世界中餐业联合会

世界中餐联发〔2022〕15号

关于举办第五届世界川菜大会烹饪、火锅、小吃类竞赛项目预选赛的通知

各会员单位、餐饮企业：

为弘扬中华饮食文化，倡导创新发展，满足新时代消费者的高质量、多元化饮食消费需求，做好第五届世界川菜大会烹饪、火锅、小吃类竞赛项目选手赛前培训交流、参赛作品设计工作，助力提升烹饪、餐饮服务水平，践行以赛促产的活动宗旨，现计划面向川渝地区开展“第五届世界川菜大会烹饪、火锅、小吃类竞赛项目预选赛”，具体工作安排详见附件。

未参加预选赛的企业、选手亦可待第五届世界川菜大会通知发布后另行报名参赛，具体通知另行发文。

附件：1. 第五届世界川菜大会烹饪、火锅、小吃类竞赛项目预选赛工作安排

2. 第五届世界川菜大会川菜烹饪技能大赛预选赛参赛作品质量卡

世界中餐业联合会

2022年7月7日

附件1：

第五届世界川菜大会烹饪、火锅、小吃类竞赛项目预选赛工作安排

一、时间地点

活动时间：2022年7月18日—9月10日

活动地点：四川省、重庆市

二、组织机构

主办单位：雅安市人民政府　世界中餐业联合会

协办单位：四川旅游学院　　四川省美食家协会

　　四川省火锅协会　重庆市餐饮行业协会

首席战略合作伙伴：联合利华饮食策划

三、活动内容

“第五届世界川菜大会烹饪、火锅、小吃类竞赛项目预选赛”分别是：川菜烹饪技能大赛预选赛、火锅宴大赛预选赛、川味小吃大赛预选赛。

（一）川菜烹饪技能大赛预选赛竞赛标准

川菜烹饪技能大赛预选赛采取赛事组到店指导、到店评测、线上选拔、烹饪竞赛的形式开展。、

选手需设计制作2道不同味型的川菜菜品，每组选手的比赛时间为70分钟，包括准备、制作、摆盘出品、卫生清洁，选手需需在规定时间内完成比赛。每道菜品均需出具“菜品质量卡”，作为评审的重要依据，填写内容务必准确、简约，能够直接反应菜品特色。

1.自选菜品比赛热菜分为自选创新菜和“家乐潮流风味创新菜”两项。

（1）自选创新菜。选手须运用川菜特色烹饪技法味型，自由发挥，任选食材，设计制作菜品，要求成品色、香、味、形、质、养俱佳，以味、质为主，要求菜品能够体现选手的刀工技术和烹调技巧，讲求营养卫生，注重实用性、大众化，呈现形式具有艺术感、有创新。

（2）家乐潮流风味创新菜。必须选用赛会指定“家乐调味品”烹制（须在菜品质量卡注明），体现“青麻海苔”“傲椒胡辣”“混世怪味”“酸辣柠檬”“黑椒芥辣”及“冲浪豉鲜”六种味型其中之一（可登陆unileverfoodsolutions.com.cn厨师专业问答社区查询或致电咨询）。

（3）自带物料及用于美化菜肴的各种饰物，须经现场监考人员验证后才能携带入场，违反者将酌情扣分直至取消参赛资格；饰物需在场内摆放在盛器中，不喧宾夺主、不影响成品卫生状况；

（4）每道菜品按位上制作3份，菜品按位（各吃）的量上。

2.其他事项说明

（1）现场提供常规设备和工具（炉灶、炒锅、砧板、刀具等），参赛选手须使用赛会提供的调料，如选手使用其他特殊工具、特殊调料入场比赛,需提前报请组委会批准方可使用,否则视为违规处理；

（2）自带的特殊用具、盛器餐具等不得带有任何标识，由选手在盘底作记号，以便赛后认领；

（3）自选菜品需提前填报菜品质量卡（4份，可复印），并按要求报给大赛组委会，菜品质量卡是评委的评判依据，因此参赛菜品制作必须与菜品质量卡相吻合。

（二）火锅宴大赛预选赛、川味小吃大赛预选赛竞赛标准

火锅宴大赛预选赛、川味小吃大赛预选赛采取赛事组到店指导、到店评测、线上选拔的形式开展。火锅宴大赛以火锅宴席摆台、餐饮服务为主要内容，川味小吃大赛选手需制作2道川味小吃产品。

