**永定区首届“十佳”饮食评选活动附件**

附件1

永定区十大名菜名厨名店名小吃

评选标准实施方案

为充分发挥张家界绝版旅游资源和独特的美食文化底蕴优势，不断丰富张家界美食养生文化，挖掘、传承、创新、开发一批永定区独具特色的旅游民俗美食，擦亮旅游美食名菜名店名厨名小吃品牌，根据《第三届张家界旅游美食节暨十大名菜名厨名店名小吃评选活动总体方案》，特制订本方案。

一、评选范围

凡在永定区范围内面向市场经营、有固定经营场所及一定经营年限、店容店貌好、符合食品安全与卫生要求的各类餐饮企业和个人均可报名参评。

二、评选方式

以“企业申报、乡镇社区推选、专家品评”为原则，评选出受到消费者广泛欢迎的地方名菜、技艺精湛的地方名厨、具有当地特色和发展潜力的地方餐饮名店、传统的地方名小吃。

三、评选范畴

**（一）“名菜”定义。**以地方或民间传统技艺、采用当地特色食材制成，具有深厚文化底蕴、相当知名度和市场占有率，受到消费者广泛欢迎的菜肴品种。

**（二）“名厨”定义。**从事烹饪专业10年以上，具有高级烹调师以上技术职称，技艺精湛为业界所公认，具有广泛社会认同度及市场影响力的著名厨师。

**（三）“名店”定义。**装修装饰具有浓郁的地域文化特色和风格，连续经营时间超过三年，设备设施完善，具有一定规模和效益，菜点出品及服务地域特色鲜明、突出，具有一定旅游团队接待能力的餐厅。

**（四）“名小吃”定义。**以地方或民间传统技艺为主、采用当地特色食材制成，具有一定的历史文化底蕴、在当地享有一定的知名度和市场占有率，受到当地群众广泛欢迎的小吃品种。

四、评选标准

**（一）名菜标准**

（1）地域特点

1.主食材必须为当地生产或加工的常见原材料，易于推广、价格适中；

2.烹饪技法须采用当地或民间传统工艺；

3.菜品须能反映当地民俗民风并广为流传；

4.菜品须具备深厚历史文化底蕴，拥有菜品故事；

5.须在当地餐饮门店长期供应，或为季节性供应；

6.成菜须特点鲜明、口味突出，在省内或地方比赛中获奖。

（2）使用原料

1.企业确保有科学规范的采购程序、采购制度和采购档案；

2.菜点所使用的主要原料、配料有固定的生产基地（或供应商），并保存供应商档案；

3.使用的肉禽食品（原料）要有检疫合格的证明，鲜货类原料要标注保鲜期；

4.所用原料不得经过非食用色素及其他非食品用化学品处理；

5.所用原料必须在保质期内，并禁止使用注水、掺水、变质的原料及其成品、半成品；

6.所用原料不得含有有毒有害物质，农药残留量不得超出国家规定的标准；

7.禁止使用未经依法批准的新资源食品、保健食品；

8.不使用国家禁止销售的野生保护动植物；

9.库存原料要有专人保管、分配，有进出库记录；

10.禁止使用无进货凭证及不符合《食品卫生法》要求的其他食品。

（3）加工环境

1.厨房装修、装饰建材标准达到规定要求；

2.厨房内初加工、烹调、服务等区域等要分布合理、规范；

3.室内环境达标，其中温度、换气、落尘、通风系统达到一定要求；

4.按操作规程运行，保持设备设施清洁卫生；

5.食品容器、包装材料、食品用工具、设备必须符合卫生标准和卫生管理办法的规定；

6.保鲜设备运行良好，冷菜、点心及原辅料要按照规定设备及温度、时间进行保鲜。

（4）菜品质量

1.有规范的菜点质量标准说明，包括主料、辅料、调料的规格要求、投料比例，加工时间限制、炊具设备，成品的特色特点，餐饮用具搭配等；

2.菜点品种特色鲜明，风味突出，被广大消费者接受；

3.菜点品质稳定，不受季节、时间变化而影响成品质量；

4.菜点在市场上供应5年以上，为消费者公认的优秀品种；

5.菜点品种对企业的销售具有明显的促进作用，在销售额中占有一定比例。

**（二）名厨标准**

1.热爱烹饪事业和本职工作，具有良好的职业道德，在当地餐饮界有较高的声望；

2.连续在一线从事本专业工作10年以上，年龄在60岁以下，具有高级烹调师技术职称，技艺精湛，精通并掌握本菜系、本专业的技能要求，实践经验丰富，为业界所公认；

