

# 世界中餐业联合会

---

世界中餐联发〔2025〕54号

## 关于举办“白天鹅杯”2025世界青年 粤厨大赛的通知

世界中餐业联合会各会员单位，烹饪院校，餐饮企业和各青年粤菜厨师：

为进一步弘扬中华饮食粤菜文化，践行精髓传承，发展新质生产力，培育粤菜新生代青年，以“开放包容、培育人才、文旅共鉴”为主旨，高质量促进粤菜国际化发展，让“食在广州”的粤菜品牌辐射到全世界，世界中餐业联合会与广东省旅游控股集团有限公司定于2025年6月至9月在广州白天鹅宾馆举办“白天鹅杯”2025世界青年粤厨大赛等系列活动（以下简称“粤厨大赛”）。现将有关安排通知如下：

### 一、组织机构

主办单位：世界中餐业联合会

广东省旅游控股集团有限公司

承办单位：世界中餐业联合会国宾馆和旅游饭店餐饮专业委员会

白天鹅宾馆有限公司

协办单位：世界中餐业联合会国际中餐名厨专业委员会

《餐饮世界》杂志社

## 二、大赛安排

粤厨大赛主要有四项重点活动，分别是粤厨大赛、粤厨大赛颁奖典礼、主题晚宴、美食文化展等，其中粤厨大赛资格赛计划在6月至7月举行，其余活动均安排在9月举行(具体另行通知)。

### 1.粤厨大赛

粤厨大赛分为资格赛、决赛两个阶段；设有精品粤菜和粤式面点两个项目，每个项目由指定菜肴1道和自选菜肴1道组成；每个参赛队由1名烹饪选手和1名厨务助理组成，每支队伍限参加1个项目（精品粤菜或粤式面点）。

#### 1.1资格赛

项目：精品粤菜、粤式面点

时间：2025年6月1日至7月10日

形式：网络参赛

规模：不限（世界各地均可报名参赛）

报名队伍需按要求填写“资格赛参赛报名表”(见附件1)和“资格赛参赛作品质量卡”(见附件2)，根据申报的比赛项目自行制作粤菜菜品1道，拍摄菜品制作全过程并制作符合规格的影音文件（拍摄内容参考“资格赛参赛视频范例”，具体拍摄规格见附件3），并将以上3份文件在截止日期2025年7月10日前一同提交至组委会邮箱（[wscup@whiteswanhotel.com](mailto:wscup@whiteswanhotel.com)）。

资格赛参赛作品不指定食材，参赛选手根据报名项目制作1道粤式菜品；作品不能使用高档食材及辅料，如燕窝、鲍鱼、鱼翅、海参、鱼肚、龙虾、野生动物等。

大赛评审团将对所有报名参赛队伍进行资质审核，并对所有

提交的作品进行评审遴选，结果另行公布通知。

## **1.2决赛**

项目：精品粤菜、粤式面点

时间：2025年9月（具体时间另行通知）

形式：现场比赛

规模：每个项目不超过20支队伍

决赛在白天鹅宾馆内举行；每支队伍每场比赛时长 90 分钟；大赛参照国际烹饪赛事评审制度，从滋味、创意、呈现三个方面对比赛作品进行评审；决赛具体规则及相关比赛信息详见细则（后续发布）。

### **1.2.1 精品粤菜**

#### **1.2.1.1 指定菜肴食材：北江桂鱼（鳊鱼）**

选用指定食材创作 1 道位上粤菜菜品，烹饪方法、菜品味型不限，指定食材由组委会统一提供（北江桂鱼）。

#### **1.2.1.2 自选菜肴食材：家禽类**

自选家禽类食材，创作 1 道具有创新性和实用性的粤菜菜品，位上、例上均可，烹饪方法、菜品味型不限，食材由参赛队自备。

### **1.2.2 粤式面点**

#### **1.2.2.1 指定菜肴品类：虾饺类**

制作 1 款具有创意和风味的粤式虾饺，位上、例上均可，烹饪方法、菜品味型不限，指定食材由组委会统一提供（虾）。

#### **1.2.2.2 自选菜肴品类：明酥类**

制作 1 款明酥类粤式面点，位上、例上均可，烹饪方法、菜品味型不限，食材由参赛队自备。

## **2.粤厨大赛颁奖典礼**

在白天鹅宾馆举行，为进一步展现各参赛队伍的粤菜出品，拟通过时尚秀的方式展示每个决赛参赛作品，大会对粤厨大赛优胜队伍进行点评和颁奖。

## **3.主题晚宴**

在白天鹅宾馆举行，由白天鹅宾馆厨师团队制作。

## **4.美食文化展**

在白天鹅宾馆举行，主要由国内外有关知名酒店、知名餐饮企业、知名烹饪院校等共同呈现以传统与创新、美食与文化、合作与共赢为主题的美食文化长廊的活动。

# **三、奖项设置与奖励办法**

## **1.奖项设置**

粤厨大赛每个比赛项目按总成绩排序设立奖项；同时对进入决赛选手所在的企业或院校设立相关奖项。

## **2.奖励办法**

参加决赛的选手队伍如获得相关荣誉，由大赛授予每个队伍获奖证书、奖杯及奖金；如自愿加入广东旅控集团下属高星级酒店的，可优先录用并给予优厚的就业福利等保障。

# **四、报名须知**

## **1.参赛要求**

### **1.1 参赛队伍**

参赛须以团队方式进行，每队由1名烹饪技能大赛选手和1名厨务助理组成（厨务助理负责在比赛前后协助烹饪选手完成筹备和清理等工作，正式比赛时限内由烹饪选手独立完成全部制作

