



2024 HOTELEX 国际厨师精英赛 (深圳)

2024 Hotelex International
Master Chef Classic (Shenzhen)

赞助方案 PROPOSAL

2024年12月12-12日

DECEMBER 12-14, 2024

深圳·国际会展中心 (宝安新馆)

深圳·国际会展中心 (宝安新馆)



赛事简介

名称：2024 Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

时间：2024年12月12-14日

地点：深圳·国际会展中心（宝安新馆）

主办单位：上海博华国际展览有限公司、深圳市烹饪协会

Hotelex国际厨师精英赛（深圳），是 globally 各地厨师向社会展示大师风采和精湛厨艺的舞台，比赛有很高的观赏性和实用价值，精英赛的举办，向世界展示中国软实力，致力将中国源远流长的美食文化推广出去。

这是一个意义深远的比赛，也是深圳创市以来赛事项目最多、规模最大的国际烹饪赛事。赛事囊括了团体、个人、中烹、西烹、中点、西点、雕刻等各种工种。



主办单位



上海博华国际展览有限公司

上海博华国际展览有限公司是英富曼集团 (Informa PLC, 全球最大的会展主办机构) 与上海华展国际展览有限公司 (创建于 1992 年, 是国内第一家会展民营企业) 于 1998 年在上海设立的全国第一家中外合作展览公司。从华展初创至今 29 年以来, 公司展会全年租馆总面积已达到 150 万平方米 (2019 年), 为来自全球的近百万采购人士创造了多重贸易机会, 同时大力发展线上业务, 打造 8 个 B2B 网站, 5 个 B2P 采购通小程序, 1 款 APP 产品组成的线上平台。公司总部位于上海, 下设机构包括: 2 家全资子公司 - 上海博英电子商务有限公司和华汉国际会议展览 (上海) 有限公司, 2 家分公司位于北京和广州, 2 家合资公司 - 中山古镇灯都博览有限公司及广州博泓国际展览有限公司。博华公司员工总数超过 470 人。



深圳市烹饪协会

深圳市烹饪协会是于2013年12月经深圳市社会组织管理局批准成立的行业性社会组织, 是深圳餐饮人凝聚的集结平台, 致力于将协会打造成服务会员的专业团队, 政府部门的智囊机构, 餐饮文化的传播平台而不懈努力。深圳市烹饪协会现为中国烹饪协会副会长单位、广东烹饪协会副会长单位。协会内部下设: 食品安全营养专业委员会、名厨专业委员会、湘菜专业委员会、团餐专业委员会、潮菜专业委员会、烘焙专业委员会、青年企业家专业委员会以及深圳五星总厨俱乐部, 往细化专业分工更进一步, 深层次地推动领域发展, 将各类餐饮单位凝聚在深圳烹饪协会的大平台, 相互促进, 共同推动健康发展。

赛事项目 团体赛，2大比赛项目

团体赛事项目：

1. 团体赛-正餐：以套餐或整盘呈现皆可。比赛将从口感(味)、刀工、卫生安全、食材运用、菜肴摆饰、菜单完整性等进行整体考察和评分。

参赛队：4（选手）+1（领队，不参与比赛）人/组，限12组

比赛内容：

制作六道菜：前菜4道、汤1道、热菜2道-主食或点心1道、甜品1道。

出菜顺序：前菜→汤→热菜2道（海产类→家禽类→家畜类）→主食或点心→甜品

比赛时间：比赛时间为4小时

2. 团体赛-精致餐饮：为弘扬中国饮食文化，打造特色餐饮品牌，推出精致餐饮宴席展示活动。最终将评选出展台造型、最佳味道、最佳人气、最具商业价值、最佳创意、最佳特色美食文化、最佳食品安全特色宴席。

参赛队：6人/组，限18组

比赛内容：根据企业特色进行搭配，需特色餐品5-7款+主打餐品2-3款，摆出共10人餐食的分量；餐品具有鲜明特色，能体现独特的美食文化和地域特征，符合餐饮消费的意识习惯；餐品主要原料具有一定的历史传承。按操作流程、口感、创意、营养安全及受众范围和成本和利润六大部分。