3.具有较强技术创新能力，有社会公认或权威机构认可的经市场检验的特色菜点，对地区名店的形成和发展做出过积极贡献；

4.具有较高文化素质，有较高的烹饪技能水平，有较丰富的管理经验和市场营销知识，对当地湘菜的发展有较大贡献；

5.具有指导和培养中级烹调师的知识和能力。热心带徒传艺，培养人才，造就当地市场上有一定影响的中级烹调师三名以上；

6.在全省或市级餐饮业技术交流竞赛活动中获过奖励，或在全省或市、州餐饮业技术竞赛活动中担任过评委。

**（三）名店标准**

1.环境卫生

（1）厨房装修、装饰建材标准达到规定要求；

（2）厨房内初加工、烹调、服务等区域等要分布合理、规范；

（3）室内环境达标，其中温度、换气、落尘、通风系统达到一定要求；

（4）按操作规程运行，保持设备设施清洁卫生；

（5）食品容器、包装材料、食品用工具、设备必须符合卫生标准和卫生管理办法的规定；

（6）保鲜设备运行良好，冷菜、点心及原辅料要按照规定设备及温度、时间进行保鲜。

2.使用原料

（1）使用的肉禽食品（原料）要有检疫合格的证明，鲜货类原料要标注保鲜期；

（2）所用原料不得经过非食用色素及其他非食品用化学品处理；

（3）所用原料必须在保质期内，并禁止使用注水、掺水、变质的原料及其成品、半成品；

（4）所用原料不得含有有毒有害物质，农药残留量不得超出国家规定的标准；

（5）禁止使用未经依法批准的新资源食品、保健食品；

（6）不出售国家禁止销售的野生保护动植物；

（7）禁止使用无进货凭证及不符合《食品卫生法》要求的其他食品。

3.服务规范

（1）服务程序要严谨、规范，利于灵活掌握、快捷供应；

（2）对顾客使用规范的礼貌用语，突出细节，周到服务；

（3）服务人员要有秀丽端庄、大方得体的仪表仪容；

（4）企业配备了英语、韩语人才优先；

（5）企业有省市级服务名师、服务大师优先。

4.菜点质量

（1）菜点符合安全、健康、卫生、环保的发展方向；

（2）菜点的特色鲜明，风味突出，被广大消费者接受；

（3）有政府有关部门或行业（专业）组织授予的名优菜点；

（4）菜点的品质稳定，不受季节、时间变化而有较大起伏；

（5）名优菜点对企业的销售具有明显的促进作用。

5.企业文化

（1）企业员工的配置符合国家或行业管理部门核定的标准和要求；

（2）专业管理人员和技术人员经职业培训合格后持证上岗，挂牌服务；

（3）员工持有高文凭或中级以上专业技术证书的优先，在全国（国际）烹饪技术比赛中获奖。

**（四）名小吃标准**

1.参评小吃的餐饮服务经营单位要证照齐全，有固定商号、店名，且正式营业时间满2年(含2年)以上。餐饮服务经营单位要做到诚信经营、管理规范、价格公道、群众满意；

　2.参评小吃，以炸、爆、烧、炒、溜、煮、汆、涮、蒸、炖、煨、焖、烩、扒、烤、熏、酱等加工方式的菜品、小吃、面点等均可进行参评；

3.参评小吃的申报单位必须为本土特色的餐饮服务经营单位，且具有一定的知名度和独特的风味特色，能体现地域特有的餐饮文化特质；

4.参评小吃要与小吃故事、历史文化传承相结合。

5.参评小吃以为突出本土老字号为主体，同时鼓励本土老字号餐饮服务经营单位推陈出新、发展改良，推出更具特色的本土“新字号”产品。本土新字号餐饮企业，也必须具有本土特质，同时具备创新的加工工艺、变革的外形特色、改进的口感滋味等优势，也可以参与评选；

6.近年来未发生重大违法违规违纪行为，未发生重大食品安全、质量安全、环境污染、安全生产、公共卫生等事故，未引起重大群体性事件，履行社会责任，具有良好的社会形象。

五、参评条件

1.参评均以经营单位为主体申报，要求具有完备的营业手续，各项证照齐全，合法经营。

2.参加十大名厨评选的个人要求以所在单位为主体申报，要求从事烹饪专业10年以上，具有高级烹调师以上技术职称，技艺精湛为业界所公认，具有广泛社会认同度及市场影响力的著名厨师。

