

# 泸州市餐饮行业协会文件

泸餐协〔2022〕4号

签字人：张丰贵

---

## 泸州市餐饮行业协会 关于承办“2022 泸州市第十七届职工职业技能 大赛暨四川（泸州）第六届美食节”的通知

各区（县）餐饮协会（分会）、会员单位：

泸州市餐饮行业协会关于承办“2022 泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川（泸州）第六届美食节”方案，报经泸州市商务和会展局同意，现印发你们，请及时向所在区县商务部门汇报，争取支持。本届赛事的宗旨是“夯实泸菜风味特色 加强品牌营销推广”，是为企业和个人做品牌搭建平台，请认真组织企业和选手，积极参加。

附件：2022 泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川（泸州）  
第六届美食节（方案）。

泸州市餐饮行业协会      泸州市餐饮行业工会联合会

2022 年 2 月 12 日

# 2022 泸州市第十七届职工职业技能大赛暨 四川（泸州）第六届美食节（方案）

围绕省委、省政府加快构建“4+6”现代服务业体系，贯彻落实四川省人社厅、四川省总工会（关于举办“四川省技能大赛——四川省第四届川菜创新大赛”的通知精神）川人社函[2022]9号关于举办“四川省技能大赛——四川省第四届川菜创新大赛川南片区赛”和泸州市委、市政府“加强泸菜泸味品牌营销推广”的工作要求，邀请中国烹饪协会在酒博会期间，在泸举办“2022 中国文旅特色美食泸菜标准邀请赛”，“2022 泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川（泸州）第六届美食节”。

泸州市餐饮行业协会、泸州市酒类行业协会、泸州市旅游协会、泸州市餐饮行业工会联合会联合承办：

- 1、中国烹饪协会“2022 中国文旅特色美食泸菜标准邀请赛”（简称：中烹协泸菜标准邀请赛）；
- 2、四川省烹饪协会“四川技能大赛——四川省第四届川菜创新大赛川南赛片区赛（简称：川菜创新大赛）；
- 3、2022 泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川（泸州）第六届美食节（简称：泸州第六届美食节）

主办单位：中国烹饪协会

四川省人力资源和社会保障厅、四川省总工会

泸州市人民政府

支持单位：泸州市商务和会展局

泸州市文旅广电局

泸州市人力资源和社会保障局

泸州市总工会

承办单位：中国烹饪协会文旅特色美食发展委员会；四川省职业技能鉴定指导中心、四川省财贸轻化纺工会，四川省烹饪协会；泸州市餐饮行业协会、泸州市酒类行业协会、泸州市旅游协会、泸州市餐饮行业工会联合会。

大赛宗旨：传承、创新、安全、发展。夯实泸菜风味特色加强品牌营销推广。

一、**时间**：2022年3月23日至24日（3月23日报到，24日比赛，领导晚上参加酒博会“泸菜泸味”品鉴会，25日参加酒博会开幕式）

二、**地点**：**沱泽苑宾馆**（酒城大道一段江景北路六号）

其中：1、特色面评选23日上午在沱泽苑举行。

2、酒城九味九宝九绝在“酒博会”主会场设美食街展示展销

### 三、**大赛形式**

大赛设个人赛、团体赛（宴席）

（一）个人赛

在凉菜、热菜、面点三项中可申报 1—2 项参赛，每项中由展示菜和指定菜组成。

1、展示菜（场外加工，现场装盘），参加“中烹协泸菜标准邀请赛”的泸州选手以“酒入肴餐配酒”和“名酒宴”的团体标准菜品为基础，进行“烹饪技艺、味型、菜式设计、融合创新”。（主要是普及酒入肴餐配酒，中国酒城·名酒宴）；怎样创新详见附件。

