

南京市卫生系统后勤管理协会文件

宁卫后管协〔2023〕5号

关于举办南京卫健系统第九届厨艺竞赛的预备通知

为了提高全市卫健系统膳食服务水平，更好地为职工及病人服务，根据市卫健委及后勤管理协会统一部署，经研究决定举办南京卫健系统第九届厨艺竞赛。现将有关事项通知如下：

一、组织领导

为加强竞赛工作的组织领导，成立南京卫健系统第九届厨艺竞赛领导小组，成员如下：

组 长：邵 蔚

副组长：毛益鸿 朱一俊

组 员：李跃峰 顾银燕 徐殿松

二、竞赛时间、地点

时间：预定2023年5月下旬（具体举办时间竞赛前一周通知各报名单位），地点：南京市第一医院河西院区职工食堂。

三、竞赛组织

本次竞赛由领导小组负责协调和统筹，各会员单位均可报名参加，由各参赛单位膳食部门具体负责实施。报名方式：

将盖有单位公章的报名表填写后拍照或扫描发至电子邮箱 1806956227@qq.com, 联系人: 李跃峰; 联系电话: 58015360, 13813929910; 报名截止时间 4 月 14 日。

四、评委组成

邵蔚会长担任裁判长, 聘请餐饮培训机构专家担任裁判。

五、参赛人员

1. 选手: 各参赛单位选派 2 名在岗厨师或营养师参赛。
2. 参赛单位分管院领导、膳食科长。

六、竞赛项目

1. 蓑衣黄瓜
2. 红烧鲫鱼
3. 自选菜

七、评比标准

1. 蓑衣黄瓜 (7 英寸平盘装)

标准: A、刀工 50%; B、装盘 20%; C、口味 30%。

2. 红烧鲫鱼 (鲫鱼重量 350-400 克)

标准: A、形状 10%; B、香味 15%; C、色泽 20%; D、装盘 20%; E、口味 35%。

3. 自选菜 (限主材为淡水鱼, 鱼种类不限, 菜品不限)

标准: A、形状 10%; B、香味 15%; C、色泽 15%; D、装盘 15%; E、创意 15%; F、口味 30%。

4. 每个菜品分值各 100 分, 3 道菜品总分除以 3 为竞赛总成绩。

八、注意事项

1. 时间限制: 40 分钟内完成。超时 10 分钟以内, 总成绩扣 5 分; 10 分钟以上, 总成绩扣 10 分。

2. 基础食材由竞赛领导小组统一提供, 包含: 食用油、常用调味品。特殊调味品自备。制作菜品所需食材由各参赛单位提前备好, 携带至比赛场所。

3. 红烧鲫鱼、自选菜原料和配料可事先完成初加工带入赛场。

4. 每个菜品的量以分装二份餐盘为准，一份供参赛作品展示，一份供裁判品尝评判。餐盘各参赛单位自备。

5. 刀具、砧板及常用用具自带。

6. 提前 20 分钟入场，迟到 15 分钟不得入场。

九、奖项设置

设一等奖一名、二等奖三名、三等奖五名、优秀奖若干。

十、活动要求

各参赛单位要根据竞赛要求，有针对性地开展岗位练兵，进一步提升膳食职工技能素质，为职工及病人提供更好的膳食保障服务，为南京卫生健康事业发展作出贡献。竞赛中，要赛出风格、赛出水平、赛出技艺，反映出我市卫健系统后勤职工的精神风貌。

附件 1：南京卫健系统第九届厨艺竞赛评分细则

附件 2：南京卫健系统第九届厨艺竞赛报名表

南京市卫生健康委员会
南京市卫生系统后勤管理协会（代章）

2023 年 4 月 3 日



南京市卫生系统后勤管理协会管理办公室 2022 年 4 月 3 日印发

附件 1：南京卫健系统第九届厨艺竞赛评分细则

一、竞赛项目

1. 蓑衣黄瓜
2. 红烧鲫鱼
3. 自选菜

二、评比标准

1. 蓑衣黄瓜（7 英寸平盘装）

标准：A、刀工 50%；B、装盘 20%；C、口味 30%。

2. 红烧鲫鱼（鲫鱼重量 350-400 克）

标准：A、形状 10%；B、香味 15%；C、色泽 20%；D、装盘 20%；E、口味 35%。

3. 自选菜（限主材为淡水鱼，鱼种类不限，菜品不限）

标准：A、形状 10%；B、香味 15%；C、色泽 15%；D、装盘 15%；E、创意 15%；F、口味 30%。

4. 每个菜品分值各 100 分，3 道菜品总分除以 3 为竞赛总成绩。

三、选手组成

各参赛单位选派 2 名在岗厨师或营养师参赛（厨师可以是单位合作的餐饮服务公司在岗厨师），分管院领导及膳食科长现场督导。

四、竞赛裁判

裁判长 1 名，裁判 3 名。

五、注意事项

1. 时间限制：40 分钟内完成。超时 10 分钟以内，总成绩扣 5 分；10 分钟以上，总成绩扣 10 分。

2. 基础食材由竞赛领导小组统一提供，包含：食用油、

常用调味品。特殊调味品自备。制作菜品所需食材由各参赛单位提前备好，携带至比赛场所。

3. 红烧鲫鱼、自选菜原料和配料可事先完成初加工带入赛场。

4. 每个菜品的量以分装二份餐盘为准，一份供参赛作品展示，一份供裁判品尝评判。餐盘各参赛单位自备。

5. 刀具、砧板及常用用具自带。

6. 提前 20 分钟入场，迟到 15 分钟不得入场。

7. 参赛选手应严格遵守赛场纪律，听从指挥，规范着装，仪表端庄，文明礼貌。

8. 服从裁判，竞赛成绩如有争议，应由领队向裁判长仲裁。

9. 禁止重做，禁止使用国家明令禁用或有毒有害的增味剂及调料，违者取消竞赛成绩。

10. 提前 20 分钟入场，迟到 15 分钟不得入场。

附件 2：南京卫健系统第九届厨艺竞赛报名表

单位（盖章）：

单 位	带队领导	参赛人员	联系人 /手机号

备注：1. 带队领导为参赛单位分管院领导或膳食科长；2. 参赛人员为 2 名在岗厨师或营养师（厨师可以是单位合作的餐饮服务公司在岗厨师），提供在岗证明。