

泉州市商务局
泉州市人力资源和社会保障局
泉州市总工会
共青团泉州市委员会
泉州市市场监督管理局
泉州市文化广电和旅游局

文件

泉商务〔2025〕106号

关于举办 2025 泉州山海厨王争霸赛
(2025 年度餐饮行业职业技能竞赛)
暨“金刺桐”美食双创系列评选的通知

各县(市、区)、管委会商务主管部门、人力资源和社会保障部门、总工会、团委、市场监督管理局、文体旅局:

为充分借助泉州申创“世界美食之都”东风,进一步打响世遗泉州美食文化名片,深入开展“消费提振年”活动,响应福建省“讲好闽菜故事,弘扬闽菜文化”的号召,今年我市将继续组织开展 2025 泉州山海厨王争霸赛(2025 年度餐饮行业职业技能竞赛)。同时将结合美食“双创(创意+创新)”系列评选,首次推出泉州人自己的权威榜单——“金刺桐”美食榜单,助力泉州餐饮业走深走实,推动泉州美食产业高质量发展。

活动继续采取“1+N”模式（即中心市区设立1个总决赛主会场，各县市、区设立N个选拔赛分会场），广泛开展2025泉州山海厨王争霸赛暨“金刺桐”美食双创系列评选的各县市区选拔赛，多点开花，充分展示泉州世遗文化和传承千年的饮食文化。

一、组织机构

本次活动以福建省商务厅、泉州市人民政府、泉州市申创世界美食之都办公室为指导单位，由市商务局、市人社局、市总工会、团市委、市市场监管局和市文旅局联合主办，泉州市餐饮烹饪行业协会、泉州市老字号企业协会、泉州风味小吃同业公会、泉州市食品行业协会、泉州外烩餐饮行业协会、泉州名厨协会、泉州市美食经济研究基地、泉州菜烹饪大师工作室协办。泉州晚报社承办。

大赛成立竞赛组委会（附件1），组委会下设办公室负责竞赛的具体组织实施和日常工作。

二、活动时间

2025年9—11月下旬

三、评选内容

评选2025“刺桐特金厨”（10名）、2025“刺桐金厨”（20名），2025“金刺桐”创意餐厅（30家，其中酒店餐饮10家+精致餐饮10家+社会餐饮10家），2025“金刺桐”创新名菜（30道），2025“金刺桐”创新名小吃30道。

四、参评条件

各项目参评条件详见附件2

五、评选竞赛实施方案及奖励

（一）评选竞赛实施方案

评选竞赛实施方案详见附件 3

（二）团体奖励

本次大赛将根据竞赛结果，对组织选拔赛活动成绩突出的各县（市、区）、管委会负责部门、相关协会，授予优秀组织奖。

（三）个人奖励

1. 获得本次竞赛总分第 1 名的选手，向泉州市人力资源和社会保障局申请授予“泉州技术能手”；同时，符合条件的，按程序向泉州市总工会申请“泉州市五一劳动奖章”；以及向泉州团市委申请授予“五四青年奖章”（年龄不超过 40 周岁）。

2. 获得总分第 2、3 名的选手，由市总工会授予“泉州市金牌工人”。

3. 获得本次竞赛总分前 10 名的选手可获 2025“刺桐特金厨”和“泉州菜大师”；第 11 名-30 名的选手可获授予 2025“刺桐金厨”和“泉州菜名师”。

（四）企业奖励

1. 山海厨王争霸赛中，自选创新菜品总分前 30 名，可获得 2025“金刺桐”创新名菜；2025“金刺桐”创新名小吃评选，总分前 30 名，可获 2025“金刺桐”创新名小吃称号；并由市商务局旗下烹饪协会优先推荐参加福建省名菜、名小吃或中华名菜、名小吃的认证，组委会统一予以对外宣传推广。