未参加“中烹协泸菜标准邀请赛”的选手，不受此限制。

2、指定菜，参加“中烹协泸菜标准邀请赛”选手，以泸菜标准菜品的豆瓣坨**鱼**、泸州椒麻鸡片、火爆肥肠、酸辣牛肉为指定菜品，材料自备。

未参加“中烹协泸菜标准邀请赛”的选手，按大赛组委会指定的原料范围：淡水**鱼**、鸡、猪、牛肉作为主料食材，制成品为大份（10 人量）供评审，打分，展示；小份（4 人量）供评委鉴尝。

## （二）团体赛

团体赛参赛代表队，由三位选手组成，分别参加凉菜、热菜、面点比赛；

## （三）特色宴

中国烹饪协会“2022 中国文旅特色美食泸菜标准邀请赛”，设中国酒城·名酒宴（名酒宴按三种档次制作，分子美食意境菜作为主展，按标准制作反映烹饪水平，大众名酒宴反映市场接受度）。泸州宴（按分子美食和意境菜的菜式制作）、药食同源养生宴、

古蔺郎乡佳宴、合江荔枝宴、云溪茶笋宴、泸县九大碗、永宁佳宴比赛，泸州选手参加，每桌宴席要有文化介绍。展现集中制作“酒入肴餐配酒和中国酒城·名酒宴的展板和展区。

宴席规格为：六凉菜（三荤三素），十热菜二点心。已经有团体标准的中国酒城·名酒宴、泸县九大碗两桌宴席按标准制作，没有标准的宴席按泸菜风味特色制作，重点突出宴席主题和规格。

#### **四、参赛名额限定**

（一）中国烹饪协会“2022 中国文旅特色美食泸菜标准邀请赛，分线上线下组成：线上限定 200 名，线下限定 150 名。

（二）四川省烹饪协会“四川技能大赛——四川省第四届川菜创新大赛川南赛区，宜宾、自贡、内江选手主报“川菜创新大赛”，可兼报“中烹协泸菜标准邀赛”，名额限定 130—150 名（疫情防控原因，原则上宜宾、自贡、内江三地市控制在 70 名，泸州 80 名）。

（三）参加 2022 泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川（泸州）第六届美食节的泸州选手可同时兼报上述一项或两项赛事。

（四）报名时间：统一截止 2022 年 2 月 28 日。

#### **五、参赛条件：**

（一）凡从事烹饪职业、具有中级以上（含中级）烹饪专业技术职称、烹饪专业应届毕业生，均可报名参加个人赛；餐饮企

业、宾馆、饭店、酒楼、餐饮管理公司，有烹饪专业的大专院校，均可报名参加团体赛。

(二)参加泸菜泸味宴席评选的企业，须符合泸餐协[2020]14号(泸州市餐饮行业协会关于开展以“泸菜风味特点”为标志的“泸菜名店”评选活动的通知”精神，中餐店评选条件须“以公司制形式开展经营活动的企业”，方可报名参加。

## 六、大赛规则

(一)中国烹饪协会“2022 中国文旅特色美食泸菜标准邀请赛”，线上评分标准，由中国烹饪协会文旅特色美食发展委员会，另行制定并评定和颁奖。

(二)线下比赛规则：热菜、凉菜、面点比赛规则，均为现场制作大份(10人量)，供评审，打分，展示；小份(4人量)评委鉴尝碟。

(1)热菜：要求，指定品种、自选品种，各1道，共2道。选用不同的烹饪方法和味型。色、味、形、质俱佳，讲究营养，卫生。

指定品种：组委会赛前指定原料，选手自备。指定原料范围：淡水、鸡、猪、牛肉。制成品为：大份(10人量)供评审，打分，展示；小份(4人量)供评委鉴尝。

创新品种：大份(10人量)选手自备原料，或半成品，在场外加工制作完成，按规定时间，统一送展，供评审，打分，展示。

小份（4人量），选手自备原料，或半成品，在规定时间内完成，送评委鉴尝。

以上2道菜品，指定品种在规定时间内完成。创新品种现场制作，制作时间计时，计入评分。

（2）凉菜：要求，制作1个冷拼，或1组（6个以上）单碟。要求，烹制方法和味型多样化，成品色、味、形、质俱佳，讲究营养，卫生。

成品规格为2份：小份（4人量），选手自备原料，或半成品，现场60分钟内切、配、拼制完成，送评委鉴尝；大份（10人量），在场外加工制作完成，按规定时间，统一送展，供评审、打分，展示。

