

洛阳代表团在河南省餐饮饭店三项大赛中成绩名列第一

# 比的是功力深浅 赛的是工匠精神

□记者 金曦 通讯员 牛云龙

11月3日下午,首届中原餐饮博览会闭幕式暨河南省第五届豫菜品牌大赛、河南省第七届烹饪技能大赛、河南省第二届饭店服务技能大赛(简称“河南省餐饮饭店三项大赛”)颁奖仪式在济源市隆重举行。洛阳代表团在上述三项大赛中斩获36个特金奖,在18个地市中名列第一(不含承办方)。



洛阳代表团在比赛结束后合影留念

## 优中选优,代表洛阳去参赛

9月29日,由市商务局、市餐饮与饭店行业协会等11个单位牵头主办的“餐旅杯”河南省餐饮饭店三项大赛洛阳选拔赛在钜都利豪国际饭店开赛,本次选拔赛吸引了我市各县(市)区许多有实力的餐饮饭店企业报名参赛,从中筛选出的22个单位、8个团体代表队和90名个人参加了选拔赛的传统风味筵席、中式烹调、中式面点、冷拼食雕、客房服务、主题宴会设计、T台形象展示等7个项目比赛。



有关领导出席洛阳选拔赛开幕式

在选拔赛中,参赛选手各显神通,制作出“色、香、味、形、质”俱全的美味佳肴,团队代表队所展示的传统风味筵席、主题宴会设计等各有千秋,获得了评委们的高度认可。

“代表洛阳去济源参加河南省餐饮饭店三项大赛的优秀团体和个人,就是从选拔赛中优中选优筛选出来的。”市餐饮与饭店行业协会名誉会长陈玉田说,无论是举行选拔赛,还是参加河南省餐饮饭店三项大赛,都是为了提升洛阳市餐饮与住宿行业的技术、质量水平,弘扬豫菜文化,培养能工巧匠,树立爱岗敬业的行业模范;同时促进我市餐饮与住宿行业转型升级,推动



洛阳代表团出发仪式



洛阳代表团在比赛前表示争取好的成绩

餐饮与住宿行业同文化、旅游等行业的协同发展,拉动经济增长,服务民生。

## 高手较量,洛阳代表团获佳绩

10月31日下午,70多岁的老将陈玉田亲自带队,我市12个单位共70名选手组成的洛阳代表团从凯旋



申灵杰等协会领导看望参赛选手

门大酒店门前庄严出征。11月1日至3日,洛阳代表团参加了在济源市举行的河南省餐饮饭店三项大赛,与全省各地市参赛选手一同较量功力,比拼技能,沟通交流。洛阳市餐饮与饭店行业协会会长申灵杰及常务副会长姚炎立、王天喜、申少卿、任安民等到场看望洛阳参赛选手,勉励选手沉着冷静,在比赛中发挥出最高水平,为洛阳餐饮业争得荣誉。

洛阳代表团在比赛中沉着应战,不负众望,一共拿下36个特金奖,成绩在18个地市中名列第一。



洛阳参赛选手在认真比赛

在三项大赛中为洛争光的获奖团体和个人如下:

●荣获河南省第五届豫菜品牌大赛河南传统风味筵席赛特金奖的是:洛阳餐旅集团、凯旋门大酒店、钜都利豪国际饭店、洛阳市一职专、东华大酒楼。

●荣获中式烹调项目特金奖的是:凯旋门大酒店的张飞龙、任桂松,洛阳餐旅集团的卢跃青、朱喜,钜都利豪国际饭店的高官信、张永旺、孙涵思,市一职专的王鹏程,唐城餐饮的卫利明,东华大酒楼的张利克,牡丹城宾馆的王杰琼,洛阳水席园的王自强,新健康大酒店的齐全林,航空城酒店的廖辉林。

●荣获中式面点项目特金奖的是:市一职专的赵怡静、张永胜,洛阳餐旅集团的邢乐宏,钜都利豪国际饭店的张宁波,唐城餐饮的亢雷刚。

●荣获冷拼食雕项目特金奖的是:唐城餐饮的李成伟,钜都利豪国际饭店的聂瑞东。

●荣获饭店服务技能大赛T台形象展示项目特金奖的是:洛阳餐旅集团的石亚新,凯旋门大酒店的吴冰莹,东山宾馆的宋佳琪、石千辉。

●荣获客房服务项目特金奖的是:钜都利豪国际饭店的张灿,洛阳大酒店的赵慧兰,东山宾馆的任勤芳。

●荣获中餐主题宴会设计项目特金奖的是:东山宾馆的石千辉,钜都利豪国际饭店的魏丽丽,凯旋门大酒店的贾歌子。

●另有伊川凯悦大酒店和殷军杰等9个单位和19名个人获得各个比赛项目的金奖。

据悉,省、市人社部门、工会、妇联等将对本次比赛的获奖选手授予相应的荣誉称号。



陈玉田(前排左一)代表洛阳代表团上台领奖  
(本版图片由市餐饮与饭店行业协会提供)

## 河南省三项大赛各地特金奖 获奖数量统计表

序号	项目 地市	报名项目数合计	特金奖合计
1	洛阳市	55	36
2	郑州市	58	32
3	濮阳市	28	20
4	开封市	35	20
5	焦作市	27	15
6	长垣县	23	15
7	新乡市	26	14
8	信阳市	20	14
9	安阳市	30	13
10	商丘市	22	13
11	鹤壁市	21	12
12	南阳市	29	11
13	平顶山市	22	11
14	漯河市	20	10
15	驻马店市	16	9
16	许昌市	21	9
17	三门峡市	18	5
18	周口市	22	4
19	省直管县市	9	2