

Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心 中国,北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China

赛事认证 **Endorsed by**



赛事规则手册 Rulebook & Guideline



同期展会 Co-located with



北京世界食品博览会 一 科隆世界食品博览会强力推动 2015年11月18日-20日 北京国家会议中心

Nov. 18 -20, 2015 anuga

World of Food Beijing - powered by Anuga **China National Convention Center**









Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心 中国 , 北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China





手册目录

赛事说明和基本秩序	
赛事欢迎致辞	3
赛事基本信息	4
赛事报名和注册	6
赛事准备	7
赛事时间和流程	8
竞赛项目及评分	
现场热厨项目竞赛	9
现场竞赛出品	10
现场竞赛评分标准	11
现场竞赛奖项	12
现场竞赛设备清单	13
项目说明及其他附录	
	14
赛事平面示意图	15
赛事注册报名表格	17

第2页







Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心中国,北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China



赛事欢迎致辞

赛事说明和基本秩序

热烈欢迎首届"中餐烹饪世界锦标赛"全体参赛选手和各位尊敬的评委, 比赛将在2015年11月18日-20日与"北京世界食品博览会——科隆世界食品博览 会强力推动"同期举行。

为促进中餐在全球范围内的发展和传播,进一步提升中餐技法的交流切磋和文化传播,经中国烹饪协会长期酝酿和筹备,自2015年起决定创立"中餐烹饪世界锦标赛",并培育和打造成为世界厨师联合会认证的唯一中国大陆境内国际级中餐权威顶级赛事,由中国烹饪协会主办,世界厨师联合会认证的唯一全球专业中餐赛事,赛事由中国烹饪协会与科隆展览(北京)有限公司联合承办,以"创新中餐技艺、传播中华美味"为宗旨,推动中餐国际化发展,促进世界各国中餐技术水平的不断提高。赛事将得到包括来自中国、海外的著名国际烹饪认证裁判的专业品评。

我们今年成功的邀请到了大中华区(中国大陆、中国香港、中国澳门、中国台湾)以及十六个海外国家地区组成的代表队,在这个平台上以切磋交流中餐厨艺文化和技法,以传播中餐文化和美食为目标的年度锦标盛会。同时赛事将以今年为起点,以后以每年一届的形式定期举办,并以团队赛和个人赛的不同形式交替举行。

在此我们预祝所有参赛厨师取得优异成绩,祝愿首届"中餐烹饪世界锦标 寒"取得圆满成功!

中国烹饪协会 北京世界食品博览会主办方 2015年11月









Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心 中国,北京 Nov. 18 - 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China





赛事基本信息

赛事说明和基本秩序

赛事基本信息

中餐烹饪世界锦标赛 2015年11月18日-20日 赛事时间

寒事地点 北京国家会议中心 烹饪赛事专区

世界厨师联合会 认证机构

主办单位 中国烹饪协会

承办单位 科隆展览 (北京)有限公司

合作机构 各代表队所在地区烹饪协会

海外食材专业推广和促进机构 烹饪协会下设专业工作委员会

参赛模式

16支代表队 参赛队伍

参赛选手 国家代表队5位选手组成

1位助理厨师/替补厨师

1位 暨队伍经理(不参与比赛) 参赛领队

单轮次团体赛 参赛模式

参赛轮次 1轮次

每队报名注册制 参赛形式

评比模式

单轮菜品评分累加模式

About Organizer 关于 主办者



China Cuisine Association was founded in 1987 and is registered under the Ministry of Civil Affairs in China. It is a nation-wide industry organization voluntarily joined by private and public enterprises and units, different levels of industry organizations, social groups, catering industry executives, experts, scholars, chefs and relevant hospitality experts, who are involved in the work of catering industry operation, management, cooking, restaurant service, catering culture & education, culinary theories, food nutrition and research.

