

厦门市劳动竞赛委员会办公室文件

厦竞办〔2024〕26号

厦门市劳动竞赛委员会 关于举办厦门市第三十届职工技术比赛 新闻菜营养餐技能竞赛的通知

各有关单位：

为了提升我市职工综合技能水平，努力培养一支有理想信念、懂技术会创新的职工队伍，弘扬健康营养饮食，倡导绿色餐饮，强化对营养健康餐饮的科普宣传与指导。根据《厦门市劳动竞赛委员会关于举办厦门市第三十届职工技术比赛的通知》（厦竞〔2024〕2号）的文件精神，经研究，决定举办厦门市第三十届职工技术比赛新闻菜营养餐技能竞赛。现将有关事项通知如下：

一、竞赛组织机构

主办单位：厦门市劳动竞赛委员会

指导单位：厦门市总工会

厦门市人力资源与社会保障局

承办单位：厦门市团餐供应链协会联合工会委员会

协办单位：厦门南强后勤服务有限公司

福建食悦集团有限公司

厦门禾堂餐饮企业管理有限公司

厦门家的味道餐饮管理有限公司

新华丰华大餐饮（厦门）有限公司

为确保本项目竞赛活动顺利进行，特成立竞赛组织委员会（以下简称“竞赛组委会”），全面负责本项目竞赛活动工作，竞赛组委会下设办公室及裁判组。竞赛组委会组成如下：

（一）竞赛组委会

组 长：黄晓霞 厦门市团餐供应链协会 会长

副组长：罗 阳 厦门市团餐供应链协会监事长、书记

张毅志 厦门市团餐供应链协会副会长

郭毅斌 厦门市团餐供应链协会副会长

陈龙辉 厦门市团餐供应链协会副会长

廖学京 厦门市团餐供应链协会 秘书长

（二）竞赛组委会办公室

主 任：廖学京 厦门市团餐供应链协会联合工会主席

副主任：陈敬文 福建食悦集团有限公司行政总厨

林 勇 厦门南强后勤服务有限公司行政总厨

晏红军 厦门家的味道餐饮管理有限公司高级厨房
技术总监

成 员：杨小英、陈新科、郭陈娟、林忠辉、麻燕凌、

郑思琪、李清扬、汤 璐、王宝治、蔡 晴、

吴春菊、黄进春、魏燕清、吴小明、陈晶玲、

孙永群、刘 丹

（三）裁判组

裁判组由竞赛组委会从与本项目相关领域的专家中选聘，报市劳动竞赛委员会考评办公室同意。

二、竞赛内容

竞赛内容由理论知识和技能实操两部分组成。

（一）理论知识（占总分的40%）

主要考核食品安全、菜品营养卫生、闽菜文化、烹饪基础等知识，理论考核内容参考《食品安全法》、《中国居民膳食指南》、《中国闽菜》。以选择题模式考核。

（二）技能实操（占总分的60%）

主要考核闽菜营养餐技能运用与操作。

1、营养餐比赛作品对象人群与餐标：采用成人和学生两种人群的午餐菜单，餐标为 18 元/人和 28 元/人。确定餐标采用抽签的形式选题；

2、作品原料成本：控制在 50%左右，其中调味品不得超过 5%，比赛操作考核时间为 90 分钟；

3、评分依据：要求选手在规定的时间内完成各项任务比赛，主要以选手烹饪技法操作熟练程度，食物搭配要求刀工切配技艺，现场操作所带物品规范是否等作为评分依据。

4、食材选择：参赛选手需要选用地方优质特色食材，这些食材应具有营养价值和健康益处。同时选手需要展示对食材的深入了解，包括其营养价值、烹饪特性等。

5、口味与风味：菜品的口感是否鲜美，是否充分展现了闽菜的风味特色。调味是否适中，能否满足不同口味需求。

6、烹饪技法：烹饪技法是否纯熟，能否保留食材的原汁原味和营养价值。参赛选手需要运用闽菜烹饪技法，包括烧、炒、煎、炸、焖等方式，对食材进行烹调。这些技法应能充分保留食材的营养成分，同时提升菜品的口感和风味。

