

潮州市人力资源和社会保障局

潮人社函〔2022〕98号

关于印发《“潮州菜正青春”活动工作方案》的通知

各县（区）人力资源和社会保障局，各有关单位：

为贯彻落实广东省“粤菜师傅”工程工作部署，积极推进“粤菜师傅”工程高质量发展，加强潮州菜人才梯队建设，促进青年厨师技艺交流，提高青年厨师综合素质，进一步推进潮州菜的传承与发展，市人力资源和社会保障局将开展“潮州菜正青春”活动。并根据《关于举办“潮州菜正青春”活动的通知》要求制定实施方案，现将《“潮州菜正青春”活动工作方案》印发给你们。请各地各单位按照方案的内容和要求，充分发动青年厨师踊跃参与。

潮州市人力资源和社会保障局

2022年9月30日



公开方式：主动公开

“潮州菜正青春”活动工作方案

为贯彻落实广东省“粤菜师傅”工程工作部署，积极推进“粤菜师傅”工程高质量发展，加强潮州菜人才梯队建设，促进青年厨师技艺交流，提高青年厨师综合素质，进一步推进潮州菜的传承与发展，根据中共潮州市委办公室、潮州市人民政府办公室《印发〈关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的实施意见〉的通知》（潮办通〔2021〕18号）要求，决定开展“潮州菜正青春”活动，为做好此次活动，特制定如下工作方案。

一、组织领导

本次活动由潮州市人力资源和社会保障局主办，成立“潮州菜正青春”活动组织委员会（以下简称“活动组委会”），负责对活动的监督和指导。

主任：张广贤

副主任：林建斌

成员：陈健民、陈晓波、陈育斌、谢洵楷、杨杜宇、方向东、李泳涛

活动组委会下设办公室及各专业服务组，具体负责本次活动各项工作。

（一）活动组委会办公室

负责具体活动规则制定、活动安排；负责选手报名、资格审查等大赛前期流程。

主 任：杨杜宇

成 员：方向东、李泳涛、各培训（比赛）单位选派人员

（二）专家组

1.仲裁专家组

由组委会聘请行业专家组成，负责新锐赛比赛过程中争议、投诉和违纪的裁定等工作。

组 长：陈国辉

成 员：张 生、陈文标

2.培训专家组

由组委会聘请各院校烹饪专业教师、行业专家组成，负责本次活动的培训授课和竞赛评判工作。

组 长：孙文生

成 员：各院校烹饪专业教师、行业专家

3.竞赛专家（评委）组

由组委会聘请潮州菜荣誉大师、行业专家组成（各参赛院校任教教师不参与），负责新锐赛评判工作。

组 长：邱少波

成 员：潮州菜荣誉大师、行业专家

（三）防控组

负责活动期间的新冠疫情防控工作。

组 长：吴培标

成 员：各培训（比赛）单位选派人员

（四）保障组

负责活动安全、接待、宣传、信息发布；安排活动有关人员

的报到、场地布置以及活动医护人员的配备等后勤保障工作。

组 长：谢洵楷

成 员：各培训（比赛）单位选派人员

二、活动时间和地点

报名时间：2022年9月下旬

培训时间：2022年10月

比赛时间：2022年10月下旬（暂定）

具体时间地点由活动组委会办公室另行通知。

三、活动内容

活动由潮州菜综合技能提升培训、潮州菜职业技能新锐赛以及潮州菜传承拜师仪式三部分組成，体现出潮州菜的有序传承，新人辈出的良好局面。

（一）潮州菜综合技能提升培训

在全市范围内的职业院校、技工院校烹饪专业在校生及毕业生中择优推荐学员共200名，分批分班进行综合技能提升培训，通过烹调技艺、营养知识、潮州菜文化等培训主题，拓宽其知识面和见识面，使其在一定时间内总体素质得到有效提升。

（二）潮州菜职业技能新锐赛

1.各院校在本院校推荐参训学员中，按照10%的比例选拔参加比赛选手；另由全市各酒店、饮食行业协会等相关单位推荐20名25岁以内的年轻厨师，总共40名青年厨师共同参加潮州菜职业技能新锐赛；

