# 2024年烹饪大赛计划书 烹饪大赛流程(五篇)

来源：网络 作者：星海浩瀚 更新时间：2024-08-14

*时间就如同白驹过隙般的流逝，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，让我们一起来学习写计划吧。那关于计划格式是怎样的呢？而个人计划又该怎么写呢？下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来了解一下吧。烹饪大赛计划书 烹饪大赛流程篇一一、...*

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，让我们一起来学习写计划吧。那关于计划格式是怎样的呢？而个人计划又该怎么写呢？下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来了解一下吧。

**烹饪大赛计划书 烹饪大赛流程篇一**

一、活动背景：

“民以食为天”，随着社会的进步，食已经不仅仅为了果腹，更是成为一门艺术。无论是在国内还是国外，烹饪都是传统文化的良好体现和人们所热衷的活动，深深地铭刻在历史和人们的日常生活中。为了丰富广大同学的课余生活，加强同学们对饮食文化的认识和体会，鼓励同学自己动手烹饪，饮食与文化协会特举办烹饪大赛，为广大具有烹饪的兴趣爱好和一定烹饪能力的同学提供一个可以自由发挥的平台，同时加强广大同学对烹饪的认识和兴趣。

二、活动意义：

(一)调动同学们对烹饪的兴趣，关注生活。(二)通过切磋厨艺，促进中国学生与外国留学生的交流。(三)丰富同学们的课余生活，开阔视野，提高对各国饮食文化的了解和体会。

三、活动时间及地点：

活动时间：2024年4月16日~2024年4月29日

活动地点：西苑美味家园

四、活动对象：全体在校同学

五、活动形式：活动分为三个阶段，递交报名表，晋级赛以及决赛

六、宣传方式：

等网站上发布相关信息来达到宣传目的，可视情况在晋级赛后设立“我最喜爱的烹饪达人”网络投票。

七、活动实施流程：(一)前期准备： 1.宣传部：

传。

2.统筹部

根据具体情况做好事前策划工作。

对提交的报名表进行收集和整理，以防遗失和损坏。

对活动进行过程中的相关资料进行整理。

负责报名工作，在校内设置报名点，登记报名信息，并

向过往的同学发放宣传单。3.教学部

保持与选手的联系，组成评审团。4.外联部

联系比赛场地、赞助商。5．后勤部

在全校范围内（五羊广场、宿舍楼）定点摆放展板、张

贴海报。(二)晋级赛： 1． 比赛时间：第九周

2． 比赛规则：根据报名情况将选手分为5人的小组，每个

小组的5名选手同时进行烹饪，采取晋级赛的规则，直至筛选出5名选手入围决赛。3.比赛流程安排： a)选手入场，做好相关准备（食材自备）。b)选手在1小时的时间内完成一道菜（自选）。c)主持人在不影响选手发挥的前提下可进行适当采访。d)菜肴完成后由评审品尝，依次给出评价，并将每道菜的分数写在评分表上。e)工作人员回收评分表，统计分数，主持人公布晋级的名单（总共5人）。f)工作人员清理场地。4.要求：

评审方必须坚持“公平、公正、公开”的原则，如若违反，一经查实则取消评审资格。

计分同学做好计分工作，做到成绩真实。(三)中期准备： 1.宣传部：

制作展板、打印照片。

在五羊广场布置展板，张贴初赛照片。

设立“我最喜爱的烹饪达人”网络投票。2.教学部

确定决赛人员名单。

确定决赛内容（一道指定菜（三选一），一道自选菜）联系并组成评审团，包括：学生代表，教师代表，专业人士，大众评审。3.统筹部

将决赛的相关信息通过短信等形式通知参加决赛的同学 提前了解每个选手的自选菜及所需食材，以便在赛前统一采购。4.后勤部

统一采购决赛相关食材。5.外联部

联系比赛场地、赞助商。(四)决赛：

1.比赛时间：4月26日下午2：00~5：00 2.比赛流程安排： a)选手在2小时的时间内完成一道指定菜，一道自选菜。b)主持人在不影响选手发挥的前提下可进行适当采访。c)菜肴制作过程中：

ⅰ.主持人开展饮食文化知识竞赛（题目见附则），对观众

提问，回答正确有精美礼品赠送。

ⅱ.兄弟协会表演节目。

d)菜肴完成后由评审品尝，依次给出评价，并将每道菜的分数写在评分表上。e)工作人员回收评分表，统计分数，主持人公布获奖名单（一等奖、二等奖、三等奖、最受欢迎奖各一名）。f)由评审颁发证书、奖品。g)获奖选手发表获奖感言。h)工作人员清理场地。3.要求：

评审方必须坚持“公平、公正、公开”的原则，如若违反，一经查实则取消评审资格。

计分同学做好计分工作，做到成绩真实。(五)后期工作：

1.同学们清点自带的物品，工作人员清点人数。2.了解选手、观众对本次比赛的满意程度及建议。3.将本次活动的照片、录像制成纪念册，妥善保管。

八、注意事项：

1.比赛场地须提供厨房用具和基本调料，教学部赛前须核对，保证材料足够。2.安排专门同学在现场进行记录和拍照。3.鼓励选手自备特殊食材，使菜色更加丰富。篇二：烹饪相关 方案

一．活动主题：

学生烹饪比赛

二．活动目的：

此次比赛是娱乐，知识和技能共有的丰富型比赛，重点突出“烹饪文化”内涵。旨在展示当代大学生的烹饪技能，丰富同学们的校院生活，提高同学们团队合作意识，并弘扬我国的饮食文化。