3.参加十大名店评选的单位要求连续经营时间超过3年，设备设施完善，经营面积200平米以上，年营业额200万元以上，无重大责任安全及食品卫生事故。

4.参加十大名小吃评选的单位或者品牌要求连续经营时间超过3年，设备设施完善，无食品卫生安全事故。

六、评选步骤

**（一）企业申报。**各申报单位将申请参评的项目按申报表的要求认真填写并附相关资料，报送至区组委会。

**（二）专家品评。**在区组委会指导下，由市餐饮行业协会组织专家评审团展开品评活动，对入围名菜进行品评，对入围的名厨、名店、名小吃进行考察，专家评审团打分，评选出十大名菜名厨名店名小吃专家评审分。

**（三）结果运用**。对全区海选出的二十个名菜、名厨、名店、名小吃经评审，得出“十佳”名菜、名厨、名店、名小吃，报市“四名”组委会。对海选出的二十个名菜、名厨、名店、名小吃给予永定区“二十佳”名菜、名厨、名店、名小吃授牌奖励，对评选出的“十佳”名菜、名厨、名店、名小吃给予永定区“十佳”名菜、名厨、名店、名小吃授牌奖励（牌匾不重复发放）

七、评审委员会

1、总裁判长：刘少成（注册中国烹饪大师、注册国家级专业评委、张家界市名厨专家委员会主席）

2、评委：申国庆（注册中国烹饪大师、注册国家级专业评委）

3、评委：张竣生（注册中国烹饪大师、国家级评委）

4、评委：符兴明（注册湘菜大师、注册国家级专业评委）

5、评委：童鹏飞（注册中国烹饪大师、国家级评委）

6、现场评委及工作人员待定

附件2-1

# 永定区十大名厨评选申报表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | | | 性 别 |  | | 照片 |
| 工作单位 |  | | | 民 族 |  | |
| 年 龄 |  | | | 专业工龄 |  | |
| 地 区 |  | 地址 | |  | | |
| 技术职称 |  | 职务 | |  | 身体状况 |  | |
| 身份证号 |  | | | 手 机 |  | | |
| 个人简介及主要业绩、荣誉（200字以内） | | | | | | | |
| 工作单位意见：  （盖章）  年 月 日 | | | 区县协会意见：  （盖章）  年 月 日 | | | | |
| 组委会意见：  （盖章）  年 月 日 | | | | | | | |

附件：高清个人着厨师服照片2张，要求文件大小不低于2M、图片不含水印及任何品牌元素，以邮件形式随本表一并提交。

附件2-2

永定区十大名店评选申报表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申报单位 |  | | | | | 商 号 |  |
| 通信地址 |  | | | | | 工商登记号 |  |
| 法人代表 |  | 电话 |  | | | 身份证号 |  |
| 联系人 |  | 电话 |  | | | 身份证号 |  |
| 营业面积 |  | 品牌创建时间 | | | |  | |
| 餐位数量 |  | 上年营业额 | | |  | 上年利税 |  |
| 员工总数 |  | 是否发生食品安全事故 | | | | □是 □否 | |
| 经营业态 | （  ）正餐（  ）快餐（  ）小吃（  ）休闲餐饮 | | | | | | |
| 企业介绍（可另附文字材料）: | | | | | | | |
| 企业获奖情况： | | | | | | | |
| 申报单位：  (盖 章)  年 月 日 | | | | 区县协会意见：  （盖章）  年 月 日 | | | |
| 组委会意见：  （盖章）  年 月 日 | | | | | | | |

附件2-3

永定区十大名菜评选标准

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 名菜（小吃）名称 | | |  | | |
| 推选单位 | |  | | | |
| 地址 | |  | | | |
| 法人代表 | 电 | | | 联系方式 |  |
| 联系人 |  | | | 联系方式 |  |
| 名菜（小吃）基本情况（可另附文字材料） | | | | | |
| 申报单位：  (盖 章)  年 月 日 | | | | | 区县协会意见：  （盖章）  年 月 日 |
| 组委会意见：  （盖章）  年 月 日 | | | | | |

附件2-4

永定区十大名小吃评选标准

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 名菜（小吃）名称 | | |  | | |
| 推选单位 | |  | | | |
| 地址 | |  | | | |
| 法人代表 | 电 | | | 联系方式 |  |
| 联系人 |  | | | 联系方式 |  |
| 名菜（小吃）基本情况（可另附文字材料） | | | | | |
| 申报单位：  (盖 章)  年 月 日 | | | | | 区县协会意见：  （盖章）  年 月 日 |
| 组委会意见：  （盖章）  年 月 日 | | | | | |