

# 长沙市岳麓区农业农村局 长沙市岳麓区文化旅游体育局 文件 长沙市岳麓区总工会

岳农联〔2022〕9号

## 长沙市岳麓区农业农村局 长沙市岳麓区文化旅游体育局 长沙市岳麓区总工会 关于印发《2022年湘江新区乡村美食制作技能 竞赛实施方案》的通知

湘江新区、高新区各涉农街道（镇）：

现将《2022年湘江新区乡村美食制作技能竞赛实施方案》印发给你们，请认真贯彻落实。

长沙市岳麓区农业农村局

长沙市岳麓区文化旅游体育局

长沙市岳麓区总工会

2022年7月25日

# 2022年湘江新区乡村美食制作技能竞赛 实施方案

为全面贯彻落实乡村振兴战略，深入挖掘乡村特色美食文化，传承乡村美食制作技艺，培养乡村美食制作工匠，促进休闲农业和乡村旅游提档升级。根据《关于举办全市乡村美食制作技能竞赛的通知》要求，决定开展全区乡村美食制作技能竞赛活动。特制定本方案。

## 一、竞赛原则

坚持政府主导、社会参与、市场化运作，突出湘江新区旅游资源的地域性、独特性和多样性，突出文化与旅游的结合，争取良好的社会效益和经济效益，使人民群众充分感受乡村美食的独特魅力，享受丰富多彩的文化艺术成果，丰富和活跃精神文化生活。

## 二、竞赛主题

以“湘味美食、鲜城湘江”为主题，带动群众广泛参与，形成良好的旅游发展氛围。通过乡村美食制作技能竞赛活动，繁荣文化艺术，带动旅游发展，培育文化产业，促进社会和谐发展。

## 三、竞赛组织

### (一) 主办单位

岳麓区农业农村局、岳麓区文化旅游体育局、岳麓区总工会

### (二) 承办单位

含浦街道办事处

### **(三) 协办单位**

湖南艺邦文化传播有限责任公司

### **(四) 竞赛形式**

采取理论知识竞赛和操作技能竞赛两部分组成，按照理论考试得分的 10%和技能考核得分的 90%计算总成绩。

### **(五) 竞赛项目**

理论知识竞赛内容主要对照《中式烹调师国家职业技能标准》(2018 年版)初级工需要掌握的相关技能和知识设置考题。操作技能竞赛由参赛选手在 1.5 个小时之内，以本地原产食材作为主料，采用传统制作工艺，制作 2 道反映地方特色、体现文化内涵的特色美食，其中 1 道菜品由组委会指定，1 道为自选(比赛技术参考文件见附件 1)。

### **(六) 参赛选手**

1. 各街道(镇)参赛选手为本区域范围内乡村旅游区(点)、休闲农庄、个体餐饮经营户中烹饪特色菜的厨师以及农村乡宴制作厨师，参赛选手不限性别、年龄、技术等级；曾获得过“长沙状元”“长沙工匠”“长沙市技术能手”等称号选手不得参赛；

2. 乡村旅游区(点)、休闲农庄参赛选手要求与公司签订 1 年以上劳动合同、从事本行业工作 1 年以上，个体餐饮经营户、乡宴制作厨师由相关街道(镇)推荐报名；

3. 参赛选手要热衷于乡村美食的传承与保护，无违反国家法律法规、公序良俗等不良行为；所在企业、经营门店近 5 年来未

发生食品安全等责任事故；

4. 以街道（镇）为单位组队参加比赛，每个街道（镇）参赛名额拟推荐 2 名。

### **（七）竞赛评委**

1、邀请 3 名湘菜大师组成专家裁判组，对菜品进行评分；评分占操作技能竞赛总分的 60%。

2、邀请 2 名普通品尝员组成大众评判组，对菜品进行评分；评分占操作技能竞赛总分的 40%。

### **（八）竞赛奖励**

1. 设立一等奖 2 名，颁发“乡村美食制作优秀工匠”证书并奖励 2 万元。对符合条件的可申请认定为“长沙市初级乡村工匠”，推送参加全市乡村美食制作技能竞赛。

2. 设立二等奖 3 名，颁发“乡村美食制作优秀工匠”证书并奖励 1 万元。

3. 设立三等奖 4 名，颁发“乡村美食制作优秀工匠”证书并奖励 5000 元。

4. 设立纪念奖 8 名，颁发“乡村美食制作优秀工匠”证书并奖励 2000 元。

## **四、工作要求**

**（一）加强领导，凝心聚力。**相关街道（镇）要把组织好本次竞赛活动作为加强农业农村技能人才队伍建设、推动休闲农业发展的重要手段，高度重视竞赛组织工作，加强沟通联系，按照



名额分配广泛动员本辖区内符合条件的人才参加竞赛。

**(二) 明确责任，凸显成效。**相关街道（镇）要立足全局，加强沟通协调，按照权限和职责分工，尽快制定切实可行的工作方案和工作措施，职责分工到人，在人力、物力、财力方面给予大力支持，确保各项工作稳妥有序进行。

**(三) 广泛宣传，营造氛围。**相关街道（镇）要发挥各自优势，利用各种方式，加强对外宣传，营造本次乡村美食技能竞赛的活动氛围。相关街道（镇）要做好本辖区内各项活动的宣传工作，指导、支持主办单位在筹备期间制作宣传广告、横幅、标示标牌等，营造浓厚的节日氛围。

附件：湘江新区乡村美食制作技能竞赛评分标准

附件

## 湘江新区乡村美食制作技能竞赛评分标准

邀请 3 名湘菜大师，2 名大众评委组成裁判组，按照“公开、公平、公正”的原则进行评分，满分 100 分。按参赛选手 2 道菜总得分由高到低确定技能考核分数。

### 一、口味特点（30 分）

传统或创新菜品，要求保留传统风味，成菜咸淡适口，主味突出，风味特别；火候得当，质感鲜明，符合成品的口感特点；无焦糊味、腥膻味等异味，尝后令人回味。有悖上述标准，酌情扣 1-12 分。

### 二、生态食材（20 分）

主食材为当地生产或加工的常见原材料，符合农产品质量安全要求、有机农产品或本地特色优质农产品、动植物；食材未经化学品处理，未超量使用添加剂，充分体现原生态、健康养生理念。有悖上述标准，酌情扣 1-8 分。

### 三、菜肴名称（15 分）

菜品拥有个性地域名称，按当地文化特色、民俗民风烹调，具备当地口味特色或故事。有悖上述标准，酌情扣 1-6 分。

### 四、创意造型（15 分）

构思巧妙，用料搭配合理，刀工细腻，形态优美自然；装盘

整洁美观，点缀装饰适度，拼摆装盘层次清晰、整齐。有悖上述标准，酌情扣 1-6 分。

#### 五、地方风味（10 分）

采用地方或民间传统烹饪技法制作而成，烹调流程合理，凸显乡村地域风味菜品特点。有悖上述标准，酌情扣 1-4 分。

#### 六、营养卫生（10 分）

保证出品整洁、营养卫生，无使用违禁色素，因食安卫生造成不能食用的菜品不予判分。有悖上述标准，酌情扣 1-10 分。