三．活动时间地点：

时间：5月n日（10<= n =<31）

地点：长沙南方职业学院

四．组织机构：

主办单位：信息学院学生会

承办单位： 信息学院学生会生活部

赞助单位： 信息学院学生会外联部

五．比赛内容：

（一）本次比赛包括指定菜制作，自选菜制作，饮食文化问答，餐饮服务技能比拼四部分；

（二）制作指定菜一个（红烧鱼），自选菜两个（一个热菜，一个冷菜）； 你觉的红烧鱼不好，那可以换，这只是我自己的想法。我这个做的可能比你好，但是想的不一定比你好。

（三）制作菜类和饮食文化问答，餐饮服务技能四部分一起评分；

六．报名条件和方式：

本次比赛以团队为单位参赛，一个团队2-4个人。长沙南方职业学院信息学院任一在校学生或老师都可以组队参加，一个队限制最多有一名老师。

各参赛队伍可直接到大赛筹备处报名，参赛须填写《烹饪大赛团体赛报名表》和《团体赛参赛菜点登记表》

队员确定后，从初赛到决赛不在允许更改和增删。七．参赛须知：

比赛日期和规模 1．本次比赛5月n日开始初赛，其它赛事时间，地点另行通知，请留意选手开会通知，请各选手报名时填好联系方式。2．本次比赛初步定为初赛和决赛，若人数超过限制则重分为初，复，决赛。

场外加工

1、指定菜：包括宰杀、放血、去皮、去内脏，但不能烹制成菜肴，干料可以提前涨发，尽量进行加工，节约比赛时间现场制作。

2、自选菜：自行选择个人拿手菜。不受菜系、用料、菜式的限制。3.菜品原料、器皿自备，可在场外进行初步加工、刀工处理，比赛现场进行烹调。

赛场提供物品

厨房用具：炒勺、炸锅、手勺、油桶、墩子、调料盒、刀、一般餐盘、饭碗、汤碗。调配料：酱油、醋、料酒、精盐、味精、淀粉、葱、姜、蒜、胡椒粉、色拉油、白糖、鸡蛋。

服务技能比拼用具：餐酒用具、红酒、托盘、桌、餐椅。以上提供的各类物品允许自带，但摆台用的台布、餐巾等一律自备，且不允许使用转盘。

自选品种原料选择、烹调技法、菜品色泽、口味、造型、盛装器皿，均由选手自己确定。以上参赛品种所需原料由参赛选手自己准备。

上面那些东西你自己增删，如果比较贵或者难找到的就删了。根据实际情况看着 办吧。

八．比赛流程： 1．检录：选手持比赛通知单，并带齐自备物料到赛区检录处报到，领取参赛证，并以队长抽签办法确定本队的操作（服务）台（灶）位，然后持参赛证进入赛场。

２．赛场：

由主持人宣布比赛开始，并请领导讲话

比赛第一项：餐饮知识问答

比赛第二项：指定菜和自选菜的制作，首先是制作指定菜，再是自选菜，不得改变顺序。

比赛第三项：餐饮服务技能比拼，包括制作菜的特色和风味介绍。

３．送评：统分人员收集到各评委的评分表复核无误后，去掉一个最高分、一个最低分、计算出该参赛队的总得分。餐饮服务技能大赛开始后，由评委在现场进行评判。4．现场公布比赛结果，并颁发奖项 5．评委对各获奖参赛组点评，领导至词宣布比赛结束 九．比赛规则：

赛场规则

点名入场，迟到30分钟者，按自动弃权处理。

不得弄虚作假，不得请他人代为参赛，违者取消参赛资格。

赛场不准高声喊叫，禁止吸烟，不准随地吐痰，不准乱扔下脚料。

不准使用他人原料（物品）及半成品。

严禁使用有害健康的色素，添加剂和国家明令禁止的原料。

比赛结束时搞好清理收尾工作。

裁判员规则

裁判员要坚持原则，公平评判，严格执行评分标准。

裁判员要独立评判，各自打分，不得相互讨论，不用自己观点影响别人。

裁判员要认真填写评分表格，要求字迹清楚，不得涂改。

工作人员守则

按照分工，各负其责、坚守岗位、听从调度、服从指挥。

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。

认真做好监理工作，严格验料，记时、记事准确公正，对选手发生的过失要妥善处理。

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。

分数规则 1．比赛满分450分，实行扣分制。2．餐饮文化知识问答总分50分，5个问题，每个10分。3．餐饮服务技能比拼各占100分。4．指定菜占90分，自选菜（两个）占180分，菜类制作满分270分。5．团队合作整体形象分30分

时间规则

第一项餐饮知识问答总时间10分钟，没个题目给予2分钟，从出题开始记时。

第二项菜类制作总时间90分钟，三道菜必须按比赛顺序在规定时间内全部做出。第三项总时间30分钟，包括菜的介绍，但菜的介绍不得超过5分钟。

评分规则

另付评分细则表

十．设置奖项：

最佳厨师奖 1个

优秀厨师奖 1个

厨师高手奖 1个

帅哥厨师奖 1个

美女厨师奖 1个

最佳厨师人气奖 1个

这是奖项我的想法你自己看着办。我觉的三个奖项就够了。（该句非本策划书内容，可删除）

十一.所需物品和经费预算： 1．奖品

所需资金 a.一等奖奖品（荣誉证书+奖品）1个 n b.二等奖奖品（荣誉证书+奖品）1个 n c.三等奖奖品（荣誉证书+奖品）1个 n 2.其他物品 a.矿泉水 40瓶 n b打印资料 150份 n c.购买物品来回车费