2. 2025“金刺桐”创意餐厅评选（30 家）：按照不同类别进行细分，酒店餐饮 10 家+精致餐饮 10 家+社会餐饮 10 家，组委会统一予以宣传推广。

六、报名方法及评选方式

（一）报名方式

1. 2025 泉州山海厨王争霸赛：鲤城、丰泽、石狮、晋江、南安、惠安、安溪、永春、德化各选拔 3—6 名，洛江、泉港、台商区、开发区各选拔 1-3 名。

2. 2025 “金刺桐”创新名小吃评选：鲤城、丰泽、石狮、晋江、南安、惠安、安溪、永春、德化名菜、名小吃各推送 5~8 道，洛江、泉港、台商区、开发区名菜、名小吃各推送 2~5 道。

3. 2025 “金刺桐”创意餐厅评选：鲤城、丰泽、石狮、晋江、南安、惠安、安溪、永春、德化各推送 5-8 家，洛江、泉港、台商区、开发区各推送 2-5 家。

4. 各县（市、区、管委会）商务主管部门请积极组织发动：

（1）参加 2025 “金刺桐”创意餐厅评选的商家，于 9 月 15 日前，将创意餐厅评选申报表（附件 4）填写完整后，加盖企业公章和商务主管部门公章（或者各地的餐饮烹饪相关协会公章），扫描表格后面的二维码提交所有电子版回执，或者将所有文件打包发送到组委会指定邮箱 qzwd@qzwb.com。

（2）参加 2025 泉州山海厨王争霸赛、2025 “金刺桐”创新名小吃评选的商家和厨师，于 10 月 15 日前，将山海厨王争霸赛报名表（附件 5）和创新名小吃评选申报表（附件 6）填写完整后，加盖企业公章和商务主管部门公章（或者各地的餐饮烹饪相关协会公章），扫描表格后面的二维码提交所有电子版回执，或者将所有文件打包发送到组委会指定邮箱 qzwd@qzwb.com。

5. 比赛不收取任何费用。参赛的选手（企业），食材、交通等

相关费用自理。

（二）评选方式

市商务局牵头成立活动组委会，并由组委会聘请行业资深专业技术人员组成专家评审组负责整体评选，具体安排如下：

1. 专家评审组对各县（市、区）推荐的企业和个人组织开展材料初审，初审合格方可参与现场比赛或进入线上线下投票。

2. 泉州山海厨王争霸赛（2025 年度餐饮行业职业技能竞赛）凸显泉州本地食材运用，每位选手现场制作 3 道热菜。其中：1 道为指定传统泉州菜（例如：泉州卤面、海蛎煎、面线米粉芡或者桂花炒蟹等）、2 道创新自选热菜，制作时长为 70 分钟。采取理论考试（占比 20%）+现场技能操作（占比 70%，烹饪专家打分）+主厨讲菜（占比 10%，主厨介绍食材搭配、菜品文化、菜品创意等，由文化专家打分），三种方式相结合进行评选。

3. 2025 “金刺桐”创意餐厅评选，凸显餐厅规模、特色菜品、烹饪出品、文化创意、用餐环境、顾客口碑等。经专家实地走访，采取评审团探店打分（占比 75%）+大众点评等平台口碑数据（占比 5%）+线上公众投票（占比 20%，拟与泉州邮政共同推出 5 万-10 万张“美食主题明信片”，广泛发动市民参与线上投票），三种形式相结合进行评选。

4. 2025 “金刺桐”创新名菜评选，在山海厨王争霸赛参赛选手烹制的自选 2 道创新热菜中，采取菜品质量（占比 90%，烹饪专家打分）+主厨讲菜（占比 10%，主厨介绍食材搭配、菜品文化、菜品创意等，由文化专家打分），两种方式相结合进行评选。

5. 2025 “金刺桐”创新名小吃评选，凸显本地食材运用、创

新烹饪技艺、文化故事挖掘等。经专家评审+线上公众投票，选出50道左右参与总评选，采取现场制作专家评审团打分（占比70%）+线上公众投票（占比20%）+主厨讲菜（占比10%，主厨介绍食材搭配、菜品文化、菜品创意等，由文化专家打分），三种方式相结合进行评选。