比赛时间：制作+展示时间为1小时，试吃打分+投票时间为半小时；



赛事项目 个人赛，5大比赛项目

个人赛事项目：

1.个人赛-海鲜姿造 (限54人)：“姿造”被誉为海鲜界的「艺术家」，用精湛刀工为送上视觉盛宴。本次比赛以海鲜为主食材，通过独特的摆盘营造诱人的赏景就餐氛围，食客敬服的厨艺展示突出优质食材，传递色香味形意器俱全的餐饮文化。

2. 个人赛-中式热菜 (限117人)：中餐以“选料广泛、技法众多、口味多变、品评多元”等特点在世界各地享有盛誉。赛事以粤港澳大湾区为窗口，联动国内外烹饪精英汇聚于此，展示中餐博大精深的美食文化与烹饪技巧及在新时代下推陈出新的融合菜系与创新技法，为中餐走出去拓展深度与广度。参赛选手通过展示2种不同的位上现代中式主菜，全部以热菜的形式进行现场展评。

3. 个人赛-中式点心 (限78人)：当下国内中式点心意识觉醒，从口感、审美、造型、消费场景和文化的表达上做出改变与创新，走出自己的舒适圈。通过本届赛事为新中式点心与市场主流消费群体搭建交流平台，展示中式点心与时俱进在新时代中传承与发扬，向世界讲好中国故事。参赛选手完成一款必选产品，一款自选产品，合计两款产品。

4. 个人赛-蔬菜水果雕塑 (限12人)：本次赛事设立蔬菜水果雕塑项目，用刻刀一进一出造就雕塑骨肉，左右旋转提炼雕塑灵魂；线条清晰流畅，造型美观，构思巧妙，浑然天成，通过一件件美轮美奂的艺术作品传达食之美、膳之魂。

5. 个人赛-面塑 (限12人)：面塑，俗称面花、捏面人，是源于山东、山西、北京的中国民间传统艺术之一，也是非常珍贵的非物质文化遗产。本次比赛设立面塑项目，以面粉为主料，调成不同色彩，用手和简单工具，塑造出各种栩栩如生的形象，展示它出于俗而脱于俗的朴素文化。



赛事委员会

名誉主席：

李耀云 卢永良 周元昌 黄平
章学强 范海燕

主席：刘永忠

秘书长：侯丽捷

* 具体请以现场为准



裁判团

总裁判长：林振国

执行裁判长：董玉振

监理长：邱琼

团体赛：

1. 正餐裁判长：沈巍
2. 精致餐饮品牌裁判长：钱以斌

个人赛：

1. 中式热菜裁判长：谭国辉
2. 中式创意点心裁判长：黄光明
3. 海鲜姿造裁判长：翟昇杏
4. 面塑、果蔬雕裁判长：李大成

* 具体请以现场为准



赛事裁判

潘小峰	邵庆宏	李亚	陈植强	李权霖	王轲
宣国民	罗友裕	李保平	陈伟明	江本华	龚毅
葛志军	钟磊	何育任	叶飞	旷永	叶锦玲
李志顺	夏金龙	何钧志	陈国强	欧阳海	梁锦峰
鄢赅	田越	梁仲贤	丘君宏	林胡罡	林德芝
兰明路	董超宇	张向阳	余伟元	江山	
刘波平	杨万强	何海晖	余元升		
沈斌	陈军	黄河	李伟标		
刘强	陈致富	许美德	徐广强		
朱建华	郭小粉	阮锦鸿	罗玉辉		
张志刚	陈健伦	林汉添	韩光绪		



