# 最新烹饪大赛策划书(五篇)

来源：网络 作者：落花时节 更新时间：2024-08-14

*无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。相信许多人会觉得范文很难写？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。烹饪大赛策划书篇一弘扬中华饮食文化，倡导健康饮食风尚二、活动背景：五月春暖花...*

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。相信许多人会觉得范文很难写？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

**烹饪大赛策划书篇一**

弘扬中华饮食文化，倡导健康饮食风尚

二、活动背景：

五月春暖花开，万物复苏，正是养生健脾之季。在“创先争优”的浪潮下，干部的模范带头作用不仅是口头，而应落实在行动上，通过本次“名师高徒”烹饪大赛，经过厨艺比拼，带动全校健康饮食风潮。中华民族的饮食文化将跨长江越黄河，南北相聚一桌，共享饮食的美好盛宴。

三、活动目的：

为加强食堂与学生直接的联系，提高同学们的实际操作能力，也为同学们提供一个锻炼和自我展示的平台。通过厨艺比拼，让来自不同地区的同学在此平台相互交流学习，最终谱成一曲美食盛宴的赞歌。

四、活动时间：

5月14日—xx年5月29日

五、主办单位：

广西大学饮食管理服务中心、广西大学学生委员会

六、策划承办单位：

广西大学学生伙食管理委员会

七、活动内容：

1.“走进食堂”环节

2.“名师高徒”环节

3.“烹饪大赛”环节

前期准备

活动宣传：

1、在碧湖苑、东苑、翠苑、西苑、南苑餐厅前设置展板宣传

2、在雨无声、空谷、校会网站上设置广告宣传，在空谷及校会网站设置活动专题

3、运用“校园饮食报”宣传

4、在6b小广场及东一食堂前设置宣传点，并派发宣传单

5、申请利用崇左桥电子屏幕宣传

报名方式：

烹饪大赛为系列活动，参赛者同时参加以上子活动。

1.在校学生通过向本学院学院生活部报名，每学院限两名参赛者(一名部门成员，一名大一学生)，组成一支学院代表队。(注：名单要按照以下方式发：主题：第三届饮食文化节，xx学院、参赛名单(姓名、联系方式、年级、是否为部门成员)，并且要在5月14日晚上10点前发到伙管会邮箱)

2.所有学院代表队分成8组，2-3队一组，分组随机，每一组学生代表队组合分配至8个食堂(南苑，春华苑，秋实苑，萃苑，东苑，碧湖苑，水塔餐厅，东三食堂)，编号1-8组。

3.每食堂选派1-2名食堂师傅与相应学生代表队组合合作，通过走进食堂熟悉食堂操作，“名师高徒”环节由食堂师傅向合作学生组合传授做菜技巧，最终在烹饪大赛上8组代表队进行厨艺比拼。

4.走进食堂

活动目的：为了使食堂的工作更加透明化、公开化，促进食堂卫生条件和服务态度等各方面的提高，增进同学们对食堂工作的监督和了解。让参赛学生与食堂师傅更好的磨合相处，通过代表队同学对食堂的参观和体验，消除同学们对于食堂由于认识不全面而存在的误解，也让食堂更加的了解同学们的心声和需要，从而把食堂的工作做得更好，更好的为同学们服务。

活动时间：

5月14日

活动地点：

南苑餐厅，春华苑，碧湖苑

主办单位：

广西大学饮食服务部、广西大学学生委员会

承办单位：

广西大学学生伙食管理委员会

活动流程： 1、1号和2号参赛组派代表负责参与采购流程

①采购组在和食堂商定好采购时间

②与预定时间与食堂才买人员接洽，由采买人员介绍采买过程

③与食堂采购师傅一同前往，体验食堂购进原材料的过程;2、3号，4号，5号参赛组派代表负责参与体验环节

①体验组成员在活动当天凌晨3:30在东校园碧湖苑集合 ②跟食堂师傅一起参与早餐和午餐制作过程

③由食堂工作人员带领，开始为期一个上午的食堂贩售体验3、6号，7号，8号参赛组及别组剩下人员参与参观环节

①参观组成员早上9：00在西校园6b小广场集合;

②由饮食管理服务中心老师发表简短讲话，说明此次参观的目的及意义;