（3）面点：每人制作2道。要求，选用不同的面团（发面、子面、烫面、油酥面团等），烹制方法。色、味、形、质俱佳，讲究营养，卫生。

成品为2份：小份（4人量）选手自带原料，或半成品，在现场90分钟内烹制完成，送评委鉴尝；大份（10人量），在场外加工制作完成，按规定时间，统一送展，供评审、打分，展示。

### （三）泸州特色面评选

2021年5月，泸州市餐饮行业协会调查整理了红军文化系列面，民俗风味系列面（彝族、苗族、回族），生态系列面，地方特色面，名人名景系列面。以此为范本，由所在区（县）餐饮协



会在辖区内组织符合条件的企业或有长远打算的面馆，特别是红色旅游景区和景点的企业或面馆参加。（赛前集中培训一次）

评分规则另行制定。

## 七、大赛要求

（1）所有参赛品种，不准使用国家禁用的动植物原料；可在国家规定范围内，合理使用添加剂、食用色素。违者取消参赛成绩。

（2）参赛选手须提前30分钟报到。现场制作必须在规定时间内完成，超时者按规定扣分。

（3）热菜、凉菜、面点参赛品种的规格均为以10人量为标准的成品1份，供统一送展参评；现场制作相同菜式4人量成品1份，供评委鉴尝评定。

（4）赛场统一提供设备、厨具、常规调味料，特殊刀具、小工具及调辅料由选手自备。

（5）餐具一律由选手自备。餐具不得带有任何企业标识，器皿底部标示企业名称、选手姓名，以便确定，收回。

## 八、奖项设置

（一）中国烹饪协会“2022 中国文旅特色美食沪菜标准邀请赛奖项设置：

个人赛根据线上比赛和线下比赛各按照参赛数量的 20%、20%、20%分别授予金奖、银奖、铜奖、前三项奖项后设参与奖。

团体赛（含宴席）按照参赛数量的 20%、20%、20%分别授予泸菜泸味名宴、泸菜泸味特色宴、泸菜泸味地方风味宴、前三项奖项后设参与奖。

荣获前三项奖项者由主办方颁发奖牌和证书，参与奖只颁发证书不发奖牌。

（二）四川省烹饪协会“四川技能大赛——四川省第四届川菜。创新大赛川南赛区奖项设置：

创新大赛设金、银、铜、优秀奖（含个人奖、团体奖）

1、分区个人赛分设金、银、铜奖。根据参赛选手人数，金奖占 20%；银奖 20%；铜奖占 20%。各项目金奖获得者参加总决赛。团体赛成绩为团体队员个人成绩总和。

2、总决赛各项目设一等奖 1 名，二等奖 2 名，三等奖 5 名，优胜奖占比赛总人数的 50%。获得一、二、三等奖及优胜奖的选手，可按规定晋升相应职业技能等级。

3、大赛总决赛中式烹调（热菜）第一名、中式面点第一名选手，按相关规定，向人力资源社会保障厅申报“四川省技术能手”，向省总工会申报“五一劳动奖章”荣誉称号。

获奖个人符合相关规定，由大赛组委会向四川省人社厅、四川省总工会申报相应的《职业资格证书》和荣誉称号。

4、获团体奖的分别颁发奖牌和个人证书。

(三)2022 泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川(泸州)第六届美食节个人赛和团体赛分设金、银、铜奖。