* 以上排名部分先后，具体请以现场为准

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

总裁判长 林振国

中国烹饪大师

国际中餐大师

2017年澳门特区政府颁发旅游功绩勋章

中国烹饪协会颁发中国烹饪大师终身成就奖

中央人民广播电台两岸三地餐旅名人贡献奖等荣誉称号

澳门烹饪协会理事长

世界中餐名厨交流协会理事长

世界中国烹饪协会名厨专业委员会副主席

台湾中华美食交流协会顾问

新加坡中厨协会顾问

美国中餐协会顾问

国际名厨慈善会副理事长

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

执行裁判长 董玉振

注册中国烹饪大师

中华金厨奖获得者

2020年广东省劳动模范

世界名厨慈善会副会长

清华大学粤港澳餐饮企业家同学会副会长

深圳烹饪协会副会长兼名厨委秘书长

深圳五星总厨俱乐部理事长

世界厨师联合会国际B级裁判

深圳福田香格里拉大酒店中餐行政总厨

2017世界中餐厨王争霸赛冠军

深圳首届厨王争霸赛冠军

深圳十大金厨奖

香港环球厨神大赛“年度最佳厨师金奖”

深圳卫视餐饮风云榜“最佳厨师团队”

广东省粤菜金钻名厨奖

广州烹饪大师赛金奖

深圳餐饮风云榜十大风云人物

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

监理长 邱琼

Food&Wine评选BEST50中国顶级名厨

上海西餐女王

上海滩厨界“一姐”

上海厨艺精英联盟中的Western Queen

奢部国际美食文化展签约的中国名厨代表之一

中国博古斯烹饪大赛评委

最具影响力女主厨

最具独特风格奖

杰出个人表现奖

上海杰出厨师奖

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

副监理长 余永文

国际美食博士

世界中餐名厨交流协会 创会主席

2022年度“粤菜师傅”正高级职称

厨皇会国际美食博士

广东省粤菜师傅人才培养与评价联盟 副理事长

广州饮食之星俱乐部 会长

美国拉斯维加斯蓝带厨艺学院 法国蓝带勋章

亚太区厨皇美食会 最高荣誉主席（资深）

广东省技师餐饮协会 副会长

广州饮食之星俱乐部 常务会长

法国美食协会 蓝带勋章

新东永集团·光美食品 董事

广东省粤菜促进会 执行副会长

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

正餐裁判长 沈巍

中国烹饪协会名厨专业委员会委员
中国饭店协会酒店星厨委执行主席
世界厨师联合会国际评委
国家职业技能高级评委
上海市技术能手称号
长宁区政府专业技术拔尖人才
中华金厨奖
中国最受瞩目年轻厨师
青年烹饪艺术家
台北国际厨王邀请赛金厨王大奖
上海旅游饭店行业服务演练大赛中式烹饪主题展评一等奖
上海市首席技师
亚太厨皇会荣誉会长
国际烹饪艺术大师
中国烹饪大师
Top50 Best Chef
中国名厨新锐奖
中国烹协三十周年杰出人物奖

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

精致裁判长 钱以斌

味Fusion创意厨房创始人

创意盘饰创始人

创意冷菜培训导师

国内“先锋料理”培训导师

注册中国烹饪大师

国家级中菜高级技师

中国烹饪协会厨艺精英委员会副主席

第44届世界技能大赛烹饪（西餐）项目中国技术指导专家

2016、2020德国奥林匹克烹饪大赛中国国家烹饪队教练

世界厨师联合会国际评委

国家职业技能竞赛裁判员

全国餐饮认定师

国家级评委

上海旅游高等专科学校客座副教授等。

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

中式热菜裁判长 谭国辉

中国烹饪大师
中华金厨奖
广东省劳动模范
广东省五一劳动奖章获得者
广州十大工匠名厨
广东省南粤技术能手
广州市突出贡献技术能手
国家中式烹饪高级技师
国家职业技能鉴定高级考评员
国际烹调艺术大师
高级营养配餐员
第二届中华粤菜名厨金钻奖
世界中餐名厨交流协会专家委员会副主席
广州市五星级酒店总厨交流协会常务副会长
法国国际厨皇美食会金牌会员
粤港澳名厨俱乐部金牌会员
澳门中厨协会名誉顾问
极客厨房创始人