③参观团由饮食管理服务中心老师带领，同学们按计划路线参观各食堂，对食堂的原料来源，定价，清洗和加工，以及餐具的清洁消毒等环节进行参观和了解;

④每至所要参访的食堂，均由该食堂的负责人向参观团介绍该食堂的相关情况，记者和相关同学也可以自由提问;

(注：该活动的参赛名单请在5月18号晚上10点前发到伙管会邮箱，负责人：伙管会秘书处欧广慧，联系方式\*\*\*)

4.活动全程由媒体记者跟踪报道。

活动要求：各组参赛队在体验过程中，各学院需派记者或由选手自己记录本活动，包括图片拍摄(不少于10张，要写上相片名称、学院)等，参加完各自环节后，需将体验经历写成新闻稿(主题：走进食堂，xx学院，新闻稿，并在5月21日晚上11点前发至伙管会邮箱)，经筛选后择优在校园网站(校会网站，雨无声网站，空谷网站)或网站活动专题上发表。

评分细则：

新闻投稿占70%(每组参赛队的3个学院都要发表)，文章发表占30%

走进食堂环节占系列活动总分的15%

名师高徒

活动目的：

为提高学生动手能力，增强学生与食堂师傅的联系，增强学生团队合作能力，培养良好团队精神，通过学生向食堂师傅讨教烹饪技巧，促使我们具备大学生健康向上，团结奋进的精神面貌!

活动时间：

5月22日

活动地点：

萃苑食堂二楼

主办单位：

广西大学饮食管理服务中心、广西大学学生委员会

承办单位：

广西大学学生伙食管理委员会

活动流程：

“名师高徒”即由食堂师傅对参赛队进行赛前烹饪培训

1.所有参赛组于萃苑食堂二楼集中，与各自师傅见面(负责人：伙管会秘书处欧广慧，联系方式\*\*\*)

2.参赛组与各自师傅根据各组情况商量参赛菜品

3.由食堂师傅先对做菜基本要求及相应烹饪理论进行讲解并现场演练

4.学生实地操作演练

5.师傅根据学生表现提出意见及改进建议

6.活动全程由媒体记者跟踪报道

活动要求： 参赛队在培训过程中，各学院需派记者或由选手自己记录本活动(包括图片拍摄(不少于10张，要写上相片名称、学院)等)，参加完各自环节后，需将体验经历写成新闻稿(主题：名师高徒，xx学院，新闻稿，投至伙管会邮箱)，经筛选后择优在校园网站(校会网站，雨无声网站，空谷网站)或网站活动专题上发表。另外各组参赛队需将各自的食堂体验过程及培训过程制成ppt(5月24日晚上10点前发到伙管会邮箱，格式：名师高徒，xx学院，ppt/视频)或视频(ppt或视频在烹饪大赛期间播放，要求一名队员进行ppt的讲解，播放时间不超过3分钟)。

评分细则：

新闻投稿占70%(每组参赛队的3个学院都要发表)，文章发表占30%

此环节占系列活动总分的10%

烹饪大赛

活动目的：

为了促进同学们对于健康绿色饮食的关注，提高同学们的动手能力，丰富大学校园文化生活，展示当代大学生的风采和素质，陶冶大学生的情操。提高同学们的动手和创新能力，培养合作能力和集体意识，增强学生与食堂的联系，特举办烹饪大赛。

活动地点：

萃苑餐厅2楼

活动时间：

5月28日

主办单位：

广西大学饮食管理服务中心、广西大学学生委员会

承办单位：

广西大学学生伙食管理委员会

参赛对象：

1号至8号参赛队，教师邀请队，外校邀请队，外教邀请队，留学生邀请队

比赛流程：

赛前准备：

1、对参赛人员进行赛前培训，使其了解比赛流程(负责人：伙管会秘书处欧广慧，联系方式\*\*\*)

2、依据参赛组数布置比赛场地，准备好桌子、厨具和碗碟等比赛工具

3、根据参赛组数准备调料(盐、油、酱油、味精、料酒、蒜米、姜)，准备相应数量的餐具

比赛规则：

1、选手们所用食材需自行准备，主办方只准备各式调料(特别调料需要参赛选手自己准备)、操作工具及碗碟，选手还需准备本菜品的名字将其制成牌置于菜品前(需要做两份)

