附件3：

五华县首届“十佳餐饮企业”专业评审得分表

评审专家（签名）：

|  |  |
| --- | --- |
| 企业名称 | |
| 技术技能（20分） |  |
| 设施设备（20分） |  |
| 经营规模（10分） |  |
| 经营管理（10分） |  |
| 菜式出品（10分） |  |
| 人才培养（15分） |  |
| 传承创新（15分） |  |
| 总分 |  |

评审标准

餐饮企业按技术技能、设施设备、经营规模、经营管理、菜式出品、人才培养、传承创新七部分计分，满分为100分。

1. 技术技能（20分）。指餐饮企业的烹饪从业人员的技术技能整体水平，具有综合素质较高的技能人才，在带徒传 技方面经验丰富。

2.设施设备（20分）。指餐饮企业的设施设备齐全，是开展粤菜（客家菜）师傅人才培养的基础条件。

3.经营规模（10分）。指餐饮企业经营规模大小，能否有效满足粤菜（客家菜）师傅人才培养的需求，规模一般分为小型（6分）、中型（8分）、大型（10分）。

4.经营管理（10分）。指餐饮企业合理组织生产经营活动，使各个环节相互衔接，合理配置。先进的管理水平有助 于提高粤菜（客家菜）师傅人才的综合素质。

5.菜式出品（10分）。指餐饮企业制作客家菜用料配比正确，工艺规范，火候得当，质感鲜明，营养搭配合理，具 有客家特色以及客家菜历史文化内涵。

6.人才培养（15分）。指餐饮企业有无着眼于长期规划和长远发展，注重烹饪人才的培养。

7.传承创新（15分）。指餐饮企业在客家菜传承和技术技能创新方面的表现。