

诸暨市农家乐休闲旅游业发展领导小组办公室

关于做好“2019年诸暨市农家乐系列活动” 申报的通知

各成员单位，各乡镇人民政府，各街道办事处：

为更好地传承诸暨农家乐美食文化，挖掘地道美食，全方位展示诸暨市特色农家乐、农家乐特色餐饮，打造更优质的农旅产品，我市将于10月组织开展“2019年诸暨市农家乐系列活动”现将活动实施方案予以印发，请认真落实。

市农旅办联系人：高燕（钉钉同步），联系方式 89009606

附件：2019年诸暨市农家乐系列活动实施方案

诸暨市农家乐休闲旅游业发展领导小组办公室

2019年10月8日

附件：

2019 年诸暨市农家乐系列活动实施方案

系列活动一：创特色

诸暨市特色农家乐认定活动

为了规范和引导我市农家乐发展，参照相关县市的经验做法，并结合我市实际，制定本方案。

一、申报标准（★必须满足项）

1. ★无食品、消防安全事故；
2. ★土地和房屋使用合法合规；
3. 宣传意识强，积极参与各类宣传推介活动，印有自己的宣传品或入驻相关网络营销平台（微信公众号除外）的，已具有一定的知名度；
4. 交通便利，各种交通工具均可通达目的地；
5. 有停车场地，能满足接待需求。

二、工作组织

（一）认定工作由市农旅办统筹协调安排，按照本办法规定统一组织实施。申报单位应先向所在地镇乡（街道）主管部门提出申请，经镇乡（街道）评估合格后汇总向市农旅办推荐，并提交相关资料。

（二）成立评估专家组，具体负责“特色农家乐”评估工作。由诸暨市餐饮协会组建2组评定专家组。

（三）申请单位应认真配合做好诸暨市“特色农家乐”认定工作。

三、工作方法

特色农家乐认定活动采取镇乡（街道）评估、资料审核、“视听诸暨”投票、专家评定相结合的办法。根据镇乡（街道）评估报告及资料情况，确定候选单位，经“视听诸暨”投票及专家组综合评定产生最终名单。分数占比情况：专家评定得分 $\times 90\%$ +“视听诸暨”投票分数（投票前10名20分，11-15名16分，16-20名12分，以此类推）。

四、工作程序

（一）镇乡（街道）推荐。申报单位应先向所在地镇乡（街道）主管部门提出申请，填写“诸暨市特色农家乐申报表”（附表1），并提交相关申报材料，10月14日前报送镇乡主管部门，经镇乡（街道）对农家乐经营单位所报材料真实性进行审核，评估合格后填写“诸暨市特色农家乐评估报告表”（附表2）及“2019年诸暨市特色农家乐汇总推荐表”（附表3），并于10月15日前向市农旅办提交所有申报材料。

（二）市农旅办复核。由市农旅办对各镇乡（街道）推荐的候选单位进行资料复核，提出“特色农家乐”候选名单。

（三）公开评选。在“视听诸暨”微信公众号上将提各单位及基本情况介绍，接受群众投票，同时专家团对候选单位进行实地走访调查，根据专家评分细则标准进行打分，专家实地走访时，各农家乐经营户需根据实际情况制作3-5个本店特色菜品，

用于专家团评估打分，专家填写“诸暨市特色农家乐专家打分表”，特色菜品制作每家统一补贴200元。

（四）确定入选单位。专家进行评议，根据实地走访打分与平台投票情况，得出最终分数，确定十家诸暨市特色农家乐，填写“诸暨市特色农家乐专家评定报告”提交至市农旅办。

（五）表彰宣传。对认定的诸暨市特色农家乐，拟在“2019年诸暨市农家乐特色菜品展示活动”上进行授牌表彰，并由诸暨市广播电视台拍摄宣传专题片，对入选单位在媒体上进行宣传，每家农家乐奖励3000元。

五、相关申报材料

1. 诸暨市特色农家乐申报表，同时提供照片及文字介绍。
2. 申报单位资质证明文件复印件（营业执照、税务登记证、卫生许可证、餐饮服务许可证、住宿型农家乐需提供特种行业经营许可证）。
3. 法人代表身份证（正反）复印件。
4. 经营用地及建筑使用合规合法证明。
5. 荣誉证明材料。