2.新锐赛为个人赛，选手必须在规定时间内完成指定主料菜

件一件、自选菜件一件。新锐赛比赛标准按照中式烹调师国家职业技能标准三级/高级工的要求，适当增加新知识、新技术、新工艺和新技能等方面的内容；

3.参赛菜品必须提供作品质量卡，详细描述菜品原料、制作过程、设计思路、作品特色等内容；

4.由竞赛专家组成员组成评委组，按照评分标准共同为参赛作品打分。

（三）潮州菜传承拜师仪式

“潮州菜正青春”活动全过程邀请资深潮州菜大师现场观摩、指导，通过传、帮、带、导、提、教等途径，充分发挥潮州菜大师的表率示范作用，加深大师们与学员、选手之间的相互了解。新锐赛后，潮州菜大师在学员、选手中收徒，并由主办方组织举行潮州菜传承拜师仪式。

为鼓励更多青年厨师参与活动，潮州菜综合技能提升培训学员人数及潮州菜职业技能新锐赛参赛人数视报名情况适时调整。

四、奖励办法

1.新锐赛设选手个人奖，评选出一等奖2名，二等奖4名，三等奖6名，对未获得上述奖项但比赛排名在参赛人数前50%的选手颁发优胜奖。

2.对获得新锐赛一、二、三等奖的选手分别给予3000元、2000元和1000元奖金奖励。

3.获得新锐赛优胜奖及以上名次的选手，符合相关规定的，由潮州市人力资源和社会保障局按有关要求组织核发相应职业

（工种）的职业技能等级证书。相同职业（工种）、级别的职业技能等级证书不重复颁发。

4.对为本次活动做出突出贡献的专家、评委、工作人员、技术支持单位、实施保障单位以及获奖选手指导老师或教练颁发相应荣誉证书。

五、疫情防控

活动全过程严格按照省、市最新防控要求落实疫情防控各项工作。如因新冠肺炎疫情导致情况变化，按照省、市实时防控政策要求随时调整。

本方案解释权归活动组委会。

- 附件：1.潮州菜综合技能提升培训方案
2.潮州菜职业技能新锐赛方案
3.潮州菜传承拜师仪式方案

附件 1

潮州菜综合技能提升培训方案

一、活动名称

潮州菜综合技能提升培训

二、活动目的

为贯彻落实广东省“粤菜师傅”工程工作部署，积极推进“粤菜师傅”工程高质量发展，加强潮州菜人才梯队建设，促进青年厨师技艺交流，提高青年厨师综合素质，进一步推进潮州菜的传承与发展。

三、活动内容

在全市范围内的职业院校、技工院校烹饪专业在校生及毕业生中择优推荐学员共 200 名，分批分班进行综合技能提升培训，通过烹调技艺、营养知识、潮州菜文化等培训主题，拓宽其知识面和见识面，使其在一定时间内总体素质得到有效提升。

四、活动时间地点

报名时间：2022 年 9 月 23 日至 9 月 29 日

报名地点：各职业院校、技工院校

培训时间：2022 年 10 月 8 日至 10 月 23 日

培训地点：各职业院校、技工院校

具体分班情况另行通知，各院校联系方式如下：

潮州市职业技术学校 联系人：陈少斌 18933059082

潮州技师学院 联系人：陈镇彬 13502558003

饶平县技工学校 联系人：黄声锐 18927106053

五、参加培训资格

（一）培训对象为我市各职业院校、技工院校烹饪专业优秀

在校生及毕业生，有强烈的学习欲望，能接受新技术、新技能、新知识，愿意利用学习的知识大力推广潮州菜；

（二）在校生学员必须是二年级以上学生，毕业生学员必须年龄在 25 周岁以内并持有中式烹调师或中式烹调师（潮州菜）四级/中级工及以上职业资格（职业技能等级）证书；

（三）参加培训学员应遵纪守法，身心健康，具有扎实的基本功和专业技能，有较强的学习领悟能力和良好的身体素质、心理素质及应变能力。

六、培训内容及方式

培训课程为本次活动专门设置，目的是在一定时间内，帮助学员在菜品开发、宴席设计、营养卫生、现代厨房管理、潮州菜文化内涵等方面得到整体素质提升，培训方式为分组培训和集中培训相结合（课程安排见附件，具体培训安排各院校自定）。