十二.比赛总结：

说明：张小风同学告诉你一个好消息，烹饪比赛的策划书在各位领导的关怀下，徐的努力中，和您的鼓励及大力支持下现终于取得了圆满的成功。

本策划书写作时间3天，可为耗资，耗时属历史所罕见，请好好珍惜，要对的起所以的工作人员。

本策划书大纲全部完工，不过一些细节须用户自己去考虑，自己去 修改和增删。如错别字，错别行，及少数的错别语句。

凡是彩色的字体都非本策划书内容，是为了方便读者使用而设的，看了后可全部删除，包括这个彩色说明。

为方便查找和阅读，策划书分为 烹饪比赛策划书 和 评分细则 两部分，共10页。

为了您在看到这份策划书后能更加的明白和更好的使用，特此说明。如有什么疑问和不明白请与我们联系。

联系地址：2栋501宿舍3号房。

联系电话：8120043篇三：烹饪比赛策划书

鄂尔多斯首届 地方特色美食名店、名厨、名菜争霸赛

策

划

书

主办单位：鄂尔多斯市旅游局 协办单位：鄂尔多斯市广播电视台 鄂尔多斯某报社

鄂尔多斯市餐饮与饭店行业协会 承办单位：鄂尔多斯市天安文化旅游有限责任公司

一、活动主题

味蕾上的鄂尔多斯

二、活动目的

1、弘扬鄂尔多斯特色饮食文化；

2、深度挖掘鄂尔多斯地方特色美食；

3、为鄂尔多斯餐饮企业及烹饪界同仁搭建一个展示烹饪技艺和传播美食文化的平台；

4、重点确定鄂尔多斯地方特色餐饮推荐名录（包括地方特色餐饮酒店名单若干（建议为10-20个餐饮商家名录）、地方菜名厨个人若干、地方名菜（名点或小吃）若干，由旅游局统一向旅游行业及旅游市场做宣传推广）；

5、通过宣传鄂尔多斯美食，提高鄂尔多斯旅游品牌知名度，促进鄂尔多斯经济发展。

三、参加范围：

凡是鄂尔多斯市餐饮行业单位及个人，鄂尔多斯地区的餐饮企业和厨师个人或小吃店主，以及其他有志于热心研发地方菜点的餐饮相关单位都可报名参加。

四、参与单位

主办单位: 鄂尔多斯市旅游局

协办单位：鄂尔多斯市广播电视台

鄂尔多斯某报社

鄂尔多斯市餐饮与饭店行业协会 承办单位：鄂尔多斯市天安文化旅游有限责任公司

五、活动时间

初赛时间：初定为2024年12月初，每周六下午

决赛时间：2024年元旦期间

六、活动地点:（暂定铁牛或其他赞助酒店）

七、比赛项目：

1、鄂尔多斯“十佳”特色餐饮名店评选（以餐饮企业为单位报名参加）

2、鄂尔多斯地方菜名厨评选（以厨师个人为单位报名参加）

3、鄂尔多斯地方特色名菜或名点小吃评选（以餐饮企业或厨师个人上报的菜品为单位报项参加）

八、报名方法及条件：

1、报名单位和个人可直接向本次大赛的承办方咨询并报名，报名费及评审费由天安文旅公司统一收取并开具票据。

2、企业报名：提交餐饮企业资质（包括餐饮从业人员健康证、食品卫生许可证、食品流通许可证、营业执照、税务登记证）企业简介、图文宣传资料，审核通过后方可参加

3、个人报名：提交从业资格证和健康证，个人简介和照片，从业单位推荐书。

4、菜品申报：菜品照片及制作工艺简介，制作厨师简介，推荐企业简介（企业和厨师均通过以上报名条件审核，其所属菜品方可申报地

方名菜）。

九、流程细则

1、鄂尔多斯特色餐饮名店评选

（一）参评条件

（1）开业一年以上，各项手续齐备，食品卫生量化分级b级以上（含b级），有固定商号、店名且长期使用的企业。经营规模和社会影响较大美食街（城、中心、广场）可不受开业年限限制单独申报；（2）企业形象鲜明，品牌知名度较高，旅游元素集聚能力强，能够体现饮食文化丰富内涵；

（3）服务质量较高，管理制度健全，有经过专业培训的管理人员，具有与自身经营规模相适应的国内外旅游者接待能力；

（4）守法经营，餐饮质量、服务质量、卫生水平在最近一年内未有重大投诉和处罚；

被评审认定为广州“十佳”餐饮企业单位将要定期复查，如有违法违规，经营水平明显下降或业态变更的，取消其荣誉资格。

（二）需上交的材料：

(1)参评企业需填写评选申请表。(2)企业营业执照及有关证明的佐证材料(复印件)、企业外观及经典菜式数码照片。(3)申请报告应对照参评条件进行文字性说明。(4)提供荣誉证书及相关证书(复印件)（若有）。

（三）活动流程 1．时间：

2．评选期间，鄂尔多斯旅游局资讯网将设专题网页。3．所有参选企业均可在专题网页内进行展示，由鄂尔多斯旅游局资讯网网统一制作。4．评选分为三部分：专家评审、吃货团评审、大众投票。

本次公众投票评选活动的所有过程都将秉承公平、公开、公正、及时、透明的原则。全市群众可根据评委给出的专业建议自愿投票，选出心目中真正喜爱的餐饮企业及最佳美食。

①专家评审：组委会召集美食专家，对参选企业进行评审及菜品的品鉴，并进行打分投票，满分为100票，根据评审情况酌情给分。②吃货团评审：组委会通过网络、电视、广播、报纸等形式召集鄂尔多斯美食爱好者组成鄂尔多斯吃货团，参选企业提供品鉴菜品及超低优惠，吃货团成员aa制进行品鉴。每位成员再品鉴完毕后都需要为企业进行打分投票，满分为100票，根据评审情况酌情给分。吃货团同时参加地方菜名厨的评选。

参加吃货团品鉴活动三次后，均可获得由组委会颁发的大众美食评审员荣誉徽章。凭荣誉徽章在所有获得餐饮名店的餐饮企业，均可享受1年的折扣优惠。

③大众投票

投票方式分为四种：

(1)网络投票：网友在投票页面给参选企业进行投票

烹饪大赛策划书

一． 活动目的：丰富大学生业余生活，展示个人才华，弘扬中华饮

食文化，进行南北方美食交流。

二． 活动时间：初赛xx月xx日（周六）下午3；30 决赛xx月xx日（周六）下午3；30 三．活动地点；待定

四．活动流程；

1，赛前半小时参赛者到场进行现场抽签决定参赛位置。2，比赛，初赛；指定菜，每人在规定时间内做出两道指定菜西红柿鸡蛋和蛋炒饭，评委根据比赛过程和成果进行评分，分数领先者进入决赛。(到时会根据报名人数决定晋级决赛人数)决赛；创新菜，每人做一道自己拿手的自创菜肴，评委评分，总分高者胜出

