****中国粮油学会发酵面食分会****

发酵面食分会发[2018]6

****关于举办第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛预选赛的通知****

各位会员、有关单位：

根据行业发展的需要，为促进发酵面食行业技术交流，引导和带动广大发酵面食从业人员钻研技术，提高技能水平，推动行业发展进步，中国粮油学会发酵面食分会成功举办了五届中华发酵面食大赛。经中国粮油学会批准同意，分会将于2019年举办第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛。大赛将在全球十四个城市开展预选赛,决赛与颁奖典礼于2019年8月在第十届全国发酵面食产业大会期间进行。具体事项如下：

一、****大赛举办单位****

****主办单位：****中国粮油学会发酵面食分会

****承办单位：****安琪酵母股份有限公司

****协办单位：****《中华面点网》、《粮食与食品工业》等

****二、参赛人员****

1、各早餐工程企业、包子连锁企业、速冻食品企业、馒头加工厂（坊）、酒店的面点技术人员；

2、机关事业单位食堂的面点工作者；

3、各食品、烹饪学院（校）以及研究机构的面点教师与学生；

4、面点师之乡或各地面点协会（或相关协会）的面点从业人员；

5、受过职业技能培训或具有一定技能的面点爱好者。

以上人员均可报名参加比赛。

****三、比赛项目****

比赛分为个人赛和团体赛（团体赛由各单位选派2名代表组团参加）。

****四、比赛品种****

1、产品制作：比赛品种分为指定品种和自选品种，指定品种为鲜肉包子和馒头，自选品种为其他发酵面食品种，如花卷、发糕、烧饼、锅盔、馕饼等均可，参赛选手可以根据自己的特长选定。

2、理论知识：主要为《中式面点》专业相关知识、《食品安全法》和GB/T21118-2007《小麦粉馒头》相关知识。理论考试在预选赛时举行，理论知识占比赛分数的10%。

****五、奖项设置****

1、团体赛项目设金奖、银奖、铜奖各一名。金奖颁发奖杯、奖牌和荣誉证书，银奖和铜奖颁发奖盘、奖牌和荣誉证书；优胜奖和决赛入围奖若干名，颁发荣誉证书。

2、个人赛项目设冠军、亚军、季军各一名，最佳创意奖5-10名。个人赛的获奖选手颁奖牌和荣誉证书，冠军奖金8000元，亚军奖金4000元，季军奖金2000元，最佳创意奖奖金800元。

****六、报名办法****

1、个人赛选手：请填写报名表（附件3），传真或邮寄至组委会，也可通过中华面点网http://www.chinadimsum.com下载报名表，发送电子邮件至组委会；也可直接电话向组委会报名；

2、团体赛选手：参加团体赛的代表队向组委会报名，由组委会审批合格后直接参加决赛。

3、各分赛区个人选手取报名的前40名选手参加预赛。团体赛选手按报名顺序取审批合格的前20名单位参加决赛。

4、个人赛选手经过分区预赛并取得前三名，方有资格参加全国决赛；

5、报名截止日期：2019年5月3日。

七****、比赛时间、地点与收费标准（****详细安排由大赛组委会通知各参赛选手和代表）

1、第六届中华发酵面食大赛“面点师之乡”资格赛时间与地点：

时间：2019年1-2月

地点：“面点师之乡”所在地

2、分区预赛时间与地点：

时间：2018年11月-2019年6月

地点：北京、上海、成都、广州、沈阳、武汉、台北、新加坡、马尼拉(菲律宾)、吉隆坡(马来西亚)、胡志明（越南）、雅加达（印度尼西亚）、维也纳（奥地利）、温哥华（加拿大）等

3、报名及参加比赛不收取费用。选手参加比赛的交通费自理，食宿由组委会统一安排，费用自理。

****八、联系方式****

第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛组委会

联系地址：湖北省宜昌市城东大道168号（443003）

联系人：付仔振（13972008551）

电话（传真）：0717-6369699、6370046

电子邮箱：fjmsfh@126.com

欢迎广大会员及相关单位积极参赛或参与协办。

特此通知。

附件1：第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛组委会名单

附件2：第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛细则

附件3：第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛个人参赛报名表

附件4：第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛团体参赛报名表

附件5：第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛产品作业书

附件6：第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛自带原材料申请表

附件7：第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛自带工器具申请表

中国粮油学会发酵面食分会

                                                               二0一八年八月三十一日

附件1：

****第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛组委会名单****

****名　称　　　姓  名　　　　　职　务****

组委会名誉主任   张桂凤  中国粮油学会理事长

王瑞元  中国粮油学会首席专家

                              胡承淼  中国粮油学会监事长

                              王莉蓉 中国粮油学会副理事长、秘书长

组委会主任　　   俞学锋  中国粮油学会副理事长、发酵面食分会会长

组委会副主任　   王凤成  博士、河南工业大学教授

黄卫宁  博士、江南大学教授

孙   辉　博士、国家粮食和物资储备局科学研究院研究员

组委会秘书长　　杨子忠  中国粮油学会发酵面食分会副会长、秘书长

组委会委员           朱克庆  河南工业大学教授

丁文平  博士、武汉工业大学食品学院院长

刘   睿   博士、华中农业大学教授

郑心羽  河南兴泰科技实业有限公司总经理

黄忠民  河南农业大学教授

刘会平  上海巴比餐饮管理有限公司董事长

李   想   四川旅游学院烹饪学院副院长

冷建新  安琪烘焙与中华面食技术中心副总经理

裁判长　　　　  位凤鲁  中国粮油学会发酵面食分会常务理事、安琪中华发酵面食业务总监

                                            烘焙与中华面食技术中心副总经理

附件2：

****第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛细则****

****一、比赛要求****

1、制作品种及数量：每位选手须制作重量为100克的圆馒头10个；重量为70克的鲜肉包子10个，其中每个包子面团重量为35克，馅心重量为35克。自选品种四款，重量要求为50-100克之间，每款产品要求大小一致，其中两款为带馅心产品，两款为不带馅心产品，每款数量为5个。自选品种要求在材料使用、制作工艺或外观样式等方面有创新。

2、比赛时间：

1）比赛采用抽签分组；

2）每组比赛时间为4个小时（包括准备、称料时间等）。比赛计时由各赛区工作人员负责。

3、比赛注意事项：

1）参赛作品应现场独立完成。共用工具和设备应注意提高使用效率，禁止超时占用。如有问题要及时向工作人员提出；

2）比赛过程中应及时清点个人工具，并保持台面及工具卫生；

3）参赛选手需详细填写比赛产品作业书，完成后连同作品一起送到指定地点待评。

****二、比赛提供的设备、器具和原材料****

比赛所需的面粉、酵母（安琪牌）、馒头改良剂（安琪牌）、鸡精（安琪牌）、馅旺（安琪牌）、油脂、糖、盐、酱油、胡椒粉等原料由组委会提供，参赛者不得自带，特色面点的原辅料请自备。选手可以自备装饰材料或盘饰，但须提前向组委会申报，并按要求填写申报表。

赛场向每位参赛者提供：蒸箱、烤炉、醒发室、立式和面机1台、搅拌缸、搅拌钩1套、电子秤1台、温度计1支、托盘1个、毛巾1条、面刀1把、擀棍1个、不锈钢盆5个、保鲜袋3个、蒸盘3个、油刷1个，其他小的工器具请自备。

****三、评分标准****

作品得分由评判组综合评定，由组委会监督执行。

个人赛作品：从作品的色、香、味、形和卫生、投料标准、操作时间等方面进行评分，其中馒头20%，包子20%，自选产品40%（共四款，每款占10%），产品作业书10%，操作过程及卫生10%。

团体赛作品：团体赛要求制作10款产品，每款产品要求数量为5个，评分标准具体为：创意及摆台效果20%，产品60%（共10款，每款6%），产品作业书10%，操作过程及卫生10%。

****四、团体赛****

团体赛以企业或地方行业为单位参加，参赛作品现场制作并以展台形式展示各式面点。赛场提供1×1平方米展台，特殊规格展台经组委会同意后可自备。

附件3：

****第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛****

****个人参赛报名表****

填表日期：                                  编号

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓    名 |  | 性别 |  | 年    龄 |  |
| 身份证号 |  | 民族 |  | 文化程度 |  |
| 工    种 |  | 技术等级 |  |
| 工作单位 |  | 联 系 人 |  |
| 电话、手机 |  | 传    真 |  |
| 通讯地址 |  | 邮编 |  |
| 所属赛区 |  |
| 参赛作品名称 |  |
| 原料、设备要求： |
| 曾获奖励、荣誉： |
| 申请人简历： |
| 推荐单位意见                   （盖章）               年   月   日 | 备注： |

注：1、推荐单位可以是选手工作单位，也可以不填写。

2、报名表请在2019年5月3日前传真或邮寄至大赛组委会

联系地址：湖北省宜昌市城东大道168号（邮编：443003）

联系人：付仔振（13972008551）

电话（传真）：0717-6369699、6370046

电子邮箱：fjmsfh@126.com

附件4：

****第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛****

****团体参赛报名表****

 填表日期：                                          编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 参赛单位 |  | 联系人 |  |
| 联系电话 |  | 传 真 |  | 手  机 |  |
| 通讯地址 |  | 邮  编 |  |
| 参赛作品名称和内容： |
| 参赛作品介绍： |
| 展场、展台要求： |
| 参赛单位意见（盖章）年   月   日 | 备注： |

注：报名表请在2019年5月3日前传真或邮寄至大赛组委会

联系地址：湖北省宜昌市城东大道168号（邮编：443003）

联系人：付仔振（13972008551）

电话（传真）：0717-6369699、6370046

电子邮箱：fjmsfh@126.com

   附件5：

****第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛****

****产品作业书****

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称 |  |
| 产品特点 |  |
| 序号 | 原料名称 | 百分比（%） | 重量（g） | 制作工艺 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

注：本表可以复制，每款产品填写一张。

附件6：

****第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛****

****自带原材料申请表****

申报单位（人）：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ****序号**** | ****原材料名称**** | ****数量**** |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |

注：本人保证自带的原材料符合食品安全卫生要求，无毒、无害，如果因本人自带的原材料出现的食品安全事故，本人自愿承担一切法律责任。

                                  申报人签字：

                                      年    月    日

附件7：

****第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛****

****自带工器具申请表****

申报单位（人）：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 工器具名称 | 数量 |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |
| 9 |  |  |
| 10 |  |  |

注：凭此单将自己带入的工器具取出，请妥善保管。

申报人签字：

组委会签字：

年    月     日