七、培训效果评价

（一）评价目的

为有效检验本次培训的效果，培训结束后将对学员进行考核评价，保证学员学有所成。

（二）评价方式

学员根据培训内容，设计一道菜肴，完成菜品质量卡，并由各院校专业老师进行评价。

八、潮州菜职业技能新锐赛选手推荐

各院校在本院校推荐参训学员中，按照 10% 的比例择优选拔选手参加比赛。

九、防疫要求

（一）参加活动人员按要求检查粤康码、行程卡、测量体温，均符合要求方可参加；

(二) 参加活动前 7 天内有市外旅居史人员，需提供活动前 48 小时内核酸检测阴性证明；

(三) 不得参加活动的人员分 6 种情况：

1. 正处于隔离治疗期的确诊病例、无症状感染者，隔离期未滿的密切接触者、密切接触者的密切接触者（以下简称次密切接触者），以及其他正处于集中隔离、居家隔离、居家健康监测的人员；

2. 参加活动前 7 天内，有中高风险地区（或发生本地疫情地区）所在县（县级市、区、旗，直辖市、副省级城市为街道和乡镇，未设区的地级市为街道和乡镇，下同）或当地政府宣布全域封闭管理地区旅居史的人员；

3. 粤康码为红码或黄码的人员；

4. 参加活动前 7 天内有市外旅居史，不能提供活动前 48 小时内核酸检测阴性证明的人员；

5. 现场测量体温不正常（体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ ），在临时观察区适当休息后使用水银体温计再次测量，体温仍然不正常的人员；

6. 其他不符合正常参加活动情况的人员。

如因新冠肺炎疫情导致情况变化，按照省、市实时防控政策要求随时调整。

附件：1-1. 综合技能提升培训课程安排表

1-2. 综合技能提升培训学员管理制度

1-3. 综合技能提升培训报名表

综合技能提升培训课程安排表

培训时间	培训内容	授课老师
半天	潮州菜历史与文化	文史专家
半天	菜肴营养与健康饮食	营养专家
半天	食品卫生安全、宴席设计与制作	有经验的厨师长
半天	潮州菜菜品设计与营销	有经验的厨师长
半天	厨房管理知识、提交菜品设计方案	有经验的厨师长
半天	潮州菜推广及新媒体推介	短视频拍摄剪辑专业人员
半天	潮州菜市场分析及创业思路	SYB 导师
半天	潮州菜技能实操培训	潮州菜大师
一天	参观知名酒店、培训效果评价	潮州菜大师

注：潮州菜技能实操培训以光鸡一只，起全鸡，任选制作菜件，如生炒鸡球、炒鸡丝、川椒鸡球、玻璃酥鸡等

综合技能提升培训学员管理制度

1.学员必须尊重老师，严格听从指导教师指挥，不许做与学习内容无关的任何事情（如看小说、打电话、吃东西、打瞌睡、打闹、串岗等），一旦出现问题，后果自负，对不听从指挥的学员进行严肃处理，严重者停止培训。

2.培训过程中，要严格遵守纪律，不得迟到、早退或无故不参加培训，学员在培训期间一般不得请假，如有特殊情况，须由本人书面申请，活动组委会办公室审批同意，才可准假。

3.培训过程中必须思想集中，严格遵守安全技术操作规程。如违反规定，出现任何问题或事故，后果自负。

4.要爱护国家财产，保管好实训工具，注意节约实训材料。损坏丢失工具要按价赔偿。将他人工具据为己有者，加 2-3 倍罚款，并给予纪律处分。人为破坏设施设备，一经发现，除经济处罚外，还要给予纪律处分，严重者停止培训。

5.参加培训学员必须在指定工位上进行实训，未经指导教师批准不得开动设备。学员不按规程操作，而将设备损坏，必须进行相应的赔偿。

6.认真做好培训记录，按时完成培训作业。

7.培训学员要遵守培训卫生制度，做到：不随地吐痰，不吸烟、不喝饮料、不吃零食，不乱扔、乱倒废物及纸屑，墙面、底板、门窗上不准随意乱划和张贴字画等。每天培训结束后必须打扫卫生、关门窗、断水、电，经指导老师批准后方可离去。

