

化州市鉴江司法职业学校工会与总务科联合 开展厨房厨师技艺大比拼活动简报

2025 年第 3 期

化州市鉴江司法职业学校工会委员会

2025 年 4 月 29 日

匠心厨艺展风采 食尚校园共创建

——化州市鉴江司法职业学校厨艺大比拼圆满收官



一、活动主题

五一劳模·匠心厨艺·食尚校园

二、活动时间

西校区：2025年4月28日 15:00-17:20

东校区：2025年4月29日 15:00-17:20

三、活动地点

西校区第三餐厅、东校区食堂

四、参与人员

两校区共 12 名厨师参赛，校领导、师生代表、家长代表及后勤保障人员共计百余人参与。

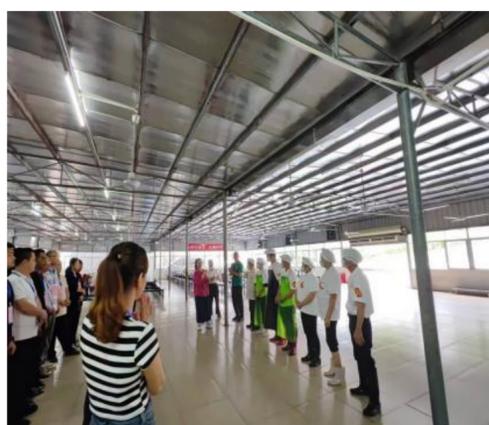
五、活动背景

为深入贯彻落实劳动教育理念，提升食堂服务质量，丰富校园饮食文化，我校工会与总务科于“五·一”国际劳动节来临之际，联合组织开展了“厨艺大比拼”活动。活动以赛促学、以食育人，充分展现了食堂厨师的专业技能与创新精神，为师生呈现了一场视觉与味觉的盛宴。

六、活动过程

（一）赛前筹备：细节严控，规范先行

比赛当日，后勤部门完成食材溯源查验（如新鲜鸭肉、当季时蔬）与设备安全检测，确保刀具、炉灶等操作器具清洁到位。参赛厨师统一着装白色厨师服，佩戴卫生帽与口罩，在签到处领取印有编号的食材篮（西校区含猪肉、土豆、青椒等日常食材，东校区增设五香扣肉、炆豆皮、菌菇等创意食材）。



（二）开幕式：殷切寄语

在开幕式上，学校常务副校长邓伟明详细阐述了此次活动的目的与意义。他热情洋溢地向在场的各位介绍了评委阵容以及比赛规则，并鼓励厨师们尽

情施展自己的烹饪才华。在致辞中，他特别强调：“食堂是校园温暖的传递者，希望各位厨师以匠心精神守护师生‘舌尖上的幸福’。”



(三) 比赛环节：热火朝天

1 在指定菜品比拼中，厨师们以学校日常食谱为蓝本，开启了一场技艺与匠心的较量。他们凭借精湛的刀工，将食材切割得规整细腻，厚薄均匀，为后续烹饪打下坚实基础。



在炒菜环节，厨师们更是大展身手，锅气升腾间，火候掌控得恰到好处，食材在高温快炒中迅速释放出鲜香，既保留了营养，又赋予了菜品独特的风味。从翻锅的利落，到调味的精准，每一个细节都彰显着他们扎实的基本功。



最终呈上的菜品，色香味俱佳，火候精准，让人垂涎欲滴，充分展现了厨师们对日常菜品的深度理解和高超的烹饪技艺。

2 创意菜品设计：选手们结合时令食材，融入健康理念，如西校区翁垵生的“生蒜炒鸭”、东校区李德的“炆豆皮”等作品，赢得评委连连称赞。

3 细节见真章：



在烹饪的舞台上，细节往往是最能彰显专业素养的关键。从灶台的清洁到摆盘的精妙设计，从个人卫生的严格把控到时间的精准管理，选手们始终保持着高度的专注力。他们不仅在技艺上追求卓越，更以严谨的态度对待每一个环节。灶台的光洁如新，是他们对环境的尊重；摆盘的巧思妙想，是他们对美食的热爱；个人卫生的规范操作，是他们对健康的守护；时间的精准把控，是他们对效率的追求。正是这种对细节的极致关注，以及贯穿始终的专业态度，让选手们生动诠释了劳动精神的深刻内涵，展现了烹饪艺术的魅力与价值。

（四）评审与试吃：多元互动

由校领导、教师、教官、家长及学生代表组成的评委团，从“色、香、味、形象、卫生、时效”六维度严格打分；师生试吃环节中，感叹道：“没想到食堂师傅的手艺这么惊艳！”



(五) 颁奖闭幕：荣耀时刻

经过激烈角逐，最终评选出以下获奖者：





- 一等奖：曾建琪、李德
- 二等奖：翁垭生、张方妹、李向明
- 优秀奖：张连珍、曾传武、李燕飞、张志传、陈桂玲、曾彩英、陈运

获奖菜品将纳入食堂菜单，创意作品后续推广至师生日常餐食中。

七、活动意义与总结

本次活动以劳动教育为核心，通过技能竞赛搭建交流平台，既提升了厨师队伍的专业素养，也拉近了后勤服务与师生需求的距离。师生家长共同参与评审，体现了“共建共治共享”的校园治理理念，为打造“食安、食美、食育”三位一体的校园餐饮文化奠定了坚实基础。



活动结束后，“今后，学校工会将持续深化此类活动，定期开展厨艺

交流与竞赛，推动食堂服务质量不断提升，让每一份校园餐食传递温暖与关怀”。学校工会主席梁灏如是说。

编辑:马晓容、李金丹

审核:梁灏、王赞

签发:邓伟明

报：化州市教育局工会委员会

抄送：化州市总工会

发：校各部门
