

世界中餐业联合会

国宾馆和旅游饭店餐饮专业委员会

世界中餐联发〔2025〕78号

关于“白天鹅杯”2025世界青年粤厨大赛 决赛队伍的通知

各参赛队伍、各评委：

2025年6月至7月期间，“白天鹅杯”2025世界青年粤厨大赛（以下简称“粤厨大赛”）的资格赛已完成参赛报名、网络参赛和资格赛评审。根据资格赛评审情况，现就粤厨大赛“精品粤菜”和“粤式面点”比赛项目进入决赛的队伍等情况通知如下：

一、粤厨大赛决赛队伍

（一）精品粤菜项目。按参赛队伍的拼音顺序排列，排名不分先后，具体如下：

参赛队伍	参赛厨师	厨务助理
澳门银河	卢文海	李伟华
厨心一意	黎正开	王克颖
俄罗斯队	亨·维克多·谢苗诺维奇	/
广州康莱德酒店	张颂甜	郭业楷

参赛队伍	参赛厨师	厨务助理
广外艺竞赛队	邱景超	罗志勇
广东省轻工业技师学院	吴伟楷	罗杰文
广东大厦中餐厅队	凌华耀	吴家豪
华风风味	王堪朋	刘昌铭
韩国队	卢炳国	赵春男
Kwok Win	袁燊晖	/
MiAM（法国）	Romain Arnaud Desavis	张通
日行一膳	邓慧聪	尹浩
胜利粤先锋	欧健	张桂池
省电商队	梁潇彬	何耀廉
Team namn（瑞典）	Mattias Lundahl	/
薪火传承	黄海丰	杨闻滔
粤韵风华队	梁均毅	杨旭智
约旦队	Ashraf Mohammad Abdelfattah Abusokhon	/
一勺江湖	赖锦烽	徐诚亚
湛海造味队	林淑铃	邓开文

（二）粤式面点项目。按参赛队伍的拼音顺序排列，排名不分先后，具体如下：

参赛队伍	参赛厨师	厨务助理
包你满意队	邓龙华	何超明
本草精点梦之队	张海朝	石伟裕
豉汁排骨	陈明杰	梅东博
创新队	冯婷婷	陈施均
俄罗斯队	巴巴耶夫·马戈梅德·埃尔达罗维	/
法国队	Julien Laurent Million	/
广州康莱德酒店	汤智能	黄炯荏
华风匠心队	王燕兰	李梓碧
韩国队	李成哲	高进哲
珈润队	曾炜珈	王润
龙腾虎跃队	谢俊鸿	黄浩彬
美点匠心队	郑大荣	陈镜兴
顺德中专	梁杏娟	伍杏慧
酥境天鹅坊	陈小艺	朱恒宇
膳艺小分队	傅志桃	邓健华
猬力无限	陈嘉俊	任春梅

参赛队伍	参赛厨师	厨务助理
一马当先队	蔡锦亮	白蔚光
粤点创艺营	黄小愧	郑宇杰
一擀定乾坤队	林丽君	吴赛华
知行“心”传	黄子萱	黄佳豪

二、粤厨大赛决赛初步安排

（一）决赛时间及地点。2025年9月15日（星期一）至17日（星期三），粤厨大赛将在中国广东省广州市荔湾区白天鹅宾馆举行现场决赛，其中9月15日报到、9月16日全天比赛、9月17日返回。

（二）决赛项目。决赛共设2个项目，分别是精品粤菜、粤式面点。每个项目由指定菜肴1道和自选菜肴1道组成，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。

备注：粤厨大赛现场决赛的比赛指南、技术文件、评分标准、日程安排等细则，由组委会另文通知。

（三）其他事项。

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）免费

提供决赛期间食宿。

4.决赛参赛队伍往返交通自理。

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。

6.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。

7.在本次举办粤厨大赛期间，为合理合法使用决赛选手有关图片、视频、照片等个人参赛有关资料，我们拟与每位决赛选手分别签订《肖像使用授权书》（详见附件1）进行保障，请各选手于2025年8月13日前，自行在《肖像使用授权书》签名后扫描发送至大赛官方邮箱（wscup@whiteswanhotel.com）。