2、比赛前播放各组参赛队的ppt或视频(每组时间不超过3分钟)，此项占系列活动总分5%

3、比赛时各参赛组同时进行比赛，每个小组准备三道菜，比赛时间为60分钟

4、作品完成后由评委老师根据作品的色香味、营养、造型、创新创意等项目进行评分，评分时组员需对菜品进行讲解。

此项评分占系列活动总分70%

比赛流程：

1、主持人介绍到场领导、嘉宾、评委及组织单位

2、校团委老师讲话

3、伙管会主席介绍本次活动

4、饮食管理服务中心老师宣布活动开始

5、主持人宣读比赛规则及评分细则

6、烹饪大赛开始

7、播放每组参赛队ppt或视频，由相应参赛队队员进行讲解

8、各组ppt播放完毕后比赛正式开始

9、比赛间隙进行互动游戏并同时利用现场幕布播放各食堂宣传篇

10、比赛规定时间到后，评委们统一对参赛作品进行评分

11、评分结束后由工作人员将菜品端至展览区，由现场观众(每个学院出一个亲友团2~3名，5月26日中午12点前将亲友团人数用短信发给欧广慧)投票选出最具人气奖

12、比赛结果统计出后，由饮食管理服务中心老师宣布本次比赛获奖结果

12、由饮食管理服务中心老师与校团委老师为获奖选手颁奖

13、由校团委老师宣布本次大赛圆满结束

评分细则:

1、实行百分制

2、评委将根据菜肴的色、香、味、营养搭配、摆放造型、创意六点进行评分，其中各点分值如下表

色彩 造型 营养 口感 解说 创意

20% 20% 10% 30% 5% 15%

注意事项：

1、参赛选手须注意安全第一，使用刀具时轻拿慢放，控制好火的大小，以免发生不必要的安全事故

2、现场准备创可贴等应急药品，以应对一些使用刀具、厨具使用不当造成的损伤

3、事先准备好灭火器(干粉、泡沫)，以应对操作不当造成火灾

4、选手烹饪的菜品需乘至一个大盘和一个小盘中，小盘中的菜用于评委品尝，大盘中的菜用于现场观众投票和宣传

各部门分工：

现场秩序维护——纪检部 活动专题制作、现场报道——信息部

主持人2名——文艺部 礼仪——女生部

成绩统计——学习部 赛前场地布置——维权部、体育部

奖项设置：

金勺子奖 一名 获200元奖金及荣誉证书

银勺子奖 两名 获150元奖金及荣誉证书

铜勺子奖 三名 获100元奖金及荣誉证书

优秀奖 两名 获80元奖金及荣誉证书

最具创意奖 一名 获荣誉证书

最具人气奖 一名 获荣誉证书

最后还需要各学院参赛的新闻稿和相片(不少于十张，可以与其他团队、亲友团合影)，于5月28日晚上11点前发到伙管会邮箱。

还有一点要注意的是：各学院的参赛选手必须参加完以上的三个环节。

**烹饪大赛策划书篇二**

烹饪大赛策划方案

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。

**烹饪大赛策划书篇三**

(一)、活动介绍

一、活动背景

川菜是我国著名的地方菜之一，在我国烹饪历史上占有重要地位，它取材广泛，调味多变，菜式多 样，口味清鲜，醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，享誉中外，成为中华民族饮食文化与文明史上一颗灿烂夺目的明珠。川 菜与鲁菜、淮扬菜、粤菜并称中国的四大菜系。有“吃在中国，味在四川”的美誉。

四川自古以来就有“天府之国”的美称。境内江河纵横，四季 常青，烹饪原料多而且广。既有山区的山珍野味，又有江河的鱼虾蟹鳖;既有肥嫩味美的各类禽畜，又有四季不断的各种新鲜蔬菜和笋菌;还有品种繁多、质地优良 的酿造调味品和种植调味品，如自贡井盐、内江白糖、阆中保宁醋、德阳酱油、郫县豆瓣、茂汶花椒、叙府芽菜、南充冬菜、新繁泡菜、成都地区的辣椒等等，都为 各式川菜的烹饪及其变化无穷的调味，提供了良好的物质基础。此外，四川所产的与烹饪、筵宴有关的许多酒和茶，其品种质量之优异，也是闻名中外的，如宜宾的 五粮液、泸州的老窖特曲、绵竹的剑南春、成都的全兴大曲、古蔺的郎酒等，它们对川菜的发展也有一定的促进作用。

