

线上厨艺大赛活动方案策划篇三

一、活动主题：

寻找舌尖上的美味—校园厨艺大赛

二、活动目的：

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。

三、活动时间、地点

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)

四、参赛内容及要求

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。

五、任务安排

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。

六、活动过程

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。

七、互动环节

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。

八、注意事项

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。

九、评分标准

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

十、奖项设置

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。

线上厨艺大赛活动方案策划篇四

一、活动名称：

第x届大学生校园文化艺术节——厨艺大赛

二、活动主题：

三、活动目的：

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。

四、活动时间、地点：

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

五. 比赛内容：

- 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。

六. 报名条件、方式和程序：

- 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)。

七. 参赛须知：

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。

八、活动前期布置：

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。

九. 以下活动用品由后勤集团提供：

- 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。

十、场地布置：

- 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。

十一、赛前准备：

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。

十二、比赛流程：

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

十三、活动注意事项：

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。

十四、活动各项负责人：

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。

十五. 设置奖项：

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。

线上厨艺大赛活动方案策划篇五

我是父母的小帮手”。

1、让学生通过厨艺比赛，进一步加强与父母之间的情感交流和沟通，体会到父母的. 辛苦，从而学会感恩父母。

2、培养学生的合作团队意识，明白团结就是力量，增进同学之间的友谊。

3、做自己力所能及的事，减轻父母的负担，培养实际动手的操作能力，培养学生独立自主，自强、自立的精神。

4培养学生的创新精神和热爱劳动的情感，丰富学生的课外知识，懂得一些基本的膳食搭配的营养知识，做到不挑食，不偏食，注意营养的多样化，合理进食，促进身体的健康成长。

4月2号上午8点半，万景生态农场私家厨房（环城南路上海财经大学浙江学院西门往南600米）

四（5）班学生、班主任、任课老师和参与的家长。

1、学生分成若干小组，每组5—6人。每组选定一位同学和家长协调整个活动过程。

2、学生在家长的陪同下在前一天先购买食材和自己需要的调味品和饮品（不可饮酒）。

3、到达场地后各小组按照组长的分配，先洗菜，再切菜，最后炒菜，全程均由学生独立完成，家长不动手，但可以做口头指导。每个学生炒菜顺序按照谁先洗好切好，谁先炒的原则。每样菜炒好后的刷锅洗灶均由家长帮忙完成。

4、各组学生完成炒菜任务后，家长上场，每个家庭出一个拿手荤菜。各组主食自行安排。

5、成果展示：所有美食均已经完成，各组自评出“最美味菜肴”两个（一个出自学生，一个出自家长）。

6、成果介绍：由获奖者自己介绍自己的菜肴。它的菜名，选用了哪些食材，它的营养价值有哪些，以及它的寓意。

7、向每组获胜者颁奖——奖状一张，红包一个。

8、返回各自的餐桌，开始享用美食。做到尊敬父母，尊敬老师，礼让他人，文明用餐，不挑食，不抢食，不狼吞虎咽。

9、结束活动，各组清理现场物品。

10、整个过程每位家长负责随时拍照留影。

1、各组每个学生炒一个素菜，家长炒一个荤菜，并在本组内

介绍这个菜的名称，选用了哪些食材，营养及寓意。

2、每组学生必须自己动手洗菜切菜炒菜，家长不伸手帮，但可以请家长口头指导，以此来感恩父母，并体会父母的辛劳。

3、每组的几位同学要分工协作，协商好各自所带的物品。每组的同学一定要及时做好在共同做菜过程中的传递协调配合工作。比如，没有轮到炒菜的就要添柴火，递盘子等。

4、评分：老师和家长品尝，并根据色、香、味、形、名，给予评分（另附评分表），每组选出“最美味菜肴”两个，并且颁奖。

1、每个参与的家庭各自负责自身安全，来回行车切记安全，自觉遵守交通规则，造成意外自己全权负责。

2、活动过程中切记用火安全，烹饪时使用菜刀安全，用油安全，牢记安全，避免伤害。

1、色泽（20分）

甲等 菜品色泽鲜艳，能引起食欲，唤起胃口； 乙等 菜品色泽较好，较能引起食欲； 丙等 菜品色泽一般，较难引起食欲。

2、香味（20分）

甲等 菜品香味浓郁，令人产生食之而后快的冲动； 乙等 菜品香味较好，较能引起食欲； 丙等 菜品香味一般，较难引起食欲。

3、滋味（20分）

甲等 菜品味道鲜美，令人食而回味，欲罢不能； 乙等 菜品味道较好，吃起来较舒服； 丙等 菜品味道一般，吃起来没

什么感觉。

4、外形（20分）

甲等 菜品外形特别，赏心悦目，食欲大增； 乙等 菜品外形较好，较能引起食欲； 丙等 菜品外形一般，较为随意。

5、菜名（20分）

甲等 菜名意味深远，很有内涵，引人遐想； 乙等 菜名较有文采，内涵稍嫌不足； 丙等 菜名较俗气，缺乏内涵。