注；若有平分情况，可自主选择才艺展示，做一道小点心。炊具和初赛食材由大赛组委会提供，决赛和附加赛材料由参赛者自备。

比赛用时，初赛不超过40分钟，决赛不超过30分钟，超时的参赛者将直接被淘汰，3，选手操作完毕由工作人员贴上选手编号送至评委席进行评选。4，比赛完毕，由计分组成员将评委和内场裁判的亮分进行统计。5，由总评委宣布比赛名次。6，由领导及评委向获奖选手现场颁奖

五，评分标准

1，评分标准；指定菜每个30分，创新菜40分，附加菜根据情况加分。

色：要求色泽鲜艳，悦目，有一定的观赏性.味：要求五味调和，有一定特点。（地方特色菜，可自主

选择进行介绍）

形：菜肴摆盘精美，干净整洁。2，评委设置；专业评委5名，由大赛组委会聘请，尽量使得比

赛公平公正。

3，奖项设置；一等奖x名，颁发荣誉证书和奖金xx元

二等奖x名，颁发荣誉证书和奖金xx元

三等奖x名，颁发荣誉证书和奖金xx元

六，报名方式；xx月xx日前到学生会办公室领取报名表，按要求填表

并于xx日前上交，以便将选手进行编号。

活动对象:安徽财经大学全体在校生

附；如有任何改动将另行通知，望有兴趣的同学积极报名。安徽财经大学学生会生活部 二零零九年x月x日篇五：烹饪大赛策划书(策划方案)深圳职业技术学院

计算机工程学院

“献给妈妈的菜”烹饪比赛

深职首届综艺型烹饪比赛&计算机学院首届厨艺比赛

策

划

书

（书院文化节暨感恩月系列活动）

策划班级：11计信三班、11计应二班

主办：深圳职业技术学院计算机工程学院

承办：11计信三班、11计应二班

协办：计算机工程学院11级年级委员会

声明：本策划书最终解释权归主办方及策划者所有。因版本修改带来变动以最新版为准。

一、活动背景及意义：

背景：

母亲是困难中的一根拐杖，当你脚步蹒跚时，帮助你找好重心，支撑起一片希望的原野。

走遍千山万水，看过潮起潮落，历经风吹雨打，尝尽酸甜苦辣，始终觉得她的怀抱最温暖!不论我走多远，心中永远眷恋。无论我们年龄多大，我们都可以肆无忌惮地在她面前耍赖，可以在她面前撒娇，可以在她面前说一切想说的话，她无私地包容、爱护着我们，母亲节马上就要到了，你是否已经为辛勤的妈妈准备好了一份属于你和她礼物的礼物呢？

不要犹豫，做一份菜吧！一份献给妈妈的菜，一份只属于你和妈妈的菜，一份能表达你心意的最真诚的礼物！

为了给更多同学一个感恩和展示的平台，让大家面前表达对母亲的爱，我们特举办本次“献给妈妈的菜”烹饪比赛，希望这个母亲节更具意义！

意义： 一道菜，一颗心。让我们用手做出感恩的心吧！能让我们了解到妈妈每天做饭的辛劳，可以让妈妈与自己的联系更加紧密，在比赛中，选手的家长可以加入其中，让妈妈感觉到我们的心意。用大学生的方式表达出我们对母亲的爱。

使整个感恩月活动到达高潮，使整个学院充满感恩的氛围，在决赛上我们将会邀请参赛队伍用唱歌或者朗读的方式表达出自己对想要感谢的人的话语。

二、相关单位

主办单位: 深圳职业技术学院 计算机工程学院 承办单位：11计信三班、11计应二班

协办单位：计算机工程学院11届年级委员会

三、活动可行性分析 1.进过初步调查发现，大多数同学有参加此类比赛意向，表明活动具有参赛基础条件。2.深职烹饪协会曾举办类似活动，可作借鉴。3.活动形式新颖而富有活力，活动内容简单而具有普遍性，从而可激发学生观看兴趣。4.活动承办以班级为单位，人力资源充足，调配便捷。5.通过简要分析，暂未发现无法解决的困难问题。

四、活动架构及具体内容（含相关子方案）

活动口号：一道菜，一颗心。让我们用手做出感恩的心吧！

活动主题：美味我自煮，佳肴献母亲

活动赛制：初赛、决赛、网络投票

活动对象：计算机工程学院11届全体同学

报名方案（报名表请见附件1）1.本次大赛仅接受报名表报名，名额有限。联系人电话仅作咨询用。2.以团队为单位，各班须至少组建1个队，至多2个队，每队不过3人（建议3人）。3.参赛人员要求必须身体健康，无传染病。4.参赛人员信息一经确定便不接受修改（不可抗力因素除外）。5.报名期向各班级负责人派发的《厨艺大赛报名表》，参赛人员必须填写好《厨艺大赛

报名表》后交由班级负责人于指定时间内上交大赛组委会。6.报名表内容须全部填写，否则将无效处理。7.指定一名人员为队长，方便主办方联系工作。8.所有参赛者必须遵守大赛相关规定且签订相关协议及责任书。

赛制·初赛方案

活动方式：vcr展示及介绍

活动时间：2024年5月15号观看视频并评分，5月16日公布结果 活动地点：东区教学楼（南606）

活动特色：【温情】通过vcr展示制作菜的过程，更能让评委感受到参赛者对献给母亲菜式的认真和专注。同时也让我们感受到了那种亲情的温馨。

比赛要求：

1.每个队伍需上交一段时长为5分钟或以上vcr 必须包含煮菜过程和介绍 3.具有亲友团助威加油片段的可获得适当加分 4.本阶段赛事食材、设备均自行准备 5.提交（试吃）作品须签订《参赛食品品质安全承诺书》

