

湖南省教育后勤协会 伙食管理专业委员会

湘教后协伙[2017]4号

关于举办第四届湖南省高校烹饪技术比赛的通知

各高校会员单位：

为进一步提升高校餐饮行业员工的职业技能和综合素质，激发钻研技术和爱岗敬业的工作精神；丰富后勤工作者的日常生活，促进各高校烹饪技术间的交流学习，提升高校餐饮服务水平；弘扬绿色环保、营养健康的饮食理念；打造食堂名菜，推进我省高校餐饮服务业的全面发展。经湖南省教育后勤协会伙食管理专业委员会研究决定，于2017年7月初举办第四届湖南省高校烹饪技术比赛。具体内容如下：

一、参赛对象及报名方式

1. 参赛对象：湖南省高校伙食烹饪工作者，个人赛选手工龄2年以上（报名需提供工资证明或劳动合同等相关证明材料；学校签订对外托管合同的单位参赛人员，单位必须提供相关托管证明）。所有参赛选手均须提供有效期内的健康证明。

2. 报名方式：以各高等学校为单位集体报名。每所学校组织红案参赛选手2名、白案参赛选手1名，于2017年6月6日（周二）前书面（报名表见附件1）上报湖南省教育后勤协会伙食管理专业委员会烹饪比赛筹备工作组。报名信息请发送至省“伙专会”秘书处。联系人及电话：何璞玉 0731-88830704，电子邮箱地址：

306898835@qq.com, 邮寄地址: 长沙市中南大学校本部饮食服务中心,
邮编: 410083。

二、比赛时间及地点

此次技术比赛由湖南省教育后勤协会伙食管理专业委员会主办, 中南大学饮食服务中心承办。比赛时间暂定 2017 年 7 月初, 地点在长沙市(具体时间、地点将在比赛报名截止后另行通知)。

三、比赛方式

本次比赛分个人赛和团体赛两种。

1. 个人赛: 个人赛以高校为单位报名, 每校选取红案参赛选手 2 名, 白案参赛选手 1 名。红案和白案选手分别编组进行比赛。

2. 团体赛: 以高校为单位, 2 名红案选手和 1 名白案选手混和组成团体。团体赛成绩为 3 名个人赛选手的成绩相加之和, 组委会不再单独组织团体比赛。

四、比赛内容

比赛采取实操考核, 红案设置 1 个必选品种和 1 个指定自选品种共两个比赛品种; 白案设置 2 个必选品种。比赛过程中涉及到的设备、器具、食材和配料等均由主办方提供。(具体方案在报名截止后发布)。

附件 1: 第四届湖南省高校烹饪技术大赛报名表

湖南省教育后勤协会伙食管理专业委员会

2017 年 5 月 18 日

附件 1

第四届湖南省高校烹饪技术大赛报名表

高校名称: _____

姓 名		性 别		出生 年月		二寸（免冠照） 1 张
职 务			技术职称			
地 址 邮 编			邮 箱			
身份证 号 码			联系方式	手机：		
				座机： -		
参 赛 项 目	白案 （ ） 红案 （ ）					
温 馨 提 示	1. 比赛分为“个人赛”和“团体赛”两个项目，团体赛成绩为 3 名个人赛选手的成绩相加之和，组委会不再单独组织团体比赛。 2. 所有设备、器具、食材和配料由主办方现场提供，无需自备。					
备 注						

注意：1. 请选手如实填写，此表可复印，不得涂改；

2. 参赛项目中选手再相对 () 中打“√”;

3. 参赛选手的证明材料请在报名表后附电子扫描文件或直接将纸质材料邮寄至“伙专会”秘书处。