7、菜品创新：比赛鼓励参赛选手在传承闽菜经典的基础上进行创新，推出具有营养健康理念的新闻菜菜品。菜品设计是否新颖，是否在传统闽菜的基础上有所创新。能否将现代营养理念融入菜品中，推出符合现代人口味和营养需求的菜品。这些菜品应体现新闻菜的风味特色，同时注重营养均衡和食材搭配。

8、营养搭配：作为营养餐烹饪比赛，营养搭配是重要的评判标准之一。参赛选手需要注重食材的营养价值，合理搭配食材，

确保菜品富含多种营养成分，如蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素和矿物质等。

9、呈现与包装：参赛作品采用团餐套餐的形式，按小碗菜的摆盘方式进行出品，参赛选手需要注重菜品的摆盘和装饰，使其既美观又实用确保菜品在呈现给评委和观众时保持最佳状态。

在比赛过程中，参赛选手需要在规定的时间内完成菜品的制作和呈现。还需要回答评委关于菜品制作和营养搭配等方面的问题，以展示他们的专业知识和技能。最终评委将根据菜品的口感、风味、营养价值、创新性和呈现效果等方面进行评分。

三、参赛对象及条件

（一）本市辖区单位的在职职工，工会组织健全，在厦门市缴纳医社保的职工，遵纪守法、爱岗敬业、能完成工作任务，本年度无重大责任事故；

（二）持有相应工种的中级技能等级证书（职业资格、职业技能等级）或助理级以上职称证书，或达到国家职业标准规定从事本行业5年及以上工作经验。

三、报名时间、地点、方法

（一）**报名方法：**参赛选手可自行报名或单位统一组织报名；

（二）**报名时间：**即日起至2024年7月31日

（三）**地 点：**厦门市湖里区港中路1690号209室

（厦门市团餐供应链协会秘书处）

（三）**联系方法：**0592-5666279 蔡晴

(四) 协会邮箱：xmstcgylxh2022@163.com

五、赛前培训要求

为提高职工技术技能水平，本次竞赛实行先培训、后竞赛的步骤，将安排20课时以上的技术技能理论和实操培训，具体培训时间及地点如下：

(一) 培训时间

8月16日-18日（星期五-星期日）

(二) 培训地点

厦大学生公寓1期餐厅二楼会议室

六、竞赛时间、地点、要求

(一) 初赛时间：

2024年8月24日（星期六）上午：9：30-11：00（理论考试）

(二) 决赛时间：

2024年8月25日（星期日）上午：8：00-11:45；下午：13：00-15：00（实操技能考核）

(三) 地 点：厦大学生公寓1期餐厅二楼

七、竞赛成绩计算

竞赛成绩以百分制计分，其中：理论部分占总分的40%，技能实操部分占总分的60%；竞赛成绩仅作排名依据，当届竞赛有效；各项评定综合成绩相同时，则以技能竞赛成绩高者为先，若技能竞赛成绩也相同时，则以时间优先者为先。

八、奖励方法

获得竞赛个人第一名至第六名者，由本项目竞赛组委会给予奖励（10个工作日内发放到位），并报请市劳动竞赛委员会给予通报表扬。第一名获得者，按《厦门市职工技能竞赛管理办法》（厦竞〔2023〕3号）的相关规定执行。

附件：厦门市第三十届职工技术竞赛新闻菜营养餐技能竞赛报名表

厦门市劳动竞赛委员会办公室

2024年6月28日



附件：

厦门市第三十届职工技术比赛新闽菜营养餐技能竞赛报名表

姓名		性别		出生年月		(2 寸照片)
文化程度		参加工作年月		现工种		
身份证号码						
从事现工种年月		现技术等级				
手机号码		厨师服尺码				
营养便当	18 元菜品搭配					
	28 元菜品搭配					
从事专业工种简历	从事工种	起止年月		工作单位		
单位推荐意见	(章) 年 月 日					
比赛组委会意见	(章) 年 月 日					

厦门市劳动竞赛委员会办公室

2024年6月28日印发