附件1

“白天鹅杯”2025世界青年粤厨大赛

资格赛参赛报名表

|  |
| --- |
| **参赛选手信息** |
| 参赛队名 | 不超过10个中文字 |
| 参赛口号 | 不超过20个中文字 |
| 技术指导 | 可选填，最多不超过2人，请填写姓名的全名 |
| 姓 名 |  | 出生年月 |  | 民族 |  |
| 职 务 |  | 性 别 |  | 照片 |
| 身份证号码/护照号码 |  |
| 电子邮箱 |  |
| 手机号码 |  | 从业时间 |  |
| 工作单位/在读学校 |  |
| 联系地址 |  |
| 厨师服尺寸 | **□ L □ XL □ XXL □XXXL** |
| **厨务助理信息** |
| 姓 名 |  | 出生年月 |  | 民族 |  |
| 职 务 |  | 性 别 |  | 照片 |
| 身份证号码/护照号码 |  |
| 手机号码 |  | 从业时间 |  |
| 厨师服尺寸 | **□ L □ XL □ XXL □XXXL** |
| 本参赛队伍自愿参加本次大赛，遵守大赛要求，服从大赛安排，参赛作品相关版权免费供大赛组委会使用。参赛选手签章： 厨务助理签章： 年 月 日 |

附件2

“白天鹅杯”2025世界青年粤厨大赛

资格赛参赛作品质量卡

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 参赛队伍 |  | 参赛选手/厨务助理 |  |
| 作品名称 |  |
| 主要食材（含辅料、调味品）： |
| 烹饪方法： |
| 味道描述： |
| 作品图片、制作视频（拍摄要求详见附件3，作为附件一并提交）： |
| 菜品创意（描述菜品背后的故事，包括但不限于作品起源、原材料、相关历史轶闻、知名度、创意灵感、风土人情等，字数不超过中文300字）： |

注：1.每道菜品须填写上表并提供制作视频，作品质量卡（含视频）作为资格赛评审的重要依据，请选手填写内容务必准确、简约，能够直接反应菜品特色，提交组委会后不得修改。

2.拍摄视频和拍摄照片须一并发自大赛指定邮箱。

附件3

“白天鹅杯”2025世界青年粤厨大赛

资格赛参赛作品视频拍摄技术标准

为做好“白天鹅杯-2025世界青年粤厨大赛”参赛选手的海选视频标准，餐饮部结合大赛规则和实际需求，拟出参赛选手制作出品的海选视频的基本标准，具体如下：

**一、总体要求**

**1.作品视频**

时长控制在2至3分钟内，横拍，视频分辨率1080P（1920x1080），MP4格式。需展示参赛选手制作全过程（可通过后期剪辑），包括但不限于：选手着职业装亮相介绍、参赛作品名称、主辅料食材介绍、主辅料食材加工过程、烹制、装盘过程、作品展示等内容。

**2.作品图片**

需提交作品完整俯视照片1张、作品完整正面照片1张、作品完整侧面照片1张，作品图片最小尺寸不少于2560 x 1920，图片清晰度不低于300dpi，JPEG格式。

**二、视频拍摄**

**1.自我介绍**

选手着职业装亮相介绍正面对镜头，自报姓名、性别、参赛单位、参赛项目与参赛出品名称（范围：粤菜以鱼类或者家禽类；面点则以蒸点或明酥类）。

**2.产品介绍**

口述+文字在屏幕呈现形式，介绍制作或者研发此出品的灵感，例如：对传统、经典产品做升级或全新演绎、将产品做到极致、挖掘出来的隐世名菜等。

**3.原料呈现**

口述+文字在屏幕呈现形式，介绍制作此菜品的主料、调味料、香料或者特别的酱料等，并说明以上选料的规格标准、主要产地、分切要求等。

**4.制作过程**

口述+文字在屏幕呈现形式，介绍开料分切-调味腌制-制作步骤（煎、炒、焖、炸或烩等）-布盘装饰-呈现形式-品鉴方法（味道、口感、温度）-边角料处理（环保概念）。

**5.简洁明快**

用简洁的语言，小结制作此出品的关键点或者技术要求。

**6.最佳呈现**

以作品全景效果方式作为视频结尾。

**7.资格赛作品拍摄视频参考**

可在“白天鹅宾馆”官方网站、微信公众号、抖音（TikTok）等媒体查看。