

上海市餐饮烹饪行业协会

沪餐(2019)发字第007号

关于迎国庆、提品质、惠民生系列活动——"上海特色菜认定、非遗技艺交流展示、餐厅服务技术比赛"的操作通知

各会员企业:

根据上海市餐饮烹饪行业协会 2019 年 6 号文件《关于开展上海餐饮业"迎国庆、提品质、惠民生系列活动"的实施意见》的总体部署,现将"上海特色菜认定、非遗技艺交流展示、餐厅服务技术比赛"等活动的具体操作安排通知如下:

一、上海特色菜认定

本次上海特色菜认定,由上海本帮传统菜、上海创新发展菜、海派风味特色菜等三类菜肴组成,认定数量暂定 100 款。协会酒菜经营类会员企业,根据本企业的帮别特色和菜肴定位,通过组织大学习、大培训、大比武、企业初赛选拔等形式,推选出能够代表本企业经营特色、产品品质和创新成果、同时又有较好销售效益的上述三类菜肴,每户企业限送三款,书面表格报送截止期:2019 年 7 月 30 日。

8 月上旬协会成立专家评审组,对各企业报送品种进行初审,确定 100 款入围菜肴。8 月中下旬专家组对入围菜肴按三大类别进行认定评审,正式确定拟命名的 100 款上海特色菜,同时组织入选的“上

海特色菜”进行展示”。

2019年10月，协会发布认定的100款上海特色菜并授牌授证，通过各种形式向社会和消费市场进行公布宣传，同时向中国烹饪协会——中国菜系列备案。

每款获得初审入围的品种，收取评审费500元。

二、非遗菜点技艺交流展示与评比

上海现有餐饮类国家级、市级、区级“非物质文化遗产保护名录”共42项以及获得国家商务部命名的餐饮类“中华老字号”26家，组织餐饮类非物质文化遗产菜点展示，是上海餐饮业迎国庆系列活动的一大亮点。

8月中旬，协会组织餐饮类非物质文化遗产菜点专题展示，参展对象为协会会员中国家级、市级、区级三类非遗企业。展台设置可一家一展台，也可根据品类与品种的实际由相关企业拼台合展，展台主题设计与制作由各企业自行组织落实，拼台合展由企业提出申请，协会统筹协调安排。协会成立专家组对展示进行评审，对评审成绩优异的展台授予“庆祝建国70周年非遗菜点展示特别金奖、金奖”。

建立“上海餐饮烹饪行业协会非遗保护和老字号专业委员会”，统领上海餐饮类非物质文化遗产的保护以及老字号的传承发展。2019年10月举行专委会成立揭牌仪式。

国家、市、区三级非遗菜点展示表格报送截止期：2019年7月30日，展示地点另行通知。

三、餐厅服务技术比赛

参赛报名：协会中餐类会员企业通过初赛选拔，推选优秀选手，7月30日参赛报名截止。正式比赛时间8月中旬。

比赛项目：1、中餐宴会主题设计（生日宴、商务宴、婚宴等各种题材均可）与铺台摆位；2、餐巾折花与斟酒；3、现场派菜（桂鱼）。

上海万润国际酒店用品公司作为本次比赛的承办方之一，提供比赛场地和参赛餐具借用，参赛企业也可根据设计主题自行备置比赛道具。比赛地点：曹安公路1901号万润国际酒店用品市场C区一楼。

协会成立评委专家组进行现场评分，评出一、二、三等奖项，2019年10月份颁奖授证。

四、评选“上海餐饮业新一代技术标兵”

结合中国烹饪协会将在国庆70周年之际推选“中国厨魂”的活动，协会将在在在在职烹饪服务技术骨干中，评选一批“上海餐饮业新一代技术标兵”。

参评工种：厨房、中西点心、服务，人数为30人。

入选条件：

- 1、爱岗敬业、积极发挥餐饮服务事业传承与发展的标杆作用。
- 2、具有高级技师技术职称（餐厅服务技师及以上）的在职技术岗位骨干。
- 3、获得市级及以上各类技术先进荣誉称号。
- 4、岗位技艺能力领先超群，具有良好的示范作用 and 创新能力。

推选上报与评审认定：2019年7月30日书面表格上报截止，协

会专家评审认定，2019年10月协会命名表彰授证。

要求各会员企业按照上述各项活动的要求和时间接点，广泛发动，积极报名，抓好落实。通过参加上述活动，为企业赢得荣誉，也为上海餐饮业迎国庆70周年的系列活动的成功举行发挥积极的推进作用。

本操作通知和报名表格各企业同时可在协会网站（上海美食烹饪网）查阅下载，报名与材料报送可通过协会邮箱（srca88@163.com）进行操作。

协会联系人：	培训中心：	彭 军	13801778503
	秘书处：	沈一峰	13601962866
	办公室：	刘 敏	13301692008

特此通知

附件：

- 1、上海特色菜认定报送表
- 2、非遗技艺展示报送表
- 3、中餐服务技术比赛报名表
- 4、协会会员中国家、市、区三级非遗企业名单
- 5、2019“上海餐饮业新一代技术标兵”报送表