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

中式创意点心裁判长 黄光明

点都德全国出品总监

广东省粤菜师傅四星名厨

世界粤菜金奖

南粤餐饮功勋人物

南粤厨王

广府名点金奖

广东十大名点金奖

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

海鲜姿造裁判长 翟昇杏

全国学员2000+

深蓝刺身培训创始人

培训刺身鱼雕，刺身外卖，海鲜姿造教学

2023深圳国际渔业博览会裁判

2023中国艺术海鲜姿造大赛评委

第八届国际青年名厨现代中餐先锋融合菜大课堂讲师

2023粤港澳美食峰会赛事指定合作商

冷菜艺术美术年度领军人物

为咪厨联盟俱乐部副会长

裁判团



Hotelex国际厨师精英赛（深圳）

面塑、果蔬雕裁判长 李大成

中式高级烹饪资格证

高级工艺食品资格证

香格里拉食品卫生资格证书

香格里拉卓越督导培训证

广州美食节获得团队金鼎奖

东莞美食节获得最具潜力创意奖

江苏餐饮餐饮行业竞赛获得团队金奖

深圳市餐饮行业职业技能竞赛团队组烘焙赛一等奖

CCA全国厨师华山论剑技能大比武荣获“整雕王”称号并获金奖

深圳烘焙大赛第一名

首届创意烘焙职业技能大赛第二名

Villeroy & Boch Culinary World Cup2018烹饪世界杯颁发的

甜品类个人赛Pastry artistic showpiece第一名

2019年世界厨王争霸赛（浙江南浔）团体季军

以教练的身份带领中国队前往（FHM）世界烹饪艺术大赛

Artistic Showpiece Chocolate个人赛荣获个人赛金奖

第25届世界奥林匹克烹饪大赛Pastry art西点艺术类金奖

2024赞助产品招募类别

乳制品类

黄油、稀奶油、纯牛奶、奶油、奶酪、马苏里拉芝士、其他各类乳制品等

烹饪设备

电磁炉、工作台、碎冰机、双星盆、卡斯炉、搅拌机、电炸炉、中型万能蒸烤箱、加热灯/保温箱、冷藏冰箱、冷冻冰箱、万能蒸烤箱、电面火炉、洗碗机、厨师机、粉碎机、料理棒、制冰机等

食材类

牛肉、羊肉、猪肉、禽类（鸡肉，鸭肉等）、海鲜、贝类、鱼类等

果蔬类

蔬菜类（青萝卜、胡萝卜、莴笋等）、水果类（橙子、西瓜、哈密瓜等）

调味品类

橄榄油、食用油、盐、黑胡椒、糖、芝麻油、酱汁等

其他

厨师服、锅具、刀具、砧板、厨房辅助用品等

原料类

面粉、酵母、鸡蛋、坚果、果干、果茸等

招募级别和招募规则

合作报价		
	个人赛	团体赛
首席合作	<u>RMB 300,000</u>	<u>RMB 300,000</u>
官方合作	<u>RMB 150,000</u>	<u>RMB 150,000</u>
特约合作	<u>RMB 50,000</u>	<u>RMB 50,000</u>

- 赞助任意一场赛事，且预订2024 HOT深圳展会 36平米以上光地展位，享总价**9折优惠**
- 赞助以上2场赛事，享**88折优惠**

招募规则

- 赛事中必用的食材和调味品等产品，必须是官方合作级别及以上，请咨询组委会
- 竞价原则:同类别合作选择出价最高的竞投企业
- 合作顺序按照先到先得。同等条件下，原先合作商和上海国际酒店及餐饮业博览会展商优先考虑



首席合作商 人民币30W起

尊享权益 至多2款产品 (排他)

首席专属权益

1. 赛事回顾报告1份
2. 赛事现场为获奖选手颁奖 合影

选手/裁判相关推广

1. 参赛选手作品若必须使用, 则一定需要使用指定的赞助产品
2. 裁判晚宴至多4位出席名额
3. 至多3次选手群推送
4. 赛后提供带有赞助商logo的厨师服1件

媒体宣传

1. HOTELEX公众号微信特刊推广1次
2. HOTELEX公众号微信联合推广2次 (展前和展后各一篇)
3. 合作媒体矩阵发布(至多2次)
4. EDM定向发送一次

公司品牌LOGO露出

1. 赛事官网LOGO呈现
2. 比赛规则2页内页广告
3. HOTELEX展会Map LOGO呈现
4. 菜谱卡LOGO呈现
5. 颁奖证书LOGO呈现
6. 厨师服LOGO呈现
7. 比赛现场背景板LOGO呈现
8. 合作企业荣誉证书LOGO呈现