8.为更好地开展粤厨大赛后续系列宣传推广等工作，大赛组委会将收集决赛队伍的比赛厨师的个人厨师照片（详见附件2）。

9.为更好地开展粤厨大赛后续系列宣传推广等工作，大赛组委会将收集决赛评委的头衔全称、个人简介（100字以内）及个人厨师照片（详见附件3）。

三、联系方式

（一）组委会秘书处。

世界中餐业联合会：马先生：+86 138 1168 3016

（二）白天鹅宾馆。

酒店总机：+86 020 81886968转30123

张先生（国内参赛队伍）：+86 150 1425 7632

陈女士（国外参赛队伍）：+86 181 2217 8066

注：本届大赛最终解释权归大赛组委会所有。

附件：1.粤厨大赛肖像使用授权书

2.粤厨大赛决赛比赛厨师宣传照片拍摄技术标准

3.粤厨大赛决赛评委宣传照片拍摄技术标准



2025 年 8 月 8 日

“白天鹅杯” 2025世界青年粤厨大赛 肖像使用授权书

我将于 2025 年 6 月 1 日至 10 月 31 日期间，参加由世界中餐业联合会与广东省旅游控股集团有限公司在中国广州白天鹅宾馆举办的“白天鹅杯”2025 世界青年粤厨大赛（以下简称“大赛”）。我授权大赛组委会（包括主办方世界中餐业联合会与广东省旅游控股集团有限公司，以及承办方白天鹅宾馆有限公司以及大赛其他各组织方）在大赛期间拍摄、制作、持有、使用带有我肖像的图片、视频、照片和照片底片，具体内容如下：

1. 我同意大赛组委会在大赛期间拍摄、制作带有我肖像的图片、视频、照片和照片底片，并享有永久无偿使用权；

2. 我同意大赛组委会将大赛期间拍摄、制作的带有我肖像的图片、视频、照片和照片底片，在各种媒介下使用，且无需支付任何费用；

3. 我同意大赛组委会将带有我肖像的图片、视频、照片和照片底片，运用文字或其他描述性语言进行适当修改，但不得存在侮辱、丑化的修改；修改后的作品用于出版、新闻、广告等法律许可的用途时，我不会加以限制和额外索要报酬；

4. 大赛组委会不得透露我的其他有关资料；

5. 大赛组委会在拍摄、制作、持有和使用带有我肖像的图片、视频、照片和照片底片时，不再因肖像使用权而承担任何法律责任；

6. 授权地域为全世界范围；

7. 本授权书中未规定的事宜，均遵照中华人民共和国有关法律、法规及规章执行；如果产生纠纷，双方应当首先通过协商解决；协商不成时，双方均应向中国广东省广州市荔湾区人民法院提起诉讼；

8. 本授权书自签字之日起生效。

授权人（签字）：

身份证号码：

日期：

“白天鹅杯” 2025 世界青年粤厨大赛决赛 比赛厨师宣传照片拍摄技术标准

为进一步做好“白天鹅杯”2025 世界青年粤厨大赛决赛选手的宣传推广，现对决赛比赛厨师（不含厨务助理）个人厨师宣传照的图片拍摄技术标准明确如下：

- 1.出镜服装：需着正式的厨师服和厨师帽子
- 2.拍摄背景：请勿与厨师服同色，背景颜色干净简单
- 3.照片要求：只拍摄个人腰部以上的半身照、竖拍
- 4.照片数量：每位决赛比赛厨师 2~3 张
- 5.照片大小：图片清晰度不低于 300dpi，JPG 格式，每张照片大小至少 5M
- 6.提交时间：2025 年 8 月 13 日前
- 7.上传邮箱：wscup@whiteswanhotel.com
- 8.拍摄参考：简单的拍摄姿势，可参考下文等参考照片动作

“白天鹅杯” 2025 世界青年粤厨大赛决赛 评委宣传照片拍摄技术标准

为进一步做好“白天鹅杯”2025 世界青年粤厨大赛决赛的宣传推广，体现比赛的专业性和规范性，现对决赛比赛评委个人宣传照的图片拍摄技术标准明确如下：

- 1.出镜服装：需着正式的厨师服和厨师帽子
- 2.拍摄背景：请勿与厨师服同色，背景颜色干净简单
- 3.照片要求：只拍摄个人腰部以上的半身照、竖拍
- 4.照片数量：每位决赛评委提供 2~3 张
- 5.照片大小：图片清晰度不低于 300dpi，JPG 格式，每张照片大小至少 5M
- 6.提交时间：2025 年 8 月 13 日前
- 7.上传邮箱：wscup@whiteswanhotel.com