附件3

“飨遇深中·千鸽争鸣”深中粤菜师傅技能交流暨

中山市第三届“鸽肴”大赛报名表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | 性别 | |  | 学历 |  | | | 照片 |
| 参赛工种 | 中式烹调师 | | | 出生年月 | |  | | |
| 身份证号码 |  | | | 本专业工龄 | |  | | |
| 工作单位 |  | | | 原职业技能等级/职业资格等级 | |  | | |
| 联系电话 |  | | | 竞赛等级 | | 技师 | | |
| 联系地址 |  | | | | | | | | |
| 参  赛  作  品  内  容 | 规定主料品种①名称 | |  | | | | | | |
| 采用烹调方法 | |  | | | 味型 | |  | |
| 主料：  辅料： | | | | 主  要  做  法 |  | | | |
| 规定主料品种②名称 | |  | | | | | | |
| 采用烹调方法 | |  | | | 味型 | |  | |
| 主料：  辅料; | | | | 主  要  做  法 |  | | | |
| 自选品种③名称 | |  | | | | | | |
| 采用烹调方法 | |  | | | 味型 |  | | |
| 主料：  辅料： | | | | 主  要  做  法 |  | | | |
| 单位意见 | 单位盖章  年 月 日 | | | | | | | | |

|  |
| --- |
|  |

大赛组委会制表