江苏省高等学校后勤协会
学生伙食管理专业委员会文件

苏高后协食〔2017〕7号

关于举办第二届江苏省高校美食文化节暨家乡菜DIY创意大赛活动的通知

各会员单位：

为弘扬中华美食文化，拓宽伙食供应模式、丰富伙食品种，提升以师生需求为导向的人性化伙食服务工作，经江苏省高校后勤协会伙食管理专业委员会(以下简称伙专会)研究决定，于2017年11月下旬到12月中旬，开展第二届江苏省高校美食文化节暨家乡菜DIY创意大赛活动。现将有关事项通知如下：

一、活动目的

提升高校伙食服务供给能力与质量，拓宽高校餐饮行业间相互学习借鉴渠道，满足师生日益增长的特色化、个性化、市场化餐饮服务要求，加深师生对食堂伙食工作的认知，锻炼学生的动

手实践能力，把各地“家乡美食”带入校园，加强餐饮服务与文化创新，构建以需求为导向，不断提升师生伙食水平的新餐饮保障服务体系。

二、活动时间

2017 年 11 月下旬—12 月中旬

三、活动组织

1. 主办单位：江苏省高校后勤协会学生伙食管理专业委员会

2. 承办单位：伙专会各片区片长、副片长单位

3. 协办单位：各会员单位

四、活动内容

1. 学生家乡菜 DIY 创意比赛

2. “你点菜，我下厨”特色菜定制服务活动

3. 校园美食、厨师技艺展

4. 各类形式伙食共建活动

五、活动形式

1. 各会员单位根据学校自身能力和条件规模，针对本次美食节活动内容，策划活动方案并开展活动。

2. 伙专会各片长单位综合统筹考虑片区内会员活动开展策划工作，有条件的，可组织所在城市片区联合开展活动。

3. 伙专会各会员单位应积极支持、踊跃参加片区活动，做好宣传联系工作。

4. 伙专会鼓励各片区间会员单位进行相互学习交流，观摩

借鉴，分享经验。

5. 伙专会各片长负责将片区内各单位活动情况及资料进行归档汇总，以便后期开展优秀评选工作。

六、总结表彰

为促进第二届江苏省高校美食文化节取得良好成效，活动结束后，伙专会各片区可组织总结表彰工作。表彰项目包括：

1. “美食文化节”活动先进单位和先进个人。

2. 最佳 DIY 家乡美食奖。

3. 最佳组织奖。

请各片区片长单位在 12 月下旬将活动总结和图文资料整理后报秘书处。秘书处联系人：王斯亮。联系电话：0512—69392836，13776018773。邮箱：sl_wang@suda.edu.cn

特此通知

附件：1. 家乡菜 DIY 美食创意比赛范例

2.“你点菜，我下厨”特色菜定制服务活动范例

江苏省高等学校后勤协会

学生伙食管理专业委员会（协会代章）

2017 年 11 月 23 日

附件 1

家乡菜 DIY 美食创意比赛范例

一、报名阶段：

1. 参赛方式：

个人或团队，团队不超过 4 人，团队选出一名队长， 每队须有队名。

2. 参赛须知：

比赛分为三大组，按照大致口味、家乡特点，分为辣、鲜、甜三个大类组，每一组中选出前五名进入决赛。

3. 报名方式：

方式一：网络报名（关注 XX 大学后勤管理处官方微信号，点击比赛报名）

方式二：现场报名：XX 校区： XX 食堂

4. 报名截止时间：12 月 XX 日

二、初赛阶段：

1. 菜谱收集：

根据报名情况，将参赛选手与作品信息进行收集、分类。

2. 规则拟定：

根据参赛人数制定规则和评分标准。

3. 开展初赛：

1）在 XX 校区各选一个食堂作为初赛场地，赛场提供常规设备、烧菜用具、基本伙食原料与调料等。

2）选手开展比赛，包括现场操作、菜谱讲解、特点介绍等。

3）评比筛选优秀选手进入决赛环节。

4、选手指导：

组织校内伙食专业人员对决赛选手进行一对一或一对多技艺指导、改进。

时间：11 月 XX 日——12 月 XX 日

地点：待定

三、决赛阶段：

1. 场地安排：

1）赛场提供

2）赛场只提供常用的餐具盛器。特殊餐具和盛器一律自带。盛器不带有任何标志。但须在盛器底部贴上参赛者或参赛团队名称，以便赛后领回清洗。

3）赛场提供一般的调味料。如：调和油、精盐、味精、白糖、胡椒粉、常用主料.根据参赛者的菜谱需求定。除此之外，特殊主料、味料、辅料等均由选手自备携带。

2. 大赛流程：

赛场布置准备 → 介绍评委嘉宾 → 赛事规则宣读 → 选手抽签编号 → 厨艺竞赛开始 → 比赛期间互动 → 选手作品介绍 → 评委点评打分 → 参赛作品展示 → 宣布比赛结果 → 嘉宾领导讲话。

3. 奖项设置：

1） 最具创意 DIY 家乡菜。

2） 最受欢迎 DIY 家乡菜。

3） 最佳风尚奖、组织奖等。

4. 比赛时间：

12 月 XX 日

5、比赛地点：

待定

四、菜品推广

1. 通过校园内现场、网络投票方式，让师生推选最具创意、最受欢迎家乡菜，排名前 5 名的作品，作为师生家乡菜推广作品。

2. 开展专项培训，组织全校食堂烹饪业务骨干参加，比赛获奖选手现场演示、讲解家乡菜制作方式与特点。

3. 将推广菜品作为创新菜肴，在全校食堂进行长期推广，增加食堂菜肴花色品种。

（活动结束）

附件 2

“你点菜，我下厨”特色菜定制服务活动范例

活动时间：11—12 月

活动地点：各学生食堂

一、准备阶段：

1、意见征求：

开展大数据调查，通过线上、线下问卷调查，了解掌握师生对菜肴特色、口味、类型等方面需求，整理归类。

2、菜品报送：

根据数据反馈，全校各食堂结合地方特色与风味特点，报送不少于 10 个特色菜肴，并附菜品名称与介绍、简要制作方式、图片、成本核算，至学校后勤管理处。

二、实战阶段

1、展板展示：

根据各食堂报送内容进行筛选，统一制作展板，通过线上、线下同步投放模式，进行品种展示。

2、点单烹调：

开通微信投票或现场投票，由师生点单，各食堂每天得票前三名的菜肴，第二天进行烹调操作并予成本价格销售。

三、评选阶段：

1、网络评选：

通过公众号等平台，师生用餐后对特色定制菜肴进行意见反馈，结合点单量、好评度进行汇总。

2、表彰总结：

评选“最受欢迎特色菜”等奖项若干，并予以表彰。同时总结前阶段成果，对新品特色菜肴予以推广。