

广西科技大学工会文件

科大工会发〔2019〕17号



关于举办教职工“秀厨艺·展风采”厨艺交流 展示活动的通知

校属各分工会：

为弘扬中国传统饮食文化，丰富教职工业余文化生活，增进教职工相互沟通交流。根据校工会年度活动安排，决定于5月底举办一期教职工“秀厨艺·展风采”厨艺交流展示活动。现将有关事项通知如下：

一、活动目的

本着参与、交流、分享、提升，通过开展“秀厨艺·展风采”活动，进一步弘扬中国传统饮食文化，引导教职工热爱生活，培养饮食情趣，展示我校教职工的厨艺风采，促进和谐校园建设。

二、活动时间

报名截止时间：5月22日（周三）上午下班前；

厨艺展示时间：5月25日（周六）上午10:00-12:00。

三、活动地点

东环校区南区教工食堂大厅

四、活动方式

本此菜品展示以中国传统饮食为主，着重展示特色家乡菜和家常菜，西式餐点不参展，且选送菜品要求均为熟菜。校工会对参展菜品按荤、素两种类型给予一定的食材补助。

五、选送要求

以分工会为单位推荐选送 1-3 道菜品，每道菜品推荐 1 名制作人，选送的菜品需自备盛菜器皿。

六、奖项设置

校工会将邀请食堂专业厨师组成评委，对各分工会推荐选送的菜品从食材、色泽、味道、营养、创意五个方面打分，评出一等奖、二等奖和三等奖若干名。

附件：

1. 教职工“秀厨艺·展风采”厨艺交流展示活动报名表
2. 教职工“秀厨艺·展风采”厨艺交流展示活动评分表



广西科技大学工会

2019年5月16日印发

附件 1：

教职工“秀厨艺·展风采”厨艺交流展示活动报名表

分工会：

填报日期： 月 日

序号	菜品名称	类型（荤、素）	制作人	联系电话
1				
2				
3				

附件 2：

教职工“秀厨艺·展风采”厨艺交流展示活动评分表

编号	菜名	食材 (20 分)	色泽 (20 分)	味道 (20 分)	营养 (20 分)	创意 (20 分)	总分 (100 分)
/	/	选料精致 新鲜环保 刀工细腻	色泽自然 质感鲜明 美观悦目	味道可口 鲜美纯正 食之回味	健康绿色 配比合理 营养均衡	构思新颖 造型独特 寓意丰富	/