流程，厨务助理不在资格赛视频和决赛现场赛台中出现）。

## 1.2 参赛项目

每个参赛队伍（选手+助理）只可报名 1 个参赛项目。

## 1.3.参赛队名

每个参赛队伍自行确定各自的参赛队名，队名字数一般不超过 10 个中文字或 20 个英文字母。

## 1.4参赛口号

每个参赛队伍自行确定各自的参赛口号，口号字数一般不超过20个中文字或40个英文字母。

## 1.5参赛选手要求

境内外年满16岁至40岁，身体健康，热爱粤菜的青年厨师。

## 1.6厨务助理要求

境内外年满16岁至45岁，身体健康。厨务助理仅能参与食材初加工、餐具清洗、卫生维护、物料搬运等工作，不得参与菜点烹饪现场制作。

## 2.其他事项

2.1参赛队伍报名后，由大赛组委会统一通知资格赛有关事宜。

2.2参赛队伍收到大赛组委会资格赛通知后，按照相关比赛项目资格赛的比赛要求，自行烹调完成比赛作品并将拍摄视频等资料在规定时间内发送至大赛官方邮箱。

2.3经大赛组委会综合评选后，如获通过资格赛进入决赛的选手，由大赛组委会另文通知决赛有关事宜。

2.4进入决赛的参赛队伍，须全程参与决赛比赛、颁奖、美食文化展等活动，无故缺席者取消成绩。

2.5 参赛队伍（每队2人）请于2025年7月10日之前填写大赛组委会统一制作的《资格赛参赛报名表》（见附件1），提供身份证件（或护照）复印件、二寸正面免冠白底彩色照片（电子版/注明姓名）发至大赛官方邮箱进行正式报名。

## **五、大赛费用**

1. 本届大赛所有队伍免收参赛费。

2. 大赛组委会统一为决赛选手（含厨务助理）提供厨师上身体服装（含厨衣、厨帽、围裙各1件），下身建议统一穿深色厨裤（由参赛队伍自备）。

3. 大赛组委会为广州市以外的决赛队伍（每队限2人）提供决赛期间食宿。

4. 参赛队伍交通自理。

5. 指定菜肴除指定食材以外的食材，以及自选菜肴的食材由参赛队伍自备。

## **六、联系方式**

由世界中餐业联合会及白天鹅宾馆负责大赛报名事宜，具体联系组委会秘书处。

### **1. 组委会秘书处**

#### **1.1 世界中餐业联合会**

马先生：+86 138 1168 3016

#### **1.2 白天鹅宾馆**

酒店总机：+86 020 81886968转30123

张先生（国内报名）：+86 150 1425 7632

陈女士（国外报名）：+86 181 2217 8066

2.大赛官方邮箱（报名及提交资格赛作品）：

wscup@whiteswanhotel.com

3.大赛官方网站（下载大赛资料）：

www.whiteswanhotel.com

注：本届大赛最终解释权归大赛组委会所有。

附件：1.资格赛参赛报名表

2.资格赛参赛作品质量卡

3.资格赛参赛作品视频拍摄技术标准



2025 年 5 月 9 日

## 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/<br>护照号码                                    |                                                                                                                   |      |  |    |  |
| 电子邮箱                                              |                                                                                                                   |      |  |    |  |
| 手机号码                                              |                                                                                                                   | 从业时间 |  |    |  |
| 工作单位/<br>在读学校                                     |                                                                                                                   |      |  |    |  |
| 联系地址                                              |                                                                                                                   |      |  |    |  |
| 厨师服尺寸                                             | <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> XL <input type="checkbox"/> XXL <input type="checkbox"/> 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/<br>护照号码                                    |                                                                                                                   |      |  |    |  |
| 手机号码                                              |                                                                                                                   | 从业时间 |  |    |  |
| 厨师服尺寸                                             | <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> XL <input type="checkbox"/> XXL <input type="checkbox"/> 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：_____                                      |                                                                                                                   |      |  |    |  |
| <div style="text-align: right;">年    月    日</div> |                                                                                                                   |      |  |    |  |



## 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/<br>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，能够直接反映菜品特色，提交组委会后不得修改。

2.拍摄视频和拍摄照片须一并发至大赛指定邮箱。

## 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

为便于参加“白天鹅杯”2025 世界青年粤厨大赛各参赛选手海选视频的制作，结合大赛规则和评审需求，现对资格赛选手的参赛视频明确如下技术标准：

## 一、总体要求

### 1.作品视频

时长控制在 2 至 3 分钟内，横屏拍摄，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

选手着厨师装亮相介绍并正面面对镜头，内容包括：自报姓名、性别、参赛单位（院校）、参赛项目与参赛作品名称（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

采取口述+屏幕字幕的呈现形式，内容包括：介绍制作此作品的灵感，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**

采取口述+屏幕字幕的呈现形式，内容包括：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**

采取口述+屏幕字幕的呈现形式，内容包括：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.结束语**

用简洁的表述进行整体介绍，突出作品的制作技巧或者亮点等内容，最后以作品的全景效果作为整个视频的结尾。

### **6.资格赛作品拍摄视频参考**

可在“白天鹅宾馆”官方网站、微信公众号等渠道查看。