

厦门市总工会 厦门市商务局 文件

厦工〔2025〕38号

厦门市总工会 厦门市商务局 关于举办厦门市第三十一届职工技能大赛 中式烹调师技能竞赛的通知

各有关单位：

为贯彻落实党的二十大精神，深入贯彻习近平总书记关于技能人才工作的重要指示精神，大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，激励更多劳动者特别是青年一代走技能成才、技能报国之路，促进我市中式烹调行业高质量发展，培养更多中式烹调高技能服务人才，推动行业整体素质的提升，根据《厦门市总工会、厦门市人力资源和社会保障局关

于举办 2025 年度厦门市职工劳动和技能大赛的通知》（厦工〔2025〕20 号）精神，经研究，决定举办厦门市第三十一届职工技能大赛中式烹调师技能竞赛。现将有关事项通知如下：

一、组织机构

主办单位：厦门市总工会

厦门市商务局

承办单位：厦门市服务业工会联合会

厦门市餐饮行业协会

厦门市饮服职业培训学校

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”），对竞赛活动进行统一组织、协调和指导。竞赛组委会下设办公室，同时成立专门监督仲裁工作组和技术工作组，负责组织筹备竞赛活动的具体工作。具体组成如下：

（一）竞赛组委会

主任：陈跃进 厦门市商务局党组成员、二级巡视员

副主任：刘义平 厦门市总工会党组成员、副主席

委员：丁松柏、陈 鶚、苏振川、陈燕艺、陈智灵、
曾 升、吴金珠

（二）竞赛组委会办公室

主任：丁松柏 厦门市总工会劳动和经技工作部部长、
一级调研员

副主任：陈 鄂 厦门市服务业工会联合会主席

苏振川 厦门市总工会劳动和经技工作部二级
调研员

陈燕艺 厦门市商务局服务贸易处副处长

曾 升 厦门市餐饮行业协会副会长兼秘书长

成 员：柯海燕、陈水祥、黄勤奋

为加强本次竞赛各项工作的日常组织、协调与管理，在竞赛组委会领导下，按照相关工作要求，成立竞赛执行委员会（以下简称“竞赛执委会”），负责赛事组织协调、技术实施、后勤服务、健康安全服务保障等工作。具体组成如下：

（三）竞赛执委会

主 任：吴金珠 厦门市饮服职业培训学校校长

副主任：柯海燕 厦门餐饮行业协会执行秘书长

陈水祥 厦门市饮服职业培训学校工会主席

苏和清 厦门市饮服职业培训学校工会副主席

黄勤奋 厦门市饮服职业培训学校工会副主席

执委会下设综合部（组）、赛务部（组）、技术部（组）、申诉受理部（组）、后勤保障部（组）。执委会办公室设在厦门市饮服职业培训学校，联系方式：13860419519（微信同号）。

二、竞赛安排

（一）竞赛项目

中式烹调师

（二）竞赛标准

本次竞赛按国家职业标准四级（中级工）以上技能要求进行。竞赛内容由理论知识和操作技能两部分组成，总成绩中理论考试成绩占 30%、操作技能成绩占 70%。理论知识采用笔试办法，试题可从国家题库中抽取或技术专家组命题；操作技能采取现场操作的办法进行，试题由技术专家命组根据国家职业标准，结合厦门行业（企业）发展情况，适当增加相关新知识、新技术、新设备、新技能等内容进行命制。

（三）竞赛内容

1. 理论考试（占总成绩的 30%）

题型由选择题和判断题两个模块组成，考试时间 90 分钟，采用闭卷涂卡方式进行。选手准备身份证原件、黑色或蓝色签字笔、2B 铅笔，在规定时间内完成考试。

2. 操作技能（占总成绩的 70%）

（1）由冷菜拼摆和热菜制作两大部分组成，其中热菜由大虾制作、石斑鱼制作和自选制作三个模块组成。

（2）分值占比：菜肴命名 5%、冷菜拼摆 15%、大虾制作 20%、石斑鱼制作 20%、自选制作 30%。

（3）竞赛总时长为 125 分钟，其中冷菜拼摆 35 分钟，热菜制作 90 分钟。

（四）计分方法

个人竞赛成绩以百分制计分，由理论知识考试和操作技

能两部分成绩加权合成。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，原则上以操作技能作竞赛成绩高者为先，若操作技能竞赛成绩也相同时，原则上以时间优先者为先，不设并列名次。