成立于1987年,经国家有关部门批准,并在民政部登记的全国 餐饮行业协会。由从事餐饮业经营,管理与烹饪技术、餐饮服 务、饮食文化、餐饮教育、烹饪理论,食品营养研究的企事业 单位、各级行业组织、社会团体和餐饮经营管理者,专家、学 者、厨师、服务人员等自愿组成的餐饮业全国性的跨部门、跨 所有值得行业组织

About **Endorsement** 关于赛事 认证机构



The World Association of Chefs' Societies (WACS), is a global network of chefs associations first founded in October 1928 at the Sorbonne in Paris. At that first congress there were 65 delegates from 17 countries, representing 36 national and international associations, and the venerable August Escoffier was named the first Honorary President of WACS.

世界厨师联合会简称世厨联(缩写为WACS),是全球餐饮届的权 威。最早于1928年在巴黎的索邦成立,是一个全球性的厨师协 会联合体。第一次代表大会由来自17个国家的65名代表参加, 分别代表36个全国或国际性联合会,由德高望重的艾斯克菲尔 先生担任第一任名誉主席。

第4页







Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心 中国 , 北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China



赛事基本信息

赛事说明和基本秩序

中餐烹饪世界锦标赛

中餐烹饪世界锦标赛是由中国烹饪协会主办,世界厨师联合会认证的国际赛事, 是最具权威的国际中餐技术比赛。

国家代表队参赛基本资讯

比赛日期

首届"中餐烹饪世界锦标赛"将在2015年11月18日-20日 (18-19日:比赛; 20日:颁奖), 与"北京世界食品博览会——科隆世界食品博览会强力推动"同期举行

展会开放时间

日期	参赛队伍 (入场时间)	观众(开放时间)
11月18日	08:00	09:00 - 16:30
11月19日	08:00	09:00 - 16:30
11月20日	09:30	08:30 - 14:30

开幕礼及报到

- 开幕礼将邀请所有国家代表队,手持国家或地区旗帜进场(旗帜由大会准备)
- 开幕礼将于11月18日星期三上午9时,在首天比赛前于比赛场馆举行
- 所有非18日比赛队伍必须提前最少半小时到达比赛场馆,于开幕礼前办妥登 记并领取队伍参赛文件

颁奖礼暨比赛闭幕式

颁奖礼将于11月20日上午10时于比赛场馆举行,届时会颁授奖牌,奖状及宣布首届「中餐烹饪世界锦标赛」冠、亚及季军

国际裁判团International Jury

- 比赛由世厨联委任的国际裁判组以及世厨联批准的中国裁判组,遵守世厨联 比赛委员会拟定的所有规定
- 队伍完成网上登记注册代表接受所有参赛规则

第5页







Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心中国,北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China



赛事注册和报名

赛事说明和基本秩序

登记注册

- 所有队伍需登入www.ccwc2015.com进行登记注册
- 每国家队参赛费为美金\$600/人民币¥3,700, 以VISA或MASTER信用卡于 网上登记时一并支付
- 网上登记截止日期: 2015年10月9日
- 主办方保留接受或拒绝申请,被接纳的国家队伍会在10月12日或之前获电邮通知
- 队伍团体合照: 于10月15日或之前电邮至(最不少于2560 x 1920; 解象度不低于 200dpi)
- 菜单照片: 为配合大会制作海报进行展示和推广, 参赛队伍需向主办方提供 每道菜的照片, 请于2015年10月20日前电邮至ccapeixun@163.com
- 食谱: 队伍需准备5份完整食谱, 于比赛日比赛开始前提交给裁判团
- 各队伍比赛日期: 主办方会以抽签型式决定各队伍比赛日期,并于10月30日前通知各队
- 如对注册及相关亊宜有任何查询, 可电邮:ccapeixun@163.com或致电 (86)-10-63264805