活动流程：

5月10日派发报名单 5月11日收取表明单，参赛选手资料录入 5月15日 初赛评选开始

18:20 召集所有工作人员，进行初赛评选工作说明，明确岗位。18:30 场地布臵（视频需提前上传至电脑）18:50 选手入场，就坐相关位臵 18:55 评委入场，就坐相关位臵 19:00 主持人宣布评选开始 19:10-20:40 vcr观看并听参赛选手的介绍。20:40-20:50 评委通过vcr以及介绍进行评分 21:00 现场唱票，公布参赛队伍分数及入围结果。5月16日 公布张贴入围结果

评分细则：

评委人数10人（每人满分10分，总分100分）视频的烹饪过程（占50%，每人最高分5分）

视频的介绍和意义：（占50%，每人最高分5分）

初赛最终得分（100分）：视频得分

赛制·决赛方案

活动方式：现场制作+现场品尝

活动时间：2024年5月23日14:30-18:00（暂定）

活动地点：东区管理学院酒店管理专业实训室（东区教工饭堂左侧）活动特色：【综艺】通过主持人风趣幽默的介绍、无厘头的玩笑展现了当代大学生青春、活力的风采，更是决赛的一大亮点——综艺。玩游戏、答问题、开玩笑将在这里展现得淋漓尽致。拿手菜环节能一展手艺，指定菜环节能学习新菜献给母亲，对参赛选手来说更是收益匪浅。

比赛要求：

1.已经通过初赛且成功入围的参赛选手 2.本次比赛分：拿手菜环节、指定菜环节 3.决赛中，两轮比赛环节均为20分钟，超过时间将进行相应扣分处理 4.参赛选手须为自己的拿手菜准备1分钟的解说词 5.本阶段赛事食材、设备均由大赛组委会统一采购，拿手菜上报食材不得超过30元 6.拿手菜环节上报食材清单将于5月18日上报到大赛组委会 7.指定菜环节的主要食材将直接给予，副食材将通过答题+游戏方式获得（答题及游戏

见附件2）

8.参赛前选手须签订《参赛食品制作安全承诺书》 9.参赛过程中，参赛选手必须严格按照大赛组委会规定进行操作，否则后果自负。活动流程：

5月17日 召集决赛选手并告之决赛说明（含食品安全、消防安全等问题）5月18日 收取比赛队伍拿手菜环节的菜式及材料列表 5月22日 14:00总负责人召集级委、活动负责人到达办公室，确认活动相关策划书以及现场安排工作分配内容

14:20进行活动所需物资和场地的确认 14:25确认到场的人员到达 14:30开始布臵工作

14:45 由主办方的同学负责现场的布臵 14:50 由主办方的20名男生去搬桌子、椅子。剩下的男生跟女生负责现场的布臵。

**烹饪大赛计划书 烹饪大赛流程篇二**

\*\*\*\*大学学生会生活部 2024-2024学年第二学期 “食全食美”烹饪大赛

计

划

书

学生会生活部 201

1年3月13日

“食全食美”烹饪大赛计划书

中国有着5000年的悠久历史，有着灿烂丰富、博大精深的各种文化，各种美食都代表着各地的文化与特色。\*\*\*\*大学学生会生活部在学院团委的指导下将举办“食全食美”烹饪大赛.在此次大赛中能给每一位同学都提供一个展示自我的空间，望各参赛选手能运用自己聪慧的大脑、灵巧的双手，放飞自己的梦想。(一)主办单位：\*\*\*\*大学团委

承办单位：\*\*\*\*大学学生会生活部

协办单位：\*\*\*\*大学纪检部、宣传部、社团部、文艺部、体育部、广播站、办公室

(二)参赛对象：\*\*\*\*大学全体在校生(三)参赛要求：

1.每个参赛队伍要和生活部签订安全责任书，每队2-5人（至少有一名少数名族同学和一名汉族同学）

2.各参赛组需提前上报参加此次活动参赛队名及参赛菜名。3.参赛组做的菜需要保证评委每人都能品尝到。（数量要多）4.切配加工过程:操作规范有序,刀工娴熟、刀法准确、原材料使用合理、废弃物处理妥当,没有浪费现象（必须清真）

5.烹饪制作过程:操作程序合理、勺功熟练利索、调味准确快捷、烹调方法运用正确;6.原料存放卫生,炊具、餐具、用具、器皿干净卫生;7.操作现场干净、整洁、有序,个人卫生符合要求,并能注意安全和节能减耗;

8.遵守赛场纪律和规定,按时独立完成作品制作.（四）比赛地点：教学楼前。需要找移动公司借帐篷大概10顶。向物业部借长电线，解决电源的问题。

（五）比赛时间：初步定在4月下旬

（六）比赛所需人员：纪检部20人，生活部所有成员，必须穿正装。

（七）评委：徐书记 冯院长 阿书记 李主任 团委老师 主席团和部长

大众评委5人。

（八）奖项设立：

一等奖1名； 二等奖2名； 三等奖3名；

（九）比赛流程：

一、初赛

1.开时由领导讲话，参赛队伍介绍自己的成员。

2.每个参赛队伍在规定时间内完成制作规定菜式果蔬拼盘。3.规定菜式以水果蔬菜饮品为原料，操作时间为20分钟。4.完成后评委立即进行评分，超过规定时间即为淘汰。5.评分后前6名的参赛队伍可进入决赛。