### 1、个菜(含小吃)

按参赛总数,设一等奖20%,二等奖20%,三等奖20%,三等奖以后的设参与奖,只发证书,不发奖牌。

### 2、宴席

宴席设一等奖20%,二等奖20%,三等奖20%,三等奖以后的设参与奖,只发证书,不发奖牌。

由中国烹饪协会和泸州的三个协会分别颁发证书和奖牌;一等奖授予“泸菜泸味名宴”称号,二等奖授予“泸菜泸味特色宴”称号,三等奖授予“泸菜泸味地方风味宴”。

### 2、泸州特色面评选

由泸州市餐饮行业协会、泸州市旅游协会按照景区景点和面食特色分别授予奖牌和证书。

评选结果在现场公布,证书在现场颁发、奖牌在活动后统一制作,在协会年会上统一颁发。

## 九、相关事宜

- 1、本届赛事均不收取参赛费。
- 2、线下参赛选手交通、食宿费自理。
- 3、参赛选手统一发放“泸菜标准邀请赛”厨师服一套。
- 4、“酒博会”秘书处在主会场为市餐协提供美食街一条,展示展销“酒城酒城九味九宝九绝”。

- 附件：1、中烹协泸菜标准邀请赛、川菜创新大赛、泸州市第六届美食节组委会
- 2、川菜创新大赛创新要求
- 3、2022 中国文旅特色美食泸菜标准邀请赛报名表
- 4、四川省第四届川菜创新大赛个人选手报名表
- 5、四川省第四届川菜创新大赛团体选手报名表
- 6、2022泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川（泸州）第六届美食节团体赛（宴席）选手报名表
- 7、2022 泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川（泸州）第六届美食节个人赛选手报名表
- 8、2022泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川（泸州）第六届美食节（宴席）感观评分标准
- 9、2022泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川（泸州）第六届美食节（个菜）感观评分标准

泸州市餐饮行业协会

2022年2月8日

## 附件 1

# 中烹协泸菜标准邀赛赛、川菜创新大赛、泸州市 第六届美食节组委会

- 组 长：泸州市市人民政府分管副市长 王斌达
- 副组长：卢永良 中国烹饪协会特邀副会长、中国烹饪协会文旅特色美食发展委员会主席、泸菜推广大使
- 赖 荣 人力资源社会保障厅党组成员、副厅长
- 鄢怀明 四川省财贸轻化纺工会主席
- 游 进 泸州市商务和会展局局长
- 高 朴 四川省烹饪协会常务副会长、秘书长
- 成 员：曾 萍 泸州市商务和会展局分管副局长
- 张 涌 泸州市市委宣传部副部长
- 赵文铭 泸州市产业工人队伍建设改革暨劳动竞赛领导小组办公室主任
- 李 凌 泸州市文旅广电局局长
- 张丰贵 泸州市餐饮行业协会会长
- 曹家春 泸州市酒类行业协会副会长 秘书长
- 李恭德 泸州市旅游协会会长
- 代应林 泸州市餐饮行业协会执行会长
- 陈 强 中国烹饪协会文旅特色美食发展委员会秘书长；

组委会下设办公室，办公室设在泸州市商务和会展局

办公室主任：曾 萍 泸州市商务和会展局分管副局长

副主任：高 朴 四川省烹饪协会常务副会长、秘书长

李恭德 泸州市旅游协会会长

代应林 泸州市餐饮行业协会执行会长

陈 强 中国烹饪协会文旅特色美食发展委员会秘书长；

成 员：高 瑶 四川省烹饪协会

缪 明 泸州市餐饮行业协会秘书长

刘永华 泸州市总工会经济部

## 附件 2

# 川菜创新大赛创新要求

当前，随着人们生活水平不断提高，川菜消费市场正在发生深刻变化，川菜创新已成为实现川菜产业持续繁荣的必由之路。本届大赛特别突出川菜烹饪创新，包括以下四个方面：

### 一、突出烹饪技艺创新

当前，随着餐饮消费需求的变化（如，出菜速度快）、现代烹饪机具进步等因素。川菜烹饪工艺也发生了巨大变化。如何通过烹饪工艺创新，适应现代消费需求，在提高产品美誉度的同时，加快出菜速度，降低各项成本。