国家队伍组成

- 只接受世厨联属下之国家或地区协会派队伍参赛
- 同一国家或地区只可有一代表队
- 每个比赛队伍包括以下成员: 1位经理/领队, 5位厨师, 1位助厨/替补厨师
- 报名后, 名单如有任何更改, 需于比赛前以电邮通知主办方







Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心中国,北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China



赛事准备

赛事说明和基本秩序

住宿及预备厨房安排

- · 所有参赛队参赛选手在中国北京比赛期间的住宿费用由主办方承担,每个国家 队伍将获得三个双人房间,从2015年11月16日到21日,共计5天
- 若参赛队伍需要增加房间或住宿天数,主办方会与相关酒店安排优惠价格并提供协调有关安排
- 主办方将为每个参赛队协调联系入住酒店内提供准备工作厨房;并在比赛场内 设置公用准备厨房

食材及采购费用

- 主办方为每个参赛队提供5000元人民币的比赛原料费用
- 参赛队伍须使用大会安排北京麦德龙现购自运商场或指定赞助商提供比赛用食材原料,参赛者须提前提出要求清单,送交北京麦德龙现购自运商场进行确认(联系详情会进一步传送各队经理/领队)
- 比赛原材料费由组委会与北京麦德龙现购自运商场进行结算,用超过5000元人民币部分由参赛队自行支付





第7页



Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心 中国 , 北京

Nov. 18 - 20, 2015

China National Convention Center, Beijing, China



赛事时间和流程

赛事说明和基本秩序

11月16日 0830 — 1700 竞赛场地搭建和设备安装 11月16日 0830 — 2100 竞赛队伍全天报道注册 11月17日 0830 — 1500 设备安装和设备调试

11月17日 0830 — 1630 队伍进行集中预加工(分为2组) 11月17日 1500 — 1700 队伍经理熟悉场地和设备使用答疑 11月17日 1730 — 1830 选手赛事说明会及赛事规则答疑

11月17日 1830 — 2130 赛事欢迎招待会

比赛日时间表

2015.11.18

07:45 进场: 运送及摆放物资 (5位主厨 + 帮厨, 不得超出10人)

08:15 参赛厨房用具使用介绍

08:15-08:40 裁判检查食材 08:45-09:00 准备开幕仪式 09:00-09:20 开幕仪式

09:20 比赛正式开始 (5小时) 14:20 上餐开始 (约2小时)

队伍未能按时上餐或上餐过程出现延误,能被扣除最高达总分5%的分数

16:20-16:50 清洁及离开参比赛厨房

16:50-17:20 裁判评语

2015.11.19

07:45 进场: 运送及摆放物资 (5位主厨 + 帮厨, 不得超出10人)

08:15 参赛厨房用具使用介绍

08:15-08:50 裁判检查食材

09:00 比赛正式开始 (5小时) 14:00 上餐开始 (约2小时)

队伍未能按时上餐或上餐过程出现延误,能被扣除最高达总分5%的分数

16:00-16:30 清洁及离开参比赛厨房

16:30-17:00 裁判评语

11月20日 0900 — 0930 选手到场

11月20日 0930 — 1000 公布第二日竞赛成绩 11月20日 1000 — 1100 中餐烹饪世界锦标赛颁奖

11月20日 1100 — 1130 合影时间

11月20日 1130 — 1230 队伍经理与赛事方完成设备复查

11月20日 1300 — 1500 设备复位回收

11月20日 1500 — 1800 设备离场 场地拆除





第8页



Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心中国,北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China



现场热厨竞赛项目

竞赛项目和评比规范

热菜厨房比赛详情

每参赛国家队准备37人份6道菜作品,全部在厨房里现场完成(30份用于销售,1份用于拍摄,4份用于评,2份用于展示)。比赛过程会供现场观众参观, 所有上餐按高档中餐厅上菜模式以个位(单盘)上餐

比赛菜谱

第1道菜: 37客开胃菜/头盘,最少包含2个主体,可为热菜或凉菜,也可混搭

第2道菜: 37客热汤,食材没有规定

第3道菜: 37客海鲜主菜,可选用鱼、贝壳或甲壳类,或多款组合

第4道菜: 37客肉食主菜,可选用鲜肉,家禽肉或猎物肉,或多款组合 第5道菜: 37客主食,可选用面食,米饭或饺子等,或自由创意其他主食

第6道菜: 37客甜品, 最少包含2个主体, 需使用生果, 包含对比口感及温度

允许带入参赛厨房的食材

- 色拉菜-可洗净,整理好,不可混合或切割
- 蔬菜 -可洗净,剥皮,不可切割,必须未经煮熟
- 鱼类-可去除内脏和鳞片,但不可切片改柳
- 面条 可以预造,但不可煮熟
- 贝壳类-可洗净,需连壳,未经煮熟
- 甲壳类 生鲜或煮熟, 但不可剥开
- 鲜肉或家禽肉-可去骨,但不可切割或修改,骨头可以宰割成小块
- 汤底 基本汤底, 不浓缩, 不加调味, 原味, 不加配料(蒜、酒等)
- 糕点、饼干和调和蛋白 可以带入,但不可切割
- 糕点的基础成分可以量重带入,但不可加工
- 果肉 可以带入果泥,但必须现场加工,不能直接用作酱汁
- 装饰元素 必须全部在参赛厨房内完成

违反以上规定的队伍可能被扣除最高达总分10%的分数。





第9页



Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心中国,北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China



现场竞赛出品

竞赛项目和评比规范

参赛厨房及上餐用具

- 参赛厨房基本设备齐全(请参阅附件1), 比赛过程供来宾观赏
- 所有参赛队伍必须穿着整洁厨服
- 所有参赛队伍必须小心使用大会供应的用具及设备,并需负责补偿遗失用具
- 厨房卫生,安全工作及比赛完结时的厨房整洁情况,都作为评分部份
- 参赛厨房备有220电压插头(4) 个,队伍可自带小型电器,若不在附件列明之可携用具,需亊前向大会申请
- 大会将安排多款个位用白色餐具,包括碟、碗等,随后会将详细列表发放各队以供选择。队伍可自带部份小餐具以满足个别上餐要求,不会因此获得额外分数

参赛队伍

- 比赛过程只有5位主厨可以进行烹调工作
- 比赛过程每队可安排1名助理厨师协助整理厨房及清洁工作
- 助理厨师必需与参赛厨师穿着不一样的服装以兹识别
- 队伍经理不许协助厨师工作;供餐开始时,队伍经理可以负责叫餐,只可擦 拭餐盘,不允许添加调味品或配菜





第10页



Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心中国,北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China



现场竞赛评分标准

竞赛项目和评比规范

1	11.		
- 11/	4		
	7	T/ IX /	н-
		179.77	

第5道菜:主食

第6道菜:甜品

总分

准备工作 专业烹调 (不) (京) (京) (京) (京) (京) (京) (京) (京) (京) (京	10分 25分
(卫生/烹调方法,技巧及厨房管理 供餐 呈现 味道	^{埋)} 5分 10分 50分
总分	100分
分数 第1道菜:齐开胃菜/头盘 第2道菜:热汤 第3道菜:海鲜主菜 第4道菜:肉食主菜	100 分 100 分 100 分 100 分

100分

100分

600/6 = 100 分

37位份量必须足够,份量不足会被扣减分数







Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心 中国 , 北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China



现场竞赛奖项

竞赛项目和评比规范

奖项

依照世厨联标准,各参赛队伍按所得分数,可获发以下奖项

100分 优质金奖及证书

99,99 - 90,00 分 金奖及证书

89,99 - 80,00 分 银奖及证书

79,99 - 70,00 分 铜奖及证书

69,99 - 60,00 分 证书

每队可获6个奖牌及证书

中餐烹饪国际锦标赛大奖

冠军 最高得分队伍

亚军第二最高得分队伍

季军 第三最高得分队伍





第12页



Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心中国,北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China



现场竞赛设备清单

竞赛项目和评比规范

竞赛厨房单元基础设备配置

- 1. 10×1 GN万能蒸烤箱1台
- 2. 双头电磁炉2台
- 3. 单口电炒锅2台或双口电炒锅1台
- 4. 手持电动打蛋器1台
- 5. 平底不粘锅6个
- 6. 汁水深锅2个(大、小各1个)
- 7. 双耳复底锅2个
- 8. 不锈钢夹子2个
- 9. 不锈钢长托盘4个
- 10. 橡胶刮刀2把
- 11. 面火炉1台
- 12. 微波炉1个
- 13.5×1500 不锈钢操作台1个
- 14. 冷冻、冷藏操作台各1个
- 15. 单槽洗涤池2个或双槽洗涤池1个

公共设备

- 1. 切割机
- 2. 冰淇淋机
- 3. 真空机
- 4. 制冰机

其它可带入设备

- 1. 热循环器
- 2. 搅拌机
- 3. 包含刷子在内的锅设备
- 4. 小型油炸锅
- 5. 小型餐具、勺子、钢包钳、过滤器
- 6. 卫生清洁品、消毒剂、喷雾、纸巾

- 16. 立式大冰箱2个
- 17. 1个大型手推车 12-14 行李架
- 18. 榨汁机1台
- 19. 小型电动搅拌机1台
- 20. 热盘器1个
- 21. 热轻支架 1200长 1个
- 22. 食品存货架1个
- 23. 加热橱柜1个厨房专用跕板6块(切生,熟产品)
- 24. 毛巾4块、保鲜膜1卷、锡纸1卷、口罩6付、一次性手套10付、木制炒勺4把、过滤网2个
- 25. 28厘米白餐盘80个
- 26. 32厘米白餐盘40个







Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心 中国 , 北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China



场地安全及卫生说明

项目说明及其他附录

场地安全及卫生须知

- 1. 由于竞赛场地为临时搭建场地,制作环境最大程度模拟和还原真实厨房操作条件,但基于安全和消防要求,部分管理规定将高于厨房安全管理规定和消防要求,部分烹饪手段和条件因场地原因无法还原和实现,所有代表队应在注册时已经充分被告知和了解,并且进行合理调整和适应
- 代表队注册时,队伍经理须签署安全卫生责任书,确保作为安全责任人在相应入场时,安排和管理代表队用水、用电、加热、烹饪等安全事宜,并保证操作环节符合食品卫生操作要求,所有食材均进行正确加工
- 代表队在竞赛环节,涉及冷荤或沙拉、水果等生食配菜制作时,应按照餐厅卫生管理规定进行消毒处理和操作
- 4. 代表队注册时,须附相关权威机构卫生合格证件,竞赛准备时应完成厨仪检查,包括个人卫生、无个人饰品、个人发饰等,现场制作须使用外科医疗手套进行
- 5. 现场设有临时外伤医生及急救医疗包,对于出现割伤或意外外伤时,队伍经理须立即告知现场工作人员,由专业医生进行必要伤口处理和急救.
- 6. 场地熟悉环节,队长及所有队员应充分了解操作台构造和使用规范,对于上下水点、电器插口、烤箱及电磁炉使用充分了解正确使用方法,正赛阶段,设备供应方技术人员随时在场地进行协助,杜绝擅自不了解设备使用方式下,过载使用设备或违规操作
- 7. 所有厨余垃圾,在每个操作台都有统一回收装置,队伍经理应随时保持操作台面清洁,并合理管理冷热和生熟操作流程
- 8. 竞赛正赛环节时,除代表队以外所有人员均不得进入竞赛区域,出入竞赛区域均须按照有效证件进行识别和管理

CCA



第14页



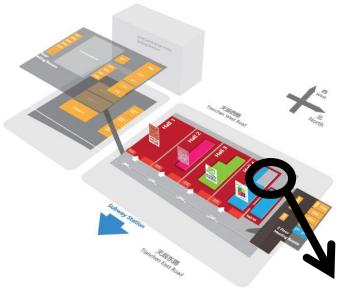
Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心中国,北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China





赛事平面示意图

项目说明及其他附录





第15页







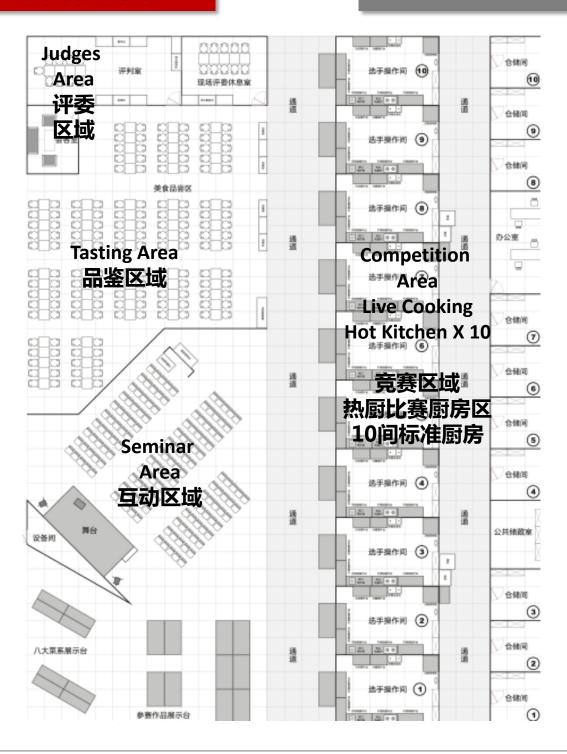
Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心中国,北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China





赛事平面示意图

项目说明及其他附录



第16页







Chinese Cuisine World Championship 11月18日-20日 北京国家会议中心中国,北京 Nov. 18 – 20, 2015 China National Convention Center, Beijing, China



Application

Entry Form

	参	赛代表队注册	Team DETAILS	赞助机会 SPONSORSH
公司名称(中文发票 Company Name 队伍经理姓名 Team Manager N 抬头(职务) Title(Job Title)	ame	Gender		关于获得更多展示产品机会,进行 市场推广宣传,获得更多关于赞助机会和信息,请联系 刘亿女士 电话:+86 10 65907766 转 755 m.liu@koelnmesse.cn
电话 Tel 地址 Address 邮编	传真 FAX 城市	电邮 Email __ 国家		service to our target audience and participants? For more details contact: Ms. Mia Liu Tel: +86 10 65907766 ext. 755
注册:	费用和支付 Telegraphic (Proof of ba		TES & OPTIONS	m.liu@koelnmesse.cn 同期展会 EVENT INFO 2015中国 (北京) 国际乳制品版
	t in SGD to the follonmesse Pte Ltd. Ing Kong and Shangilyer Quay #01-01 H			China International Dairy Expo 2015 Sweets 2015中国糠果文化节 第十二届中国国际甜食及休闲食品展 Sweets & Snacks China 2015 2015(第四届)国际餐饮博览名 4th China International Catering Exposition 20
USD 60	Telegraphic (Proof of ba	Transfer ank transaction red	ceipt is required)	联系我们 CONTACT US A隆展览 (中国) 有限公司
Card Number: CVV No Name on Card: Type of Card:	Amov □ Me	Expiry Da		杨圣辰 先生 电话: +86 10 6590 7766 转 736 传真: +86 10 6590 6139 o.yang@koelnmesse.cn
'		astercard 🔲 visa (Koelnmesse Co., Ltd. Mr. Ryan Lam Tel: +86 10 6590 7766 ext. 76 Fax: +86 10 6590 6139 r.lam@koelnmesse.cn