8.严禁私自架设电线、使用与培训过程无关的各种用电设备。

附件 1-3

综合技能提升培训报名表

姓 名		性 别		照片
民 族		文化程度		
政治面貌		年 龄		
身份证号码				
联系方式			单位名称	
专 业			年 级 (毕业年)	
工服码数			职业资格及等级	
通讯地址				
教育经历	(XXXX 年 X 月-XXXX 年 X 月 XX 学校)			
技能特长				
推荐意见 (推荐单位 填写)	(盖章) 年 月 日			

潮州菜职业技能新锐赛方案

一、活动名称

潮州菜职业技能新锐赛

二、活动目的

为贯彻落实广东省“粤菜师傅”工程工作部署，积极推进“粤菜师傅”工程高质量发展，打造潮州菜文化交流优质平台，加强潮州菜人才梯队建设，促进青年厨师技艺交流，提高青年厨师综合素质，进一步推进潮州菜的传承与发展，让潮州菜文化深入潮州年轻群体，引导年轻人传承和推广潮州菜文化。

三、参赛资格

各院校在本院校推荐参训学员中，按照 10%的比例选拔参加比赛选手；另由全市各酒店、饮食行业协会等相关单位推荐 20 名 25 岁以内的年轻厨师，总共 40 名青年厨师共同参加潮州菜职业技能新锐赛；

（一）参赛选手应遵纪守法，身心健康，具有扎实的基本功和专业技能，有较强的学习领悟能力和良好的身体素质、心理素质及应变能力；

（二）参赛选手身份为在校学生的，必须是烹饪专业二年级以上学生；

（三）参赛身份为其他选手的，必须为我市（包括本市户籍在外人员、非本地户籍在潮从业人员），年龄在 25 周岁以内并持有中式烹调师或中式烹调师（潮州菜）四级/中级工及以上职业资格（职业技能等级）证书。

四、活动时间地点

1.学员选拔时间：2022年10月23日前

2.其他选手报名时间：2022年10月8日至10月20日

报名地点：潮州技师学院

联系人：卢老师

联系电话：13502559251

报名时填写报名表，出示身份证、职业资格证书、获奖证书等资料原件审核，并提交身份证正反面、职业资格证书、获奖证书等资料复印件。

3.资格评审：2022年10月20日

4.比赛时间：2022年10月29日上午（暂定）

5.比赛地点：潮州技师学院

五、活动内容

（一）新锐赛为个人赛，选手必须在规定时间内完成指定主料菜件一件、自选菜件一件。新锐赛比赛标准按照中式烹调师国家职业技能标准三级/高级工的要求，适当增加新知识、新技术、新工艺和新技能等方面的内容，具体要求见《潮州菜职业技能新锐赛比赛办法》；

（二）参赛菜品必须提供作品质量卡，详细描述菜品原料、制作过程、设计思路、作品特色等内容；

（三）由活动组委会聘请行业专家组成评委组，按照评分标准共同为参赛作品打分。

（四）比赛现场拟聘请潮州知名的烹饪大师、营养专家和文史专家做场外点评，增加活动的互动性和活跃度。

六、比赛须知

（一）参赛选手须知

1.参赛选手报名须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2.参赛选手须提前30分钟到达检录处参加检录，比赛开始30分钟后，不得入场。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从专家评委和赛场工作人员的管理。比赛结束后，经赛场工作人员确认后带好自已的工具，迅速撤离赛场。

3.参赛选手应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境、工位整洁，废弃物倒入指定垃圾桶，但不需要自行清理出赛场。

（二）工作人员须知

1.按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，遵守赛场规则。

2.比赛过程中不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。

3.熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况需及时通报并妥善处理。

七、申诉与仲裁

（一）参赛选手对不符合比赛规定的设备、工具，有失公正的评判，以及对工作人员的行为有异议，可在比赛成绩公布后20分钟内提交书面报告向仲裁组提出申诉，超时不予受理。申诉报告必须有参赛选手签名。