团体计分方法为：每个参赛队伍至少 5 人（多于 5 人的取前 5 名进行统计，按各参赛队伍成员个人成绩相加，参赛队伍总分最高者为第一名（参赛队伍不低于 6 支）。总分相同时，以操作技能竞赛成绩平均分高者为先，若操作技能竞赛成绩也相同时，以平均时间少者为先，不设并列名次。

（五）参赛条件

1. 本市辖区内各用人单位的在职技能劳动者；
2. 参赛选手应持有对应竞赛项目的初级职业资格/职业技能等级证书，未取得，应从事本职业工作 3 年以上，经所在单位推荐方可参赛；
3. 单位报名人数不少于 5 人（含）的，可作为参赛队伍参加团体赛，单位报名人数少于 5 人的，参加个人赛；
4. 已在全国竞赛获得前三名和省、市级竞赛中获得第一名，已获得“中华技能大奖”“全国技术能手”“福建省技术能手”“福建省金牌工人”“厦门行业（数字）工匠”等国家级、省级、市级荣誉称号的人员，不再报名参加本次竞赛；
5. 本次竞赛参赛队伍一般不少于 5 支，参赛选手原则

不少于 40 人，每支参赛队伍不超过 8 人，报名人数未达到参赛人数要求的不予开赛，报名人数超出规定人数上限的，根据实际情况举办预赛（预赛前将预赛方案上报组委会备案）。

（六）参赛报名

1. 报名时间

即日起至 2025 年 7 月 10 日止。

2. 报名材料

（1）选手《报名表》1 份。

（2）选手身份证复印件 1 份。

（3）选手证书及职称复印件各 1 份。

（4）各参赛队将汇总表及选手报名表（详见附件 1、附件 2）电子文档发送至承办单位指定的电子邮箱，纸质文档报至承办单位审核，材料报送到组委会技术工作组，并将上述材料（盖章转 PDF 和 word 版）发送组委会技术工作组邮箱 199810353@qq.com。

3. 咨询电话：吴老师 13860419519（微信同号），黄老师 15880298145（微信同号）。

（七）竞赛时间和地点

1. 时间：

（1）理论考试：2025 年 08 月 10 日

（2）实操比赛：2025 年 08 月 15 日

2. 地点：闽南湾（厦门市湖里区禾山街道安岭三路 1 号）。

三、奖励办法

获得竞赛个人第一名至第六名的选手，参赛选手较多的可设置优胜奖。由本项目竞赛组委会给予一次性奖励（10个工作日内发放到位）。其中：第1名选手奖励5000元/人，第2-3名选手分别奖励4000元/人，第4-6名选手分别奖励3000元/人，优胜奖500元/人，以上奖金均为税前金额。

对获得市级技能竞赛第一名的选手授予“厦门行业工匠”，已获得相应称号的不再重复授予或认定。

奖项设置其他未尽事宜，按照《厦门市职工劳动和技能竞赛管理办法》（厦工〔2025〕13号）的规定执行。

- 附件：1. 厦门市第三十一届职工技能大赛中式烹调师技能竞赛代表队汇总表
2. 厦门市第三十一届职工技能大赛中式烹调师技能竞赛选手报名表



附件 1

厦门市第三十一届职工技能大赛中式烹调师技能竞赛代表队汇总表

代表队：XXX 代表队（公章）

序号	姓名	性别	民族	出生年月	身份证号码	手机号码	所在单位
领队							
选手							

联系人：

联系电话：

附件 2

厦门市第三十一届职工技能大赛 中式烹调师技能竞赛选手报名表

姓 名		性别		出生年月		二寸 照片
身份证号				民族		
所在单位						
联系地址				联系电话		
职业资格、职业技能等级证书名称及等级						
符合参赛条件，勾选其中一项或多项：（该项为必填项） ☐ 从事本职业（工种）工作满 3 年以上的； ☐ 持有初级技能等级证书（职业资格、职业技能等级）或助理级以上职称证书的； 本人承诺填报的信息真实、准确、完整、有效。若有虚假或经查核不真实，本人愿意承担因此产生的相应法律或行政责任。 填表人（签字）：年 月 日						
单位推荐意见： （盖章） 年 月 日						
承办单位意见： （盖章） 年 月 日						
竞赛组委会意见： 年 月 日						

注意事项: 本表一式一份, 由承办单位留存二年