二、决赛

1.开时由领导讲话，参赛队伍介绍自己的成员。2.各个参赛队伍开始做菜，时间为50分钟。3.请社团部的名族舞蹈社出一个民族舞蹈。

4.和观众互动，给观众出有关营养方面的小问题，并发放小礼物。

5.生活部自己出一个节目，或者请健美操社团跳一段啦啦操。6.菜做好之前由队长介绍自己所做的菜品。由评委老师品尝，并打分，评出1、2、3、等奖。

（十）活动预算（共计：895元）

1、宣传单需350份，评分表100份，共计45元。

2、基本调料：油，盐，酱油，醋，糖（剩下材料自备）。共计120元。（注：电磁炉自备，炊具自备）

3、评委用水30元，笔20元，各种一次性餐具（纸杯，纸碗，筷子，桌布）共计100元。

4、荣誉证书30份，奖品待定，共计500元。5.观众互动礼物80元。

6.急救箱50元

（十一）注意事项

1、做横幅，海报，宣传板，led屏，广播，进班宣传此次的活动。

2、帐篷，电源和各种炊具（电磁炉自备）的事要提前解决。

3、将参赛队伍编号，每个队伍由两个部员进行违规现象的监督，部员必须本着公平公正的原则。

4、提前借好无线麦，和音响设备（和文艺部进行协调）。

5、安全问题，所有参赛队伍，都要遵守安全责任书上所要求的事宜。（准备灭火器和急救箱）

\*\*\*\*大学团委学生会生活部 2024年3月14日

附件1 烹饪大赛安全责任书

**烹饪大赛计划书 烹饪大赛流程篇三**

\*\*\*\*大学学生会生活部 2024-2024学年第二学期 “食全食美”烹饪大赛

计

划

书

学生会生活部2024年3月13日

“食全食美”烹饪大赛计划书

中国有着5000年的悠久历史，有着灿烂丰富、博大精深的各种文化，各种美食都代表着各地的文化与特色。\*\*\*\*大学学生会生活部在学院团委的指导下将举办“食全食美”烹饪大赛.在此次大赛中能给每一位同学都提供一个展示自我的空间，望各参赛选手能运用自己聪慧的大脑、灵巧的双手，放飞自己的梦想。

(一)主办单位：\*\*\*\*大学团委

承办单位：\*\*\*\*大学学生会生活部

协办单位：\*\*\*\*大学纪检部、宣传部、社团部、文艺部、体育部、广播站、办公室

(二)参赛对象：\*\*\*\*大学全体在校生

(三)参赛要求：

1.每个参赛队伍要和生活部签订安全责任书，每队2-5人（至少有一

名少数名族同学和一名汉族同学）

2.各参赛组需提前上报参加此次活动参赛队名及参赛菜名。

3.参赛组做的菜需要保证评委每人都能品尝到。（数量要多）

4.切配加工过程:操作规范有序,刀工娴熟、刀法准确、原材料使用合理、废弃物处理妥当,没有浪费现象（必须清真）

5.烹饪制作过程:操作程序合理、勺功熟练利索、调味准确快捷、烹

调方法运用正确;

6.原料存放卫生,炊具、餐具、用具、器皿干净卫生;

7.操作现场干净、整洁、有序,个人卫生符合要求,并能注意安全和节

能减耗;

8.遵守赛场纪律和规定,按时独立完成作品制作.（四）比赛地点：教学楼前。需要找移动公司借帐篷大概10顶。向物

业部借长电线，解决电源的问题。

（五）比赛时间：初步定在4月下旬

（六）比赛所需人员：纪检部20人，生活部所有成员，必须穿正装。

（七）评委：徐书记 冯院长 阿书记 李主任 团委老师 主席团和部长

大众评委5人。

（八）奖项设立：

一等奖1名；

二等奖2名；

三等奖3名；

（九）比赛流程：

一、初赛

1.开时由领导讲话，参赛队伍介绍自己的成员。

2.每个参赛队伍在规定时间内完成制作规定菜式果蔬拼盘。

3.规定菜式以水果蔬菜饮品为原料，操作时间为20分钟。

4.完成后评委立即进行评分，超过规定时间即为淘汰。

5.评分后前6名的参赛队伍可进入决赛。

二、决赛

1.开时由领导讲话，参赛队伍介绍自己的成员。

2.各个参赛队伍开始做菜，时间为50分钟。

3.请社团部的名族舞蹈社出一个民族舞蹈。

4.和观众互动，给观众出有关营养方面的小问题，并发放小礼物。

5.生活部自己出一个节目，或者请健美操社团跳一段啦啦操。

6.菜做好之前由队长介绍自己所做的菜品。由评委老师品尝，并打分，评出1、2、3、等奖。

（十）活动预算（共计：895元）

1、宣传单需350份，评分表100份，共计45元。

2、基本调料：油，盐，酱油，醋，糖（剩下材料自备）。共计120元。（注：电磁炉自备，炊具自备）

3、评委用水30元，笔20元，各种一次性餐具（纸杯，纸碗，筷子，桌布）共计100元。

4、荣誉证书30份，奖品待定，共计500元。

5.观众互动礼物80元。

6.急救箱50元

（十一）注意事项

1、做横幅，海报，宣传板，led屏，广播，进班宣传此次的活动。

2、帐篷，电源和各种炊具（电磁炉自备）的事要提前解决。

3、将参赛队伍编号，每个队伍由两个部员进行违规现象的监督，部员

必须本着公平公正的原则。

4、提前借好无线麦，和音响设备（和文艺部进行协调）。

5、安全问题，所有参赛队伍，都要遵守安全责任书上所要求的事宜。（准备灭火器和急救箱）

\*\*\*\*大学团委学生会生活部

2024年3月14日

附件1

烹饪大赛安全责任书

**烹饪大赛计划书 烹饪大赛流程篇四**

南京理工大学“桥梁杯”烹饪大赛

活动策划

主办单位：共青团南京理工大学委员会校总务管理处

承办单位：南京理工大学学生联合会饮食服务一、二公司校伙食管理委员会

活动名称：南京理工大学“桥梁杯”烹饪大赛

活动时间：11月2日——11月14日

活动目的：为丰富大学生们课余生活，活跃校园气氛，增强同学们的劳动意识，培养同学们的团结协作与协商能力，激发同学们的想象与创造能力，展现厨艺，提高个人自主能力，进一步促进学生与饮食服务公司的相互理解与沟通，特此举办烹饪大赛活动。