二、活动目的

“民 以食为天”,饮食在人们生活中扮演着举足轻重的角色。为促进四川餐饮行业的健康、快速、持续发展，旨在为业内人士搭建展示、交流、合作的平台和展示厨艺的 舞台。本次竞赛的成功开展，进一步丰富了四川饮食文化，使更多的美食能融入其中，对于推动四川饮食文化具有深刻意义。

希望通过参赛队伍制作出来的美食，提高业类人士对烹饪大赛以及运动激情的感悟，体会饮食的魅力，并让自己的美食感动在场的师生，让他人知道美食当中蕴含的情感。

三、活动宗旨：特色、创新、健康、营养

四、活动时间：20xx年5月10日至11日

五、活动地点：四川烹饪高等专科学

六、组织领导

在四川省旅游局的统一领导下，成立由龙泉区委政府、四川烹饪高等专科学校、龙泉驿区文化局、龙泉驿区商业局、龙泉驿区广电局、龙泉驿区卫生局等相关单位为成员的美食烹饪大赛活动领导小组，统筹协调解决烹专美食节暨烹饪大赛举办期间的各类问题，确保大赛顺利开展。

邀请四川省《四川烹饪》、四川省烹饪协会以及四川电视台新闻单位。

七、参赛对象

全 省各地、市、州的各宾馆、饭店、品牌连锁店及餐饮企业的老板、总监、行政总厨、厨师长，各烹饪学院(校)老师学生、机关事业单位食堂、学校膳食科烹饪工作 者以及热爱餐饮行业、具有一定经验的厨师均可报名参加。(各地、市、州由地方旅游局推介2名、成都5名各烹饪学院(校)2名可由主办方付费，其余参赛者自 费。)

八、参赛者须知

1、参赛者在各地、市、州旅游局处报名或各烹饪学校负责此事物办公处报名。

2、每个参赛者应事先确定自己的参赛作品，及作品解说词，并附在报名表上(如有改变作品者予5月1日前告知承办方。联系方式：××××)

3、参赛者必须在5月9日17时之前在处报到，并领取章程。(如需帮助询问自愿者)

4、参赛者非旅游局及学校推介者此间费用自付。

5、为使各代表队处于公平竞赛的地位，各参赛队不允许带成品或半成品参赛，不允许参赛队在赛前进行加工处理。进场前必须向在场工作人员展示原材料。一经发现有参赛队伍违规，将取消比赛资格。

4、参赛者都必须独立完成作品，不得有旁人做任何协助。、比赛开始后15分钟参赛者不得进入，参赛者视为自动放弃比赛。

九、活动内容

1、大赛名称：四川龙泉“天府美食”杯烹饪大赛

2、比赛内容：参赛者可用你们高超的烹饪技术烹饪出色香味意形俱佳的特色食品，比赛将在白天进行，具体时间安排见时间安排。

3、作品要求：作品意以川菜为基础，展示川菜特色及个人创新，每一道美食以色香味于一体，同时能够表达出个人对美食节或运动的激情阐述。

十、奖项设置

一等奖1名：奖金6000+证书

二等奖：2名：奖金3000+证书

三等奖：3名：奖金2024+证书

最佳人气奖：1名：奖金1000+证书

最具创意奖：1名：奖金1000+证书

最具特色奖：1名：奖金1000+证书

十一、裁判评委

由承办方(四川烹饪高等专科学校烹饪系)具体负责

十二、可行性分析

1、在丰厚的饮食文化底蕴下;在各界人士的大力支持下;在参赛选手的积极参与下;在主办方精心的筹备下，融合新颖的比赛规则、强大的评审团、应急及后备服务相信一定会圆满成功。