四、报名要求

（一）川菜烹饪技能大赛预选赛

参与选手：年满28岁至50岁（即1994年以前至1962年以后出生者），身体健康，从事烹饪工作10年以上（含10年）的专业厨师。

（二）火锅宴大赛预选赛、川味小吃大赛预选赛

报名要求：以企业团队报名，企业需运营两年以上，无食品安全事故，企业信用良好，遵纪守法，有完善的管理体系，产品深受消费者喜爱。

五、评选方式

（一）川菜烹饪技能大赛预选赛

报名时间：7月18日-8月10日

赛事组将在联合利华饮食策划开设报名链接，符合报名要求的企业于8月10日前自主线上报名，参赛企业将有机会在线上或线下参加“潮流风味家乐灵感分享会”并听取预选赛说明，参赛企业须以家乐品牌产品为创意灵感，进行家乐品牌创意菜和自选创新菜品研发；

投票时间：8月11日-9月5日

家乐品牌创意菜和自选创新菜品在该阶段进行店内限时售卖。参赛企业的菜式将被上传至投票页面，投票人扫描二维码进行人气菜谱线上票选；

公示时间：9月6日-9月10日

预选赛现场比赛：9月中旬

线上人气票选前20名的参赛企业将前往成都中央厨房现场烹饪、展示菜品。评委组将按照正赛标准评选打分，最终评审出前10名。

荣誉及奖项设置：

奖项设置：“川菜大会川渝赛区潮流风味创新奖”；

荣誉设置：获得前十名的选手免参赛费及食宿费参与第五届世界川菜大会烹饪技能大赛。

（二）火锅宴大赛预选赛

报名阶段：7月18日-8月10日

联合利华饮食策划开设报名链接，符合报名要求的企业于8月10日前自主线上报名，参赛企业将有机会在线上或线下参加“潮流风味家乐灵感分享会”并听取预选赛说明；并创新研发火锅锅底或火锅菜品。

投票时间：8月11日-9月5日

创新火锅锅底或火锅菜品在该阶段进行店内限时售卖，参赛企业的菜式将被上传至投票页面，投票人扫描二维码在线上进行创新锅底及菜品线上票选；

公示时间：9月6日-9月10日

根据线上平台投票数据选出“川渝火锅新秀榜”，榜单将在投票页面进行公示。

奖项设置：颁布“川渝火锅新秀榜”；

荣誉设置：榜单选手经评审后选出5名选手免参赛费及食宿费参与第五届世界川菜大会火锅宴大赛。

（三）川味小吃大赛预选赛

报名时间：7月18日-8月10日

联合利华饮食策划开设报名链接，符合报名要求的企业于8月10日前自主线上报名，参赛企业将有机会在线上或线下参加“潮流风味家乐灵感分享会”并听取预选赛说明；并创新研发川味小吃。

投票时间：8月11日-9月5日

创新川味小吃在该阶段进行店内限时售卖，参赛企业的菜式将被上传至投票页面，投票人扫描二维码在线上进行创新创新川味小吃线上票选。

公示时间：9月6日-9月10日

根据线上平台投票数据选出“川味小吃新秀榜”，榜单将在投票页面进行公示。

奖项设置：颁布“川味小吃新秀榜”；

荣誉设置：榜单选手经评审后选出5名选手免参赛费及食宿费参与第五届世界川菜大会川味小吃大赛。

（四）企业原创菜品申报

川菜烹饪技能大赛预选赛的参赛企业可以参与“企业原创菜品”项目申报。联合利华饮食策划作为“企业原创菜品”项目官

方申报点，可协助参赛企业进行项目申报工作。具体申报工作请电询。

六、报名方式

（一）在线报名

联合利华饮食策划官网地址：厨师专业问答社区(unileverfoodsolutions.com.cn)

联合利华饮食策划官方微信：联合利华饮食策划

世界中餐业联合会官网地址：世界中餐业联合会(www.wfcci.cn)

（二）线下报名

四川成都地区联系人：邵琦

四川成都地区联系方式：19381620923

重庆地区联系人：谭巧

重庆地区联系方式：15213597142

或可联系所在城市联合利华饮食策划服务团队。

附件2：

第五届世界川菜大会川菜烹饪技能大赛预选赛
参赛作品质量卡

姓　　名		**编号：（组委会填写）**	
作品名称			
滋味			
呈现			
创意（描述菜品背后的故事，包括但不限于：作品起源、本地原材料、相关历史轶闻、本地知名度等。）			
补充说明			

备注：1.每道菜品填写1份，打印4份。

2.菜品质量卡作为评审重要依据，请选手填写内容务必准确、简约，能够直接反应菜点特色，提交组委会后不得修改。