6. 具体竞赛实施方案详见附件3。

七、工作保障

竞赛组委会下设竞赛工作组、专家组、裁判组、赛务组、申诉受理组、宣传组、设备及后勤保障组等，为活动顺利实施提供必要保障。各县（市、区、管委会）商务、人社、工会、团委、市场监管、文旅等部门共同发动餐饮企业选拔优秀人员参赛。应贯彻落实《中华人民共和国反食品浪费法》，倡导酒店、餐饮等行业坚决制止餐饮浪费，使用燃气的餐饮经营单位须安装可燃气体报警装置；不主动提供一次性用品，推广使用环保制品和可降解塑料袋等替代产品。

市商务局联系人：苏国俊，联系电话：22382909

竞赛详情请咨询：邱用法、黄嘉琳，联系电话：22500282

附件：1. 2025 泉州山海厨王争霸赛（2025 年度餐饮行业职业技能竞赛）暨“金刺桐”美食双创系列评选组委会成员名单

2. 2025 泉州山海厨王争霸赛（2025 年度餐饮行业职业技能竞赛）暨“金刺桐”美食双创系列评选参赛（评）条件

3. 2025 泉州山海厨王争霸赛（2025 年度餐饮行业职业技能竞赛）暨“金刺桐”美食双创系列评选竞赛实施方案
4. 2025 “金刺桐”创意餐厅评选申报表
5. 2025 泉州山海厨王争霸赛报名表
6. 2025 “金刺桐”创新名小吃评选申报表



泉州市商务局



泉州市人力资源和社会保障局



泉州市总工会



共青团泉州市委员会



泉州市市场监督管理局



泉州市文化广电和旅游局

2025 年 8 月 21 日

2025 泉州山海厨王争霸赛（2025 年度餐饮行业职业技能竞赛）暨“金刺桐”美食双创系列评选组委会成员名单

一、组委会

主 任：简国红 泉州市商务局党组成员、二级调研员

副主任：郑 强 泉州市人力资源和社会保障局党组成员、副局长、三级调研员

陈坤生 泉州市总工会党组成员、副主席

徐东辉 共青团泉州市委员会副书记

刘家旺 泉州市市场监督管理局党组成员、副局长

何奕斌 泉州市文化广电和旅游局党组成员、副局长

成 员：李 佳 泉州市商务局服务业发展科科长

杨志建 泉州市人力资源和社会保障局职业能力建设科科长

谢显能 泉州市总工会劳动和经济工作部部长

廖槐青 共青团泉州市委员会统战与联络部部长

黄君娜 泉州市市场监督管理局餐饮科科长

陈少波 泉州市文化广电和旅游局非物质文化遗产科科长

二、竞赛组委会办公室

主 任：雷 静 泉州晚报社全媒体中心副主任

副主任：程振芳 元老级注册中国烹饪大师

李 佳 泉州广播电视台闽南语文化传播中心主任

杨章华 食品安全专家、全国食品工业标准化技术委员会（SAC / TC 64）委员

汪京强 华侨大学旅游学院教授、全国餐饮行业教育教学指导委员会委员

刘树文 泉州市餐饮烹饪行业协会会长

尤文辉 泉州市老字号企业协会会长

黄财成 泉州风味小吃同业公会会长

王鸿福 泉州外烩餐饮行业协会会长

许民强 泉州名厨协会会长

余志聪 泉州市食品行业协会秘书长

林永松 泉州市餐饮烹饪行业协会秘书长

邱用法 泉州晚报社全媒体运营中心

附件 2

2025 泉州山海厨王争霸赛（2025 年度餐饮行业职业技能竞赛）暨“金刺桐”美食双创系列评选参赛（评）条件

申报 2025 “金刺桐”创意餐厅的企业应是在泉州市内注册，具有独立法人资格且经营满 2 年以上的企业或餐厅，财务管理制度健全、无涉黑恶、经营和信用状况良好，无行政处罚，无失信行为，无食品安全事故；申报山海厨王争霸赛的个人，需长期从事餐饮行业一线工作，持有中式烹调师高级及以上等级证书或专业从事厨师工作 5 年以上等，无涉黑恶，信用良好，无行政处罚，无失信行为，无食品安全事故。具体申报条件如下：