官方合作商 尊享权益

人民币15W起

有机会成为其中一项参赛项目的品牌冠名商
一款产品 (排他)

选手/裁判相关推广

1. 参赛选手作品若必须使用, 则一定需要使用指定的赞助产品
2. 裁判晚宴至多2位出席名额
3. 至多2次选手群产品介绍推送

媒体宣传

1. HOTELEX公众号微信特刊推广1次
2. HOTELEX公众号微信联合推广2次 (展前和展后各一篇)
3. 合作媒体矩阵发布(至多2次)

公司品牌LOGO露出

1. 赛事官网LOGO呈现
2. 比赛规则1页内页广告
3. HOTELEX展会Map赛事介绍页面LOGO呈现
4. 菜谱卡LOGO呈现
5. 颁奖证书LOGO呈现
6. 厨师服LOGO呈现
7. 比赛现场背景板LOGO呈现
8. 合作企业荣誉证书

特约合作商 人民币5W起 尊享权益

选手/裁判相关推广

1. 参赛选手作品可以选择使用合作产品
2. 裁判晚宴至多1位出席名额
3. 至多1次选手群产品介绍推送

媒体宣传

1. HOTELEX公众号微信联合推广1次
2. 合作媒体矩阵发布(至多1次)

公司品牌LOGO露出

1. 赛事官网LOGO呈现
2. 比赛规则1页内页广告
3. HOTELEX展会Map赛事介绍页面 LOGO呈现
4. 菜谱卡LOGO呈现
5. 颁奖证书LOGO呈现
6. 厨师服LOGO呈现
7. 比赛现场背景板LOGO呈现
8. 合作企业荣誉证书

宣传推广-自有渠道

公众号-Hotelex上海酒店及餐饮展

阅读量: 10270+

公众号-深圳市烹饪协会

阅读量: 17277+

视频号-酒店与餐饮博览

观看量: 6262+

25+ 微信推文

6 视频号短视频

群雄争霸, 蓄势待发! 2023HOTELEX国际厨师精英赛(深圳)将于年底举行!

12月去深圳的 Hotelex上海酒店及餐饮展 2023-06-07 16:49 发表于上海

95位大咖评委实力坐镇, 2023HOTELEX国际厨师精英赛(深圳)即将开启, 少量空位等你来战~

12月在深圳的 赛事赞助 | 深受烹饪大师认可的黄鱼品牌 - 闽东壹鱼助力深圳厨师比赛

HOTELEX Hotelex上海酒店及餐饮展 2023-12-08 16:33 发表于上海



上方扫码 提前注册 免排队免费领票!

距2023 HOTELEX深圳展还有 6 天

2023HOTELEX国际厨师精英赛(深圳)将于12月14日至16日在深圳国际会展中心(宝安)

赛事动态 | 95位大咖评委实力坐镇, 2023HOTELEX国际厨师精英赛(深圳)战!

12月深 发表于 汇四海大师 展名厨风采 | 为期三天的 2023 HOTELEX国际厨师精英赛圆满落幕, 我们明年再见!

深圳市烹饪协会 深圳市烹饪协会

2023-12-18 16:16 发表于广东 听全文



宣传推广-自有渠道



规则手册广告页



HOTELEX小程序专属活动页



选手群产品介绍



赛事官网



赛事EDM



宣传推广-合作媒体(部分)

2023 HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）蓄势待发

原创 中国烹饪杂志 中国烹饪杂志

2023-05-31 21:02 发表于天津 听全文



中国最具影响力的餐饮杂志
HOTELEX国际厨师精英赛(深圳)官方指定媒体

“这将是深圳历史上规模最大、规格最高的一次专业烹饪赛事。”5月31日上午，在上海旅游博览会上，深圳市烹饪协会会长刘永忠告诉《中国烹饪》杂志记者。据悉，云集全球烹饪高手的2023 HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）将于2023年12月14日至16日在深圳国际会展中心（宝安新馆）举行。