（二）仲裁组收到申诉报告后，应根据申诉事项进行调查处理，30分钟内书面通知申诉方，告知处理结果。

（三）申诉人不得无故拒不接受处理结果，不得采取过激行为刁难、攻击工作人员，否则视为放弃申诉。

八、奖励办法

1.新锐赛设选手个人奖，评选出一等奖2名，二等奖4名，三等奖6名，对未获得上述奖项但比赛排名在参赛人数前50%的选手颁发优胜奖。

2.对获得新锐赛一、二、三等奖的选手分别给予3000元、2000元和1000元奖金奖励。

3.获得新锐赛优胜奖及以上名次的选手，符合相关规定的，由潮州市人力资源和社会保障局按有关要求组织核发相应职业（工种）的职业技能等级证书。相同职业（工种）、级别的职业技能等级证书不重复颁发。

九、防疫要求

（一）选手入场防疫检查

选手进入赛场除核验参赛证、身份证外，需按要求检查粤康码、行程卡、核酸检测阴性证明和测量体温，均符合要求方可参赛：

1.粤康码要求是绿码；

2.核酸检测阴性证明要求是赛前（以开赛时间为准，下同）48小时内核酸检测阴性证明（电子、纸质同等效力，下同）；

3.体温要求是现场测量体温 $<37.3^{\circ}\text{C}$ 。

（二）不得参加比赛的选手分6种情况：

1.正处于隔离治疗期的确诊病例、无症状感染者，隔离期未滿的密切接触者、密切接触者的密切接触者（以下简称次密切接触者），以及其他正处于集中隔离、居家隔离、居家健康监测的选手；

2.赛前7天内，有中高风险地区（或发生本地疫情地区）所在县（县级市、区、旗，直辖市、副省级城市为街道和乡镇，未设区的地级市为街道和乡镇，下同）或当地政府宣布全域封闭管理地区旅居史的选手；

3.粤康码为红码或黄码的选手；

4.不能提供赛前48小时内核酸检测阴性证明的选手；

5.现场测量体温不正常（体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ ），在临时观察区适当休息后使用水银体温计再次测量，体温仍然不正常的选手；

6.其他不符合正常参赛情况的选手。

如因新冠肺炎疫情导致情况变化，按照省、市实时防控政策要求随时调整。

附件：2-1.潮州菜职业技能新锐赛报名表

2-2.潮州菜职业技能新锐赛比赛办法

2-3.潮州菜职业技能新锐赛菜品质量卡

2-4.指定主料菜件作品质量评分表

2-5.自选菜件作品质量评分表

2-6.菜品制作过程评分表

2-7.潮州菜职业技能新锐赛评分汇总表

2-8.潮州菜职业技能新锐赛申诉表

潮州菜职业技能新锐赛报名表

（院校学生）

姓 名		性 别		照片
民 族		文化程度		
政治面貌		年 龄		
身份证号码				
联系电话			工服码数	
院校名称			班 级	
通讯地址				
培训教育 经历	(XXXX 年 X 月-XXXX 年 X 月 XX 学校)			
获奖情况				

技能特长	
自我评价	
审核意见	<p style="text-align: right;">(盖章) 年 月 日</p>

潮州菜职业技能新锐赛报名表

(社会人员)

姓 名		性 别		照片
民 族		文化程度		
政治面貌		年 龄		
身份证号码				
联系方式		职业资格及 等级		
工服码数		工 龄		
单位名称		现任职务		
通讯地址				
培训教育 经历	(XXXX年X月-XXXX年X月 XX学校)			
工作简历	(XXXX年X月-XXXX年X月 XX单位 XX职务)			

<p>获奖情况</p>	
<p>技能特长</p>	
<p>自我评价</p>	
<p>推荐意见 (推荐单位 填写)</p>	<p style="text-align: right;">(盖章) 年 月 日</p>
<p>审核意见</p>	<p style="text-align: right;">(盖章) 年 月 日</p>

潮州菜职业技能新锐赛比赛办法

潮州菜职业技能新锐赛比赛选手共制作两个菜件，第一件为指定主料菜件，选手必须以指定的菜肴主料为基础，制作一道菜件，主要是对选手对原材料的理解和烹饪基本功的考核；第二件是自选菜件，选手可自主选择不同的主料、烹饪方式，盛器配搭等多方面展示个人总体水平，此道菜肴还要求选手对其作品命名、菜品设计思路、菜品特色介绍等多方面综合考核。