一、2025 泉州山海厨王争霸赛暨 2025 年度餐饮行业职业技能竞赛参赛条件

（一）热爱烹饪事业，具有精湛的烹饪技艺和良好的职业道德，在业内享有较大社会影响和较高社会声誉，在从业过程中无违法行为；

（二）持有中式烹调师高级及以上等级证书，或专业从事厨师工作 5 年以上等；

（三）热心带徒传艺，培养人才；具有较强的烹饪理论水平，较强的菜品研发创新能力。

二、2025 “金刺桐”创意餐厅参评条件

（一）全市范围内以闽菜或泉州菜为核心菜品向消费者提供用餐服务的餐厅，包括但不限于酒店、酒楼、酒家、饭庄、饭馆、

连锁餐厅、精致餐饮、特色小吃店等；

（二）企业持有有效工商营业执照、食品经营许可证，有固定商号、店名，且正式营业满2年以上，餐厅环境或者空间等具有一定的创意，且能不断推陈出新创新菜品，深受消费者喜爱；

（三）企业依法诚信经营，在当地具有广泛的知名度和良好的口碑，近2年未发生食品安全事件，监督抽检未发现不合格产品，环境卫生、岗位设置、服务流程均符合行业相关要求。

三、2025“金刺桐”创新名小吃参评条件

（一）入选范围

1. 菜品保留传统闽菜或泉州菜的主料，适当改变部分主料、辅料或调料；

2. 菜品保留传统闽菜或泉州菜的烹饪技法，适当改变部分烹饪技法的；

3. 近5年内研发的创新小吃：以当地食材为主料，采用新调料、新工艺、新方法烹制。

（二）菜品要求

1. 特色鲜明、风味突出；

2. 营养配比合理，符合安全、健康、卫生、环保的发展方向；

3. 品质稳定，不受季节、时间变化而有较大起伏；

4. 提倡大众化、民间化、实用化，不使用燕窝、鱼翅等稀有高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂；

5. 具有一定的创新性，以及较高知名度、实用性、易于推广、价位适宜，受到广大消费者欢迎，市场销量较大。

附件 3

2025 泉州山海厨王争霸赛（2025 年度餐饮行业职业技能竞赛）暨“金刺桐”美食双创系列评选竞赛实施方案

2025 泉州山海厨王争霸赛（2025 年度餐饮行业职业技能竞赛）暨“金刺桐”美食双创系列评选活动，将以“创意创新”为主题，广泛发动全市各地具有代表性的名厨、名店、名小吃参与。同时，组委会秉持公开、公平、公正的严谨评判标准，最终评选出一批最具“创新”能力的餐饮企业和个人，充分展示世遗泉州美食文化的独特魅力。

一、竞赛实施方案

（一）9 月初，向各县（市、区）发文，积极发动各地开展选拔赛和报名推荐工作；同时，组建市级总评选评审团：专业评审团（至少 7 人，以注册中国烹饪大师为主），文化评审团（至少 3 人，以高校学者或文化专家为主）。

（二）9 月 15 日前，各县（市、区）参加 2025“金刺桐”创意餐厅评选的商家，将报名表格填写完整后，加盖企业公章和商务主管部门公章（或者各地的餐饮烹饪相关协会公章），扫描表格后面的二维码提交所有电子版回执，或者将所有文件打包发送到组委会指定邮箱 qzwd@qzwb.com。

（三）10 月 10 日前，参加 2025 泉州山海厨王争霸赛、2025“金刺桐”创新名小吃评选的商家和厨师，将报名表格填写完整后，加盖企业公章和商务主管部门公章（或者各地的餐饮烹饪相

关协会公章),扫描表格后面的二维码提交所有电子版回执,或者将所有文件打包发送到组委会指定邮箱 qzwd@qzwb.com。

活动组委会对各县(市、区)报送的商家、个人提交的材料进行无犯罪记录等资格审查,确定市级总评选的最终入围名单;各县(市、区)报送的商家或个人,需同步提交以下材料:

1.《2025“金刺桐”创意餐厅评选申报表》《2025泉州山海厨王争霸赛(2025年度餐饮职业技能竞赛)评选申报表》《2025“金刺桐”创新名小吃评选申报表》;

2.商家简介(300字以内),企业或者门店内外图片2张以上;营业执照及法定代表人身份证复印件各1份(所有材料均需加盖企业公章)。

(四)9月20日—10月20日:2025“金刺桐”创意餐厅总评选

经市级总评选评审团走访评审复核,采取评审团探店打分(占比75%)+大众点评等平台口碑数据(占比5%)+线上公众投票(占比20%,拟与泉州邮政共同推出5万-10万张“美食主题明信片”,广泛发动市民参与线上投票),三种形式相结合进行评选,最终评出30家具有代表性的“金刺桐”创意餐厅(酒店餐饮10家+精致餐饮10家+社会餐饮10家)。

(五)10月15日—10月19日:2025“金刺桐”创新名小吃公众投票(50道入围)

采取专家评审复核+线上公众投票(占比20%)相结合的方式,最终选出50道左右参与总决赛。

(六)11月10日(暂定):2025泉州山海厨王争霸赛(2025

年度餐饮职业技能竞赛)理论考试(人社部指定试题),并熟悉实操比赛场地。

(七)11月12日(暂定):2025泉州山海厨王争霸赛总决赛暨2025“金刺桐”创新名菜评选。

(八)11月13日(暂定):2025“金刺桐”创新名小吃评选总决赛。

总决赛地点:泉州东海荣誉酒店

(九)11月21日:颁奖典礼。

颁奖地点:泉州东海荣誉酒店

附件 4

2025 “金刺桐” 创意餐厅评选申报表

申报餐厅					
餐厅地址				法人代表	
联系人		电 话		邮箱	
成立时间				员工人数	
营业面积 (平方米)		上年营业额 (万元)		上年利税 (万元)	
餐厅简介及获奖情况:					
餐厅意见:			县(市、区)商务主管部门或者相关 协会推荐意见:		
(盖章)			(盖章)		
年 月 日			年 月 日		

注：申报表填写打印盖章后，连同餐厅店内、店外照片 2 张以上，以及营业执照、食品经营许可证、法人身份证复印件，扫描下方二维码一同上传。



附件 5

2025 泉州山海厨王争霸赛申报表

姓 名		性别		出生 年月	
工作单位			现任职务		
技能等级		本专业工作年限			
通讯地址			联系电话		
参赛菜品 1	菜品名称				
	菜品介绍				
参赛菜品 2	菜品名称				
	菜品介绍				
个人简介 (个人从业 履历及行业 贡献)					
餐厅意见:			县(市、区)商务主管部门或者相关 协会推荐意见:		
(盖章)			(盖章)		
年 月 日			年 月 日		

备注: 申报表填写完整打印盖章后, 连同个人身份证复印件、技能等级证书复印件、菜品照片等申报材料, 扫描下方二维码一同上传。



附件 6

2025 “金刺桐” 创新名小吃评选申报表

参选菜品名称			
推荐餐厅名称		负责人	
联系电话		邮箱	
菜品简介： 			
餐厅意见： (盖章) 年 月 日		县(市、区)商务主管部门或者相关协会推荐意见： (盖章) 年 月 日	

注：申报表填写打印盖章后，按一道菜一表格，并附菜品照片，连同营业执照、食品经营许可证及法人身份证复印件，扫描下方二维码一同上传。





泉州市商务局

2025 年 8 月 21 日印发