### 二、突出味型创新

川菜的包容性，决定了川菜是多味型菜系。随着人们生活水平的提高，餐饮消费主体的变化（80后，90后进入消费主体），川菜味型不断丰富。如何根据市场需求，创新，标准化新的味型，并得到专家与广大消费者认可。

### 三、突出菜式设计创新

川菜味型的多样性、烹饪技艺的多样性，决定了川菜是菜式最丰富的菜系。如何适应市场变化，综合各方面条件、需求变化、推出新的菜式设计，实现创意与实用性完美结合。

### 四、突出融合创新

当前，中华各大菜系融合，海外菜式的借鉴、融合已成大趋势。如何提升融合的技艺含量，如何体现融合的饮食文化背景，如何将菜系融合做出新意和升华，成为令人耳目一新的创新菜。

附件 3

## 2022 中国文旅特色美食川菜标准邀请赛报名表

参加赛项： 线上个人赛  线下个人赛  线下团体赛

填报单位（盖章）

	姓名	性别	年龄	职称	职务
领队					
选手					
展示 菜品	类别	菜名	主料	味型	风味特色
	凉菜				
	热菜				
	点心				
指定 菜品	凉菜				
	热菜				
	点心				
推荐 单位 意见	2022 年 2 月 日				

注：个人赛不填领队，



附件 4

## 四川省第四届川菜创新大赛个人选手报名表

单位名称：

自选菜 名称		推荐单位	
		参赛选手	
		联系电话	
主料			
辅料			
调味品			
味型			
菜品 特点			
指 定 菜	名称		
	风味 特点		
泸州报名联系人：殷朝刚 电话：17713763043 QQ:1635415159			

注：用电子版报，每个菜都要有菜名、味型、风味特点

附件 5

## 四川省第四届川菜创新大赛团体选手报名表

填报单位：

	姓名	性别	年龄	职称	职务
领队					
选手					
参赛作品	类别	菜名	主料	味型	风味特色
	凉菜				
	热菜				
	点心				
推荐单位意见	2022 年 2 月 日				

附件 6

## 2022 中烹协泸菜标准邀请赛宴席暨四川(泸州) 第六届美食节(宴席)选手报名表

填报单位:

	姓名	性别	年龄	职称	职务	
领队						
选手						
参赛作品	类别	菜名	风味特色	菜名	风味特色	
	凉菜					
	热菜					
	点心					
	报名单位:签字(盖章)					
2022 年 2 月 日						
泸州报名联系人:殷朝刚,电话:17713763043      QQ:163541515						

注:用电子版报,每个菜都要有菜名、味型、风味特点

附件 7

## 2022 泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川 (泸州) 第六届美食节个人赛选手报名表

单位名称:

自选菜 名称		推荐单位	
		制作人	
		联系电话	
主料			
辅料			
调味品			
味型			
菜品 特点			
指定 菜	名称		
	风味 特点		
泸州报名联系人: 殷朝刚, 电话: 17713763043      QQ:163541515			

注: 用电子版报, 每个菜都要有菜名、味型、风味特点

附件 8

## 2022泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川 (泸州)第六届美食节(宴席)感观评分标准

项目	标准	分值	扣分	得分
总体印象 50分	宴席主题	15		
	地方特色浓郁	15		
	六凉菜九大菜 两点心齐全	10		
	宴面美观大方	10		
烹饪技法 50分	做工精细 宴面整洁干净	30		
	传统技法与 创新结合恰当	20		
合计		100		

评委签字：

附件 9

2022泸州市第十七届职工职业技能大赛暨四川  
(泸州)第六届美食节(个菜)感观评分标准

项目	分值	扣分	得分
色	15		
香	15		
味	20		
型	20		
皿	10		
养	20		
合计	100		

评委签字: