

晋城市餐饮业“三名”评定工作实施方案

为进一步传承和弘扬晋城餐饮文化，提升餐饮业发展品质，打造地方特色餐饮品牌，按照市委、市政府部署安排，决定在全市范围内开展晋城“名店”、“名菜”、“名厨”评选认定工作，为确保活动顺利进行，特制定本实施方案。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的二十大精神、习近平总书记考察调研山西重要讲话重要指示精神和关于反对餐饮浪费的重要指示精神。打造晋城特色品牌，擦亮晋城美食名片，引导餐饮业特色化、品牌化、智慧化发展，推动餐饮业与文旅康养、娱乐休闲、商贸服务等融合发展，不断满足人民群众多元化餐饮消费需求。

二、活动主题

“康养胜地·美食晋城”

三、举办单位

主办单位：晋城市商务局

晋城市文化和旅游局

晋城市市场监督管理局

晋城市人力资源和社会保障局

晋城市总工会

晋城市机关事务服务中心

晋城市融媒体中心

承办单位：晋城市餐饮住宿行业协会

支持单位：山西省烹饪餐饮饭店行业协会

山西省饭店业商会

四、评定内容

按照特色鲜明、内涵丰富、推陈创新的原则，根据我市各地不同的地域特色、风俗习惯和传统美食，对6个县（市、区）的美食烹饪、品质特点、发展水平、社会影响、从业人群等进行综合评价，评选认定一批晋城餐饮“名店”、“名菜”、“名厨”。

（一）名店。分为晋城品牌餐饮名店、晋城特色餐厅。通过企业申报、县级初审、网络投票、市级组织专家评审等程序进行综合评定，晋城品牌餐饮名店评定10-15家，晋城特色餐厅评定15-20家。

晋城品牌餐饮名店评定对象为整体规模大，硬件设施全，接待能力强，有一定品牌影响力的大型餐饮企业。

晋城特色餐厅评定对象为群众口碑好、市场认可度高，风味特色突出的中小型餐饮单位。

（二）名菜。分为晋城康养名菜、晋城传统名吃。通过企业申报、县级初审、网络投票、市级组织专家评审等程序进行综合评定，各评定10-20道。

晋城康养名菜评定对象为采用晋城特色食材，通过先进烹饪

技法，融入绿色、健康、康养的元素，创造出新的口味和质感，体现晋城特色文化和康养主题的菜品种。

晋城传统名吃评定对象为具有地方特色风味，采用本地烹饪技法，具有深厚传统文化底蕴，受到消费者广泛认可的凉菜、热菜、面食和小吃。

（三）名厨。晋城名厨。通过企业申报、县级初审、技能大赛、专家评审等程序进行综合评定，资料评审占总分值的 30%，技能大赛占总分值的 70%，评定晋城名厨 10 名。

晋城名厨的评定对象为具有系统的烹饪理论水平，精通烹饪工艺全流程，熟悉本地和全国各大菜系风格特点，烹饪技艺精湛的厨师从业者。

五、认定条件

（一）名店。在晋城市境内注册登记的餐饮企业，包括饭店、酒店、餐馆、餐厅等餐饮经营单位。

1. **资质条件。**有完备的执业手续，有固定的商号，正式经营满 3 年以上。品牌餐饮名店营业面积 1000 平方米以上，年营业额 1000 万元以上；晋城特色餐厅营业面积 500 平方米以上，年营业额 200 万元以上。遵纪守法、诚信经营，在当地具有良好口碑和知名度。

2. **场所环境。**具有独立经营场所及设施设备，环境优良、特色突出，具备预定、接待、洽谈等服务功能，有规范的公共标识，营业区域内张贴或摆放反食品浪费宣传画、提示牌。

3. 服务质量。各岗位工作人员经过专业培训，严格按照服务操作规程，提供规范化服务。着装整洁、大方得体、礼貌周到。能用普通话提供服务。有专人负责质量管理工作，处理投诉。能提供大型宴会等服务。

4. 菜点质量。菜单精美、图文并茂；菜品、面食制作有详细的标准化流程；菜品质量过硬、稳定，并符合国家有关食品安全、健康、卫生、环保的要求。主营菜品特色鲜明，风味突出，特色菜品对企业的销售具有突出的促进作用，能不断推出创新菜品。

5. 经营管理。落实食品安全法律法规，近3年内未发生食品安全事故；建立健全安全生产责任制，开展安全生产培训；建立防火、防盗、防各类突发事件的应急预案；配备专职食品安全管理人员；贯彻执行预防和制止餐饮浪费法律法规；企业特色鲜明，文化氛围浓厚，积极参加慈善、公益活动。

（二）名菜。特点鲜明，口味突出，菜色、香、味、形质感俱佳，符合营养卫生标准，常年面向市场供应。

1. 基本要求。特点鲜明、口味突出；体现本地饮食特色；以常见原料为主，易于推广，价位适宜；常年面市，受到消费者认可。

2. 菜品质量。有规范的菜品质量标准说明，包括主料、辅料、调料的规格要求、制作过程、成品特点；菜品特色鲜明、风味突出、营养均衡，被广大消费者接受；品质稳定，不受季节、时间变化而影响成品质量。

（三）名厨。 年满 18 周岁，连续从事餐饮工作 10 年以上，持有高级（三级）职业技能等级证书及以上。近 3 年内，无违法违纪、失信行为。

1. 基本要求。 拥护中国共产党的领导，热爱祖国，热爱餐饮烹饪事业，具有良好职业道德，在本市餐饮界有一定知名度，实践经验丰富，有一定开发和创新的能力。年满 18 周岁，在晋城市范围内从事烹饪职业，熟悉本地和全国各大菜系，取得高级（三级）职业技能等级证书及以上，近 3 年内无违法犯罪记录、失信行为。

2. 理论要求。 具有系统的烹饪理论水平，对食品安全、反餐饮浪费、饮食营养、卫生、膳食平衡等方面具有深刻认识；熟练掌握厨房管理、餐饮成本核算和控制的专业理论、实践知识；有一定的烹饪美学知识；熟悉餐饮行业标准；了解我国及世界主要民族的宗教信仰、风俗习惯、礼仪和饮食禁忌。

3. 技术要求。 实践经验丰富，具有较强的专业技术和熟练基本功，对本企业特色菜（点）的形成与创新作出积极贡献，在晋城有一定知名度，在全省或全国各类烹饪比赛中获得过奖牌，在传授技艺培养学徒方面有一定成绩。

六、评定流程

（一）公开征集（2 月 8 日-3 月 8 日）

符合申报条件的单位（个人），向县级商务主管部门提交申报材料。

(二) 县级初审 (3月10日前)

各县(市、区)商务主管部门对申报单位(个人)的资格,申报材料的真实性、完整性进行审核,审核后正式行文报送至市商务局。

(三) 网络投票 (3月18日-20日)

对初审通过的“名店”、“名菜”在公众号平台进行网络投票。

(四) 专家评审 (3月18日-22日)

市餐饮住宿行业协会成立专家评审组,同步对初审通过的“名店”、“名菜”、“名厨”通过查阅资料、实地查看、现场实操等方式进行评审打分。

(五) 名厨技能大赛 (4月中旬)

市餐饮住宿行业协会组织初审通过的“晋城名厨”申报者开展技能大赛。

(六) 结果认定 (4月下旬)

根据网络投票、专家评审和技能大赛情况,确定最终评定结果。

(七) 公示 (4月下旬)

评定结果通过网络平台进行公示。

七、成果发布

(一) 举办美食品鉴会。对评选出的“名店、名菜、名厨”进行集中展示和发布。推动开展晋城美食进街区、进景区、进社区主题活动,向群众、向游客传递晋城美食文化的魅力。

（二）绘制美食地图。将评出的品牌餐饮名店、特色餐厅、康养名菜、传统名吃以及各县（市、区）的网红小吃、必点菜品、代表性门店进行归纳整理，绘制晋城美食地图，引导消费者品尝体验。

（三）开展表彰奖励。对评选出的名店、名菜、名厨进行表彰奖励，名店、名菜由活动组委会授予“晋城品牌餐饮名店”、“晋城特色餐厅”、“晋城康养名菜”荣誉牌匾及证书；编制“晋城传统名吃名录”进行公开发布。名厨由活动组委会授予“晋城名厨”荣誉证书，并从产生的名额中择优推荐申报“晋城市技术能手”称号。对组织得力、工作成效明显的餐饮企业、商协会等单位授予优秀组织奖。

八、有关要求

（一）加强组织领导。成立晋城市餐饮业“三名”评定工作领导小组，设立晋城市餐饮业“三名”评定工作组织委员会，由市商务局、市文化和旅游局、市市场监督管理局、市人力资源和社会保障局、市总工会、市机关事务服务中心、市融媒体中心、市餐饮住宿行业协会相关人员组成。市商务局负责起草制定具体方案，统筹协调活动开展；市文化和旅游局负责绘制《晋城美食地图》；市市场监督管理局负责组织动员餐饮企业积极参加“三名”评定活动；市人社局负责组织“晋城名厨”申报“晋城市技术能手”和职业技能等级评定工作；市总工会负责对评选出的“晋城名厨”优先推荐“晋城工匠”荣誉称号；市机关事务服务中心

负责对“晋城名菜”评选成果进行推广；市融媒体中心负责做好“三名”评定活动的宣传工作；市餐饮住宿行业协会负责制定评定标准，组建专家评审组、裁判组，承办“三名”评定活动具体事务工作。各县（市、区）商务局负责做好组织申报和初审工作。

（二）做好宣传报道。在评定活动中，邀请各级融媒体深入基层，进行全过程、全方位、多角度的采访报道。通过网络达人“探店+探秘”等方式，挖掘美食故事，展示美食特色风味、餐饮名店靓丽风貌、名厨高超技艺，弘扬晋城美食文化。

（三）严格纪律要求。严守工作纪律、廉洁纪律，严格执行中央八项规定及其实施细则精神，坚决防止形式主义，务实廉洁高效，严格执行《中华人民共和国反食品浪费法》，杜绝食品浪费，确保活动取得实实在在效果。

联系人、联系方式：

晋城市商务局 郎丽芳 徐 乐 2051129

晋城市人力资源和社会保障局 颜文斌 2199488

邮箱：sw6995832@163.com

- 附件：1. 晋城市餐饮业“三名”评定工作领导小组成员名单
2. 晋城市餐饮业“三名”评定工作组织委员会
3. 晋城市餐饮业“三名”评定工作专家评审组