中国烹饪杂志

28

2

16

写留言

2023 HOTELEX国际厨师精英赛圆满落幕

张悦佳 深圳食安传媒 2023-12-18 11:45

发表于广东 听全文

百厨聚深炫技斗奇，高手过招俊采星驰。煎炒烹煮蒸烤焖炸，十八般厨艺露绝活。12月14日-16日，由深圳市人力资源和社会保障局、深圳市市场监督管理局指导，深圳市烹饪协会、上海博华国际展览有限公司联合主办的2023 HOTELEX国际厨师精英赛在深圳国际会展中心举办。



此次赛事汇聚了来自世界各地的顶尖厨师

深圳食安传媒 +关注

1

1

在看

深圳市烹饪协会会长刘永忠在接受红厨网记者的采访中表示，12月14日至16日，即将在深圳举办的2023HOTELEX国际厨师精英赛（深圳），正是各位厨师展示个人实力，开拓视野，结交一批志同道合朋友的绝佳舞台。

“这将是深圳建市以来规模最大、规格最高的一次专业烹饪赛事。”高含金量的赛事奖项、高聚焦度的社会关注、多品类烹饪技艺的比拼、多文化融合的擂台竞争都使得赛事意义深远。



红厨网 +关注

13

71

4

21

中国食品报网 > 信息资讯

2023 HOTELEX国际厨师精英赛圆满落幕

2023-12-18 10:51:10 中国食品报网

本网讯 12月14—16日

行业协会、上海博华国际展览

有限公司联合主办。



来自全国各地的近4000名参赛选手，围绕“海鲜姿造、蔬菜水果雕塑、

2023 HOTELEX国际厨师精英赛圆满落幕

深圳卫视深视新闻 2023-12-18 15:52:53

12月14日-16日，2023 HOTELEX国际厨师精英赛在深圳国际会展中心举办，吸引来自世界各地的26支团队赛队伍、近400名的参赛选手参加。

本届赛事由深圳市人力资源和社会保障局、深圳市市场监督管理局指导，深圳市烹饪协会、上海博华国际展览有限公司联合主办。



中国商报网 WAP

聚焦 时事 商业 产经 专题 法治 京津冀 传媒 权益 直播中国 时尚 乡村振兴

2023 HOTELEX国际厨师精英赛举行

2023-12-18 11:16:42 中国商报网

快讯

中国商报网深圳（记者 赵琳）12月14日—16日，由深圳市人力资源和社会保障局、深圳市市场监督管理局指导，深圳市烹饪协会、上海博华国际展览有限公司联合主办的2023 HOTELEX国际厨师精英赛在深圳国际会展中心举办。

此次赛事汇聚了来自世界各地的26支团队赛队伍，近400名参赛选手围绕“海鲜姿造、蔬菜水果雕塑、”等主题进行烹饪比赛，他们热情服务宾客，展示中华美食5000年来的深厚底蕴，多元烹饪技艺和新时代国际视野下推陈出新、传承融合的理念及创新精神，通过与国际顶级厨艺同台竞技，挖掘具备良好素质的中青年厨师，培养出一代国际行业领军人才，向世界讲述和时代中国美食故事。



赛事现场及印刷品LOGO体现



获奖证书logo露出



菜谱卡logo露出



选手及裁判厨师服logo露出



现场赞助商视频



现场背景板

展会大会地图LOGO呈现



赛事及活动Events

Hall
11号馆

2023HOTELEX 国际厨师精英赛(深圳)

时间：12月14-16日 地点：11号馆11F100(11号馆内近8号门)

赞助商：



主办单位：



ADD YOUR TITLE HERE

感谢聆听

赞助咨询



Cherry 朱小姐



86 21 3339 2199



Cherry.Zhu@imsinoexpo.com

赛事咨询

Kina 詹小姐

86 21 3339 2452

Kina.Zhan @imsinoexpo.com



上海国际酒店及餐饮业博览会

TITLE
HERE

THANKS
FOR YOU

... ADD YOUR TITLE HERE, ADD TITLE