2、现场的可操控性强，这体现在承办方充足的工作人员服务上，届时我们将有明确的人员分工，每一项精确的工作都有指定人员负责，这样避免的现场的混乱以及工作的不到位。

(二)、活动准备

一、活动前期宣传及报名活动

1、宣传：a.通过全省各州县餐饮协会及旅游协会等社会组织和各大高校发放通知及海报宣传b.在各大行业报章杂志上刊登消息c.在各大网站及校园网页发赛消息进行宣传e.电视传播(由承办方党委宣传部具体负责，海报及各logo制作

由艺术系负责)

2、报名：各有意参赛者均可在各地旅游局报名，旅游局把确定参赛人员资料后发至e-mail：×××××(信息技术系负责搜集整理)

二、活动工作安排国

1、前期工作

2、活动前工作准备安排

三、活动流程

活动当天的各项工作与具体时间安排如下(烹饪系负责)

四、物资清单及经济预算

五、部门安排

1、综合管理部门(校领导负责人2人)

整个比赛的过程控制指导及安排

2、其余各项事务分配到校各部门各系及各学生组织

a.配合主办方做好道具进场，舞台搭建、会场气氛布置、等相关工作 b.活动现场执行监督工作座位安排及布置

c.现场工作人员配备，d.在现场划分一个专用场地作为签到和专用休息区,设专用区摆放奖杯 e.检查、督促各小组筹备工作情况，并及时汇报

f.负责当天活动主题标语和花絮等宣传影视资料在led的播放及监控 g.负责活动场地内外的清洁工作

h.提供地毯、花草布置等摆设

i.提供临时现场护栏

j.协调做好水、电供应等后勤保障服务工作

k.派一名电工跟进活动期间电力等设备的顺利运行

六、赞助

1、赞助价值

(1)品牌推广

政 府官员及参赛院校、大学生将成为众多全国性及行业性媒体的关注对象，参与这次盛会的赞助商将拥有极高的媒体曝光率。这些院校是餐饮行业人才的摇篮，教育教 学的引导作用将对学生产生深远的影响。这些学生更是餐饮发展的生力军，他们拥有较高的文化素质和专业技能，不久的将来，他们将成为餐饮管理的领军人物。因 此对于赞助商来说，是一个非常难得的展示机会。

(2)增进合作

面对来自各地的与会代表，赞助商将以其独特的身份及荣誉引起各位代表的极大关注，在同行业中占据商业合作制高点，为企业开拓各地市场创造极佳的条件。

(3)身份尊贵

虽然是以赞助的实质参与此次活动，但是协会计划赋予赞助商与以往不同的身份作为对赞助商的回报。赞助商届时将被协会作为协办单位及协办单位在大赛上隆重推出。与协会的这种合作关系，将大幅提升企业在餐饮行业的形象及信誉度。

2、赞助商回报权益

1)战略合作单位领导出席比赛开幕式并致辞;

2)战略合作单位领导作为特邀嘉宾，参加大赛现场的30分钟专题访谈直播，在此期间可以介绍企业情况、本人创业背景等;访谈音视频资料录制后赠与战略合作单位。

3)赠送战略合作单位纪念品(如果有，纪念品由战略合作单位提供);

4)特别鸣谢中出现战略合作单位logo或名称

5)大赛现场背景板出现战略合作单位logo或名称;

6)大赛现场免费提供条幅两条、气球两个(内容自行提供，主办方负责具体制作、悬挂)

7)在颁奖大会上作为颁奖嘉宾出席;

8)可免费获得大赛现场最佳展位一个，面积大小由协会决定(展位特装工程设计及搭建须自行解决，协会不承担此项费用)

3、赞助联络(由承办方校就业指导中心、党委宣传部、校办联系)

七、应急方案(由后勤负责)

1、参赛队伍过多：将参赛队伍分两批比赛

2、嘉宾及主持等临时行程改变预备人选

3、参赛队伍如在规定时间内没有签到，首先联系队伍负责人了解情况，若有特殊情况，允许参赛队伍推迟比赛开始时间，但不相应延长比赛结束时间，如在比赛开始后15分钟仍未到达，将自动取消比赛资格。

4、应联系好医护人员应急意外伤病救护。

5、如比赛物资不足就近联系食堂或及时购买。

**烹饪大赛策划书篇四**

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。

**烹饪大赛策划书篇五**

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。

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