指定主料菜件的主料在比赛前 24 小时内由组委会组织专家抽签决定后同时公布。组委会提供指定主料菜件主料，辅料选手自备，并于比赛签到时提交作品质量卡；指定主料菜件统一使用赛场提供盛器装盘，不得在盛器上做任何标志。

自选菜件由参赛选手自由选材、独立设计一道具有市场推广价值的菜肴，菜件材料自备，在比赛当天签到时提交菜品质量卡。

比赛时，参赛选手必须在 90 分钟内完成所有菜肴制作，单独送评；制作过程超时按每超 5 分钟扣总分 10 分计算，超时 20 分钟者不得分。

菜品需满足 8 人食用量，另备 2 人量品尝碟供评委品评。本赛项为个人赛，参赛选手需独立完成全部操作，过程中不得携带助手，如有违规，成绩无效。

一、比赛流程

（一）比赛分批次进行，参赛选手通过现场抽签，确定菜品制作批次、工位。

（二）比赛过程中，参赛选手须严格遵守相关操作规程，确

保设备及人身安全，并接受评委和现场工作人员监督和警示。若因选手个人因素造成设备故障，评委组长有权决定终止比赛；若因非选手个人因素造成设备故障，由评委组长视具体情况做出裁决。

（三）参赛选手若提前结束竞赛，应向现场评委举手示意，竞赛终止时间由现场评委记录，参赛选手结束竞赛后不得再进行任何操作。

（四）比赛结束，参赛选手需清理现场，并将现场设备、设施恢复到初始状态。

二、评分标准与细则

新锐赛选手作品评分分为指定主料菜件、自选菜件和菜品制作过程三部分，权重比为 3: 6: 1，最后汇总成绩以满分 100 分计算（保留小数点后两位）。

（一）指定主料菜件满分 100 分（占汇总成绩 30%），其中：

1.口味与质感（35分）：调味得当，主味突出，质感自然得体，体现地方特色。

2.工艺与火候（35分）：烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域技法明显。

3.形态与色泽（20分）：刀工均匀，色彩自然，造型美观。

4.营养卫生（10分）：菜件制作干净，注重营养卫生。

（二）自选菜件满分 100 分（占汇总成绩 60%），其中：

1.菜品设计思路（20分）：构思新颖、合理，符合菜品的搭配要求。

2.菜品制作质量（60分）：从作品的口味与质感、工艺与火候、形态与色泽、菜肴装饰、实用价值等方面综合打分。

3.作品特色介绍（10分）：提交菜件符合作品质量卡的描述，设计新颖，体现潮州菜特色。

4.市场推广价值（10分）：从作品用料、适合人群、营养搭配等方面综合打分。

（三）菜品制作过程满分100分（占汇总成绩10%），其中：

1.操作流程（25分）：操作规范，动作娴熟，技法得当，流程合理，投料准确，按时完成，操作安全与规范。

2.原料加工（25分）：用料符合要求，刀功熟练，加工规范，原料利用率高。

3.原料使用（25分）：品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不浪费，注重节约。

4.卫生安全（25分）：操作区域整洁干净，注重个人卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。

三、成绩审核与公布

1.成绩审核方法：每个环节的作品打分均由全部评委签字，现场工作人员对评委的成绩进行核对，核对无误后送至计分室进行成绩录入。成绩录入完毕，经工作人员交叉核对无误后，按照各项成绩所占比例计算选手最终成绩并排名，现场打印总评分表，由评委组长审核签字。总成绩相同者以自选菜件得分高者排名靠前，如自选菜件成绩也相同，以菜品制作质量得分高者排名靠前。

2.成绩公布方法：全部菜件评判工作完毕，成绩录入审核无误后，通过通告栏予以公布。

附件 2-3

潮州菜职业技能新锐赛菜品质量卡

设计者姓名		指导老师	
作品名称	<input type="checkbox"/> 指定主料菜件 <input type="checkbox"/> 自选菜件		
烹调手法		味 型	
菜品原料			
制作过程			
菜品设计 思路			
作品特色 介绍			