活动宗旨：弘扬校园文化、丰富大学生活

活动口号：pk厨艺ing，show出我精彩

活动简介：

活动将分为初赛和决赛两阶段，本次活动将在原有基础上进行改进：分为组团赛和个人赛两种。组团赛按院分配，在报名过后每个学院选出8-10人组团，分别组成一个小组，在初赛中每个小组选出3名选手分别完成3道菜：两道必选菜和一道自选菜。评委给每位选手打分，3位选手的分数之和为每个小组的初赛得分，而个人得分较高者则晋级个人赛的决赛。决赛中团体赛为小组的剩余几人（未参加初赛）共同努力，在规定的时间内完成一道必选菜和一道自选的水果拼盘（材料自备）。而个人赛决赛则为参加比赛的选手完成一道自选菜（材料自备）。两种形式的比赛得分都采取累加制，根据初赛与决赛总得分，决出团体一、二、三等奖及个人一、二、三等奖。

前期准备：

1、活动策划：将预定的活动策划提交，审核策划报告。

2、场地准备：初赛在二、三食堂，决赛在明苑二楼。

3、蔬菜购买：由部内人员决定好蔬菜种类，联系食堂购买。

4、宣传工作：宣传采取网络宣传、学院内部宣传、横幅、海报、喷绘、传

单宣传等形式。大体介绍烹饪大赛的参赛要求及赛程情况，让更多的同学了解与认识烹饪大赛，提高同学们的兴趣，鼓励更多的同学参加。

海报及喷绘（与宣传部合作）：明苑、星苑、二、三食堂、超市门口、教学楼及比赛现场。

横幅：三号路。

网络宣传：钟声网、西祠胡同、南京理工大学学生会网。

5、报名工作：报名分两种形式：现场报名及院系报名。

a、11月2日召开各院生活部部长会议，通知烹饪大赛的相关事宜，将烹饪大赛的相关通知发给各院生活部部长，尽量让他们能将通知张贴到该院各年级宣传栏中。

b、院系报名：采取在各院生活部部长处报名，要求各院报名人数至少为7人。各院生活部长在规定时间内将报名名单交至学生会生活部。

c、现场报名：11月3、4、6日分别在明苑、星苑、二、三食堂设立现场报名。（根据往届烹饪大赛经验，现场报名人数不是很多，报名人员主要来自院系报名，因此现场报名阶段的主要是进行宣传）

6、报名人员统计阶段：

a、统计各院系的报名人数，并将各院系参赛人员名单通过短信发给该院生活部长，对于超过10人的院系，通知该院协调参赛人员，使其不超过10人，要求各院系生活部长通知各院参赛人员，让参赛组团想出小组口号并协商由哪3人参加个人赛。

b、由各院生活部长将该院参赛人员名单反馈至学生会生活部，由生活部部内人员通知具体参赛时间及相关事宜。

c、参赛报名费：每人三元，用于购买材料及宣传，对于自选菜，材料由参赛选手自备。

7、人员分配：

生活部全体成员20-25人（分别确定宣传、联系、财务负责人），宣传部3人，办公室2人（联系各院生活部长）

8、联系部门：

办公室：各院系生活部部长联系表

宣传部：海报、横幅、网络宣传

外联部：办活动的部分资金

文艺部：主持人

初赛

比赛时间：11月11日（周三）晚六点

活动流程：

1、参赛选手凭校园卡在初赛当天领取参赛证，凭证入场。

2、主持人、音响师、工作人员就位，发放参赛用具及材料（参赛小组每组一个切菜板、刀、若干碟子）。参赛选手进入材料准备现场，预先做好准备工作。主持人介绍当晚评委、参赛组团及小组口号，宣布比赛开始。

3、首先进行两道必选菜烹饪：①号菜为鱼香肉丝，②号菜为青椒土豆丝。做1号必选菜的同学按编号进入烹饪现场进行烹饪，烹饪好后依次跟随带队，将自己的作品端到评委面前等候评分，当1号必选菜的准备工作全部做完（即1号必选菜的比赛选手全部离开材料准备现场）后，带队人员将2号必选菜的参赛选手带入材料准备赛场，2号必选菜按1号必选菜的相关步骤，结束后由带队人员将做自选菜的选手带入赛场，完成后依次由评委打分。（注意：每道必选菜烹饪时间不超过20分钟，超时者酌情扣分）

4、比赛完的参赛选手立即离开烹饪现场，比赛结束后统一由主持人宣布比赛结果（评委打分过后，内部人员迅速统计出每组选手得分），并宣布晋级个人赛

决赛的六人。

5、组团赛在初赛中打出初评成绩，不采取淘汰制，每个小组都将进入决赛中的比拼。

6、初赛后立即由内部人员统计初赛的成绩，及时通知参赛的人员，并准备决赛。评委评分：选手得分由食堂厨师打分，各院系生活部部长评分及短信投票得分组成。

食堂厨师打分占60%，各院系生活部长打分占30%，短信投票得分占10%。（由短信投票结果评出当场的最佳人气奖，奖品在决赛当天晚上颁发）

人员分配：生活部全体成员20-25人

主持人2人，参赛选手通知人员2人，维持秩序人员8人，桌面清理人员2人，计时人员2人，检录处（发参赛证）4人，短信统计人员3人，摄像2人。其他人员：

学生会各部门部长担当评委6-8人，各院系生活部部长12人，厨师2人。决赛

比赛时间：11月14日（周六）晚六点

活动流程:

1.参赛选手凭参赛证提前入场。决赛时团体赛与个人赛交叉进行。

2.主持人，音响师，工作人员，评委就座。主持人介绍当晚的评委，特邀嘉宾（食堂经理及学生会主席团代表）及当晚参赛选手后，宣布比赛正式开始。

3.组团赛的第一道菜（1号必选菜）为必选菜，要求做1号必选菜的每组参赛选手人数为3人。参赛选手按编号顺序入场，其余比赛选手在等候区等候。由于炉灶数量的限制，1号必选菜的参赛选手分两组进入烹饪赛场。待所有做1号必选菜的选手全部进入烹饪赛区烹饪时，工作人员及时清理桌面的垃圾，带队人员将个人赛决赛的六名选手带入赛场。