备注：1.菜品原料处应详细填写主料和辅料的食材名称及数量（重量）
 2.指定主料菜件可以不填菜品设计思路和作品特色介绍

附件 2-4

指定主料菜件作品质量评分表

选手编号	口味与质感 (35分)	工艺与火候 (35分)	形态与色泽 (20分)	营养卫生 (10分)	得分

评委签名:

日期: 年 月 日

附件 2-6

菜品制作过程评分表

编号:

序号	项目	分值	标准	得分
1	操作流程	25 分	操作规范，动作娴熟，技法得当， 流程合理，投料准确，按时完成， 操作安全规范。	
2	原料加工	25 分	用料符合要求，刀功熟练，加工规范， 原料利用率高。	
3	原料使用	25 分	品种与数量合理、清晰、准确， 做到物尽其用，不浪费，注重节约。	
4	卫生安全	25 分	操作区域整洁干净，注重个人卫生， 废弃物处理得当，原料及作品保存合理， 盛装成品的容器（如碗、盘、碟、盆等） 需经消毒保洁后方可使用。	
合计（满分 100 分）				

评委签名:

日期: 年 月 日

附件 2-8

潮州菜职业技能新锐赛申诉表

申诉人姓名		编号	
菜品名称			
申诉事项			
申诉理由			
申诉人	年 月 日		
调查处理 意见	负责人： 年 月 日		

备注：申诉人应对申诉事件的现象、发生的时间、涉及到的人员、申诉依据与理由等进行充分、实事求是的叙述。事实依据不充分、仅凭主观臆断的申诉不予受理。

附件 3

潮州菜传承拜师仪式方案

一、活动名称

潮州菜传承拜师仪式

二、活动目的

为更好贯彻落实广东省“粤菜师傅”工程工作部署，推进“潮州菜师傅”工程项目，弘扬潮州菜文化，为潮州菜文化的有序传承和创新发展提供优质平台。

三、活动时间和地点

时间：2022 年 10 月 29 日下午（暂定）

地点：潮州技师学院（潮州菜传承发展研究院）

四、活动项目及内容

“潮州菜正青春”活动全过程邀请资深潮州菜大师现场观摩、指导，通过传、帮、带、导、提、教等途径，充分发挥潮州菜大师的表率示范作用，加深大师们与学员、选手之间的相互了解。新锐赛后，潮州菜大师在学员、选手中收徒，并由主办方组织举行潮州菜传承拜师仪式。通过师徒结对，薪火相传，在潮州菜大师的细心指导下，加快潮州菜青年厨师的培养，让青年厨师实现德、能同步提高。让一批又一批的青年厨师脱颖而出，挑起潮州菜发展的大梁，实现潮州菜的传承发展。

本次参加拜师授徒仪式的师傅与徒弟人数不限，受拜师

师傅按分组顺序，分批次（每一位师傅为一个批次）举行拜师授徒仪式。流程如下：

- （一）师傅上台就座，主持人介绍师傅简历；
- （二）徒弟上台行拜师礼，分别向师傅敬甜茶；
- （三）师傅逐一为徒弟整理衣领，戴上厨帽，颁发收徒证书；
- （四）师傅代表收徒承诺；
- （五）徒弟代表感恩承诺；
- （六）众师徒合影。

附件：3-1. “潮州菜正青春”收徒意向表（师傅）

3-2. “潮州菜正青春”拜师意向表（徒弟）

附件 3-1

“潮州菜正青春”收徒意向表

(师 傅)

姓名		出生年月		照片 (一寸彩色)
性别		职称		
文化程度		教学荣誉		
身份证号码				
通讯地址				
工作单位		联系电话		
简 历				
获得荣誉				
拟收徒弟				
发证单位				

日期： 年 月 日

附件 3-2

“潮州菜正青春”拜师意向表

(徒 弟)

姓名		出生年月		照片 (一寸彩色)
性别		职称		
文化程度		最高荣誉		
身份证号码				
通讯地址				
工作单位		联系电话		
简 历				
获得荣誉				
拟拜名师				
发证单位				

日期： 年 月 日