4.个人赛决赛的比赛项目为一道自选菜（材料由参赛选手自带），此时个人赛队员准备自己的烹饪材料，等候进入烹饪赛场。

5.组团赛的队员将做好的菜依次端到评委处供评委打分。待1号必选菜全部出炉时，带队人员将个人赛参赛选手带入烹饪赛场。此时将在材料准备现场进行组团赛的2号菜：水果拼盘。参赛人员为组团赛中剩余的选手（未进行初赛与组团1号菜的选手）。由于材料需求的不一致性，材料由组团赛队员自己准备。

6.六名个人赛选手将自己做好的自选菜作品依次端到评委处，并介绍自己的参赛感言。组团赛的水果拼盘做好后拿给评委，且要介绍自己小组拼盘的创意。

7.计时人员记录每场比赛的时间，每道菜限时15 分钟。对于比赛超时的选手酌情扣分。

评委评分：

选手得分由厨师打分，学生会各部门长打分及现场观众投票得分等组成。厨师打分占50%，各部门部长打分占40%，观众投票得分占10%。

注：组团赛的得分为每一小组初赛与决赛的总得分，而个人赛的得分为进入决赛的六名选手初赛与决赛的总得分。

奖项设置：

组团赛

一等奖1名200元奖金及奖状

二等奖1名100元奖金及奖状

三等奖1名50元奖金及奖状

优秀组织奖2名50元奖金及奖状

个人赛

一等奖1名200元奖金及奖状

二等奖2名100元奖金及奖状

三等奖3名50元奖金及奖状

人员分配：

生活部成员20-25人

主持人：2名参赛选手通知人：2名现场维持秩序：8名

清理桌面人员：2名检录处：4名摄像：2名

学生会其他部门人员：

各部门部长担当评委8-10人，主席团代表，厨师4人

部门协调：

宣传部：比赛后期的海报，将比赛的参赛人员及获奖名单及时通知大家，并在网上进行宣传。

办公室：通知参赛人员

文艺部：主持人

注意事项：

1.2.3.4.5.6.确保比赛公平公正。及时通知获奖，颁发奖金奖品。准备好医疗必备：创可贴，烫伤药等，以防同学用刀时受伤 刀具及必选菜材料均由食堂提供，自选菜材料同学自己准备。组团赛中，参赛人员不可重复参加比赛，如有特殊情况，需提前说明。比赛结束后，根据各院系的参赛人数（院系报名超过10人）等方面及对烹饪大赛的积极情况，评出两个获得“优秀组织奖”的院系。

7.对于任选菜（水果拼盘除外），参赛选手的作品一式两份，一份为评委打分，另一份为观众打分品尝。

活动总结：

预期达到的效果：

1.通过比赛，培养同学们的协作精神及商讨，协调能力，提高动手能力与创新

能力，使同学们更团结，更有凝聚力。提高同学们对生活的兴趣与热爱，展现厨艺，培养同学们的动手能力，激发同学们的想象力与创造力。

2.学生会各部门团结协作，进一步提高了学生会的影响力。

3.进一步促进学生与饮食服务公司的相互理解与沟通，成为大家相互交流的平台。

4.丰富同学们的课余生活，活跃校园气氛。

往届活动遇到的困难及解决方案：

1.参赛人员较多，秩序维持方面有待进一步提高。

2.奖项评比方面应更加透明化,对于获奖选手的公布方面需加大力度。

3.初赛与决赛时间间隔较长，使参赛选手的参赛激情有所减退，应适当缩短初赛与决赛的时间间隔。

4.决赛前的宣传力度不够，在同学中的影响力不够，使初赛与决赛的两场比赛所“脱节”，应加强该方面的工作力度。

5.决赛后期的奖项评比不够及时，在今后应在比赛最后即使做展板及通过网络公布获奖名单。

**烹饪大赛计划书 烹饪大赛流程篇五**

烹饪大赛策划书

（一）比赛目的——此次比赛作为我们院的系列活动之一，突出“烹饪文化”内涵。旨在展示当代大学生的烹饪技能，提高同学们团队合作意识，并弘扬我国的饮食文化。

（二）比赛规则——

1）本次烹饪大赛分为规定菜式和自选菜式两项，各参赛队伍必须在规定时间内完成制作。

2）规定菜式分别以土豆为主要原料，制作一道菜。操作时间为25分钟，完成后，立即进行评分。（规定菜式比赛时间不超过半个小时）

3）自选菜式由各参赛方式参赛队自定，形式不限，操作时间同样为30分钟。

4）本次比赛规定菜式所需的主要原料（土豆）和普通配料，普通工具由本次大赛主办单位提供，其他特殊配料，特殊工具，规定菜式及自选菜式的原料请各队自备。

5）每道菜必须以一句诗或词命名。

（三）奖品设定——分别设一等奖1组，二等奖1组，三等奖1组（注：2个/组。）

a)个人奖品设定：

1）一等奖（一队两名），每名同学获得由某某集团提供的价值n元的“某某奖品和由学院颁发的荣誉证书；

2）二等奖（一队两名），每名同学获得学生会颁发的奖品和由学院颁发的荣誉证 书；

3）三等奖（一队两名），每名同学获得学生会颁发的奖品。意外事件可以提供同等价值的奖品；

b)班级奖品：获奖的同学所属的班级可以获得由学生会免费为全班同学提供的小奖品。

（四）评分标准

（五）参赛方式

每个班级派出一名班级代表进行初赛，某月某日上交名单到团总支办公室，某月某日（下午17：00）进行初赛（带学生证），某月某日晚上，公布进入决赛的班级（n名班级代表），某月某日，召集进入决赛的同学，进行抓阄，抽签决定哪两个班级作为一个小组，也就是说，两个班级作为一个参赛队参加决赛。

备注：决赛所需用的原材料有公关部拉赞助获得通过班费共同进行支出。

生活部干事：张涛2024年2月20日

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找