附表：1. 2019 年诸暨市特色农家乐申报表
2. 2019 年诸暨市特色农家乐评估报告表
3. 2019 年诸暨市特色农家乐汇总推荐表

附表 1:

2019 年诸暨市特色农家乐申报表

名 称			开业时间	年 月
地 址				
负责人姓名				
联系电话		手机		
参加相关培训班名称及参加人数				
主题特色定位 (养生、养老、运动、休闲、摄影等)				
入驻的网络平台				
从业人数	人	农家乐截至目前投资情况	万元	
接待餐位总数	位	接待房间及床位总数	间;	床。
2018、2019 两年中参与宣传推介活动情况				
获省、市、县奖励 (荣誉)情况				
特色陈述(种养业介绍、餐饮原料来源等)				
餐饮特色情况介绍				
游客评价(入驻平台内 顾客评价等)				
镇乡(街道)主管部门 意见(盖章)				
市农旅办意见 (盖章)				

附表 2:

2019 年诸暨市特色农家乐评估报告表

评估说明:				
1、本表为服务质量基本条件评估报告表,有 5 大类评估指标。			合	不
2、合格率达到 80%及以上(23 项),则视为通过。			格	合
基 本 条 件	经营 场地	符合本辖区内的土地利用总体规划、城乡建设规划和乡镇乡村旅游农家乐发展总体规划。★		
		建筑不占用公路建筑控制区,不占用水利红线,不破坏林地,无自然灾害(如塌方、洪水、泥石流等)和其它影响公共安全的隐患。★		
		有合法的土地和房屋使用证明。★		
	接待 设施	接待设施基本齐备,质价相符,旅客体验满意。		
		交通设施完善,交通组织便捷。		
		各活动区配套、安全设施齐全有效。		
		通讯设施完善,确保畅通。		
		设有行路、场所等公共信息图形符号,且符合 GB/T 10001.1 和 GB/T 10001.2 的规定。		
	安全 管理	治安消防管理应符合当地农家乐治安消防安全的有关规定。★		
		明确农家乐的法定代表人或负责人是其农家乐公共安全、消防安全及食品安全的第一责任人,对其农家乐公共安全、消防安全及食品安全负全面责任,并参加各类相关知识培训。★		
		易发生危险的设施、地段等标有警示标志。		
		经营用房结构安全,门窗、屋顶等房屋构建完备,四周无乱搭乱建设施。		
		不得设置妨碍旅客隐私的设备或从事影响旅客安宁的任何行为。		
		自觉遵守法律法规和乡规民约,无影响社会稳定因素存在。		
	卫生 环保	制定各项卫生制度和措施,定期进行各项卫生检查。		
		配备专职或兼职卫生管理人员,管理人员必须持有专业知识培训合格证及健康合格证明。		
		餐饮场所应符合 GB 16153 规定的卫生标准。★		
		食饮具消毒应符合 GB 14934 的规定。		
		公共卫生间应符合 GB/T 18973 的要求。		
		有完善的给排水设施,用水(包括自备水源和二次供水)符合 GB 5749 的要求。		

		污水和固体废弃物处理符合当地环保部门的规定。★		
		无建筑、装修、噪音污染，室内环境符合人体健康要求。★		
		经营场所周围环境整洁，25 m 内无有毒有害气体排放等污染源。		
		遵守相关卫生和环保法律、法规和规章。		
	服务 要求	树立旅客至上、优质服务的宗旨。		
		在规范化服务的基础上，提倡特色化服务。		
		从业人员应掌握旅游接待服务基本知识，文明礼貌，服务态度热情。		
		产品销售和服务实行明码标价，遵守价格相关法律，不得纠缠消费者或强行向消费者销售商品、提供服务。		

镇乡（街道）意见（盖章）：

注 1：诸暨市乡村农家乐服务质量基本条件评估报告表以本表 5 大类共 28 项评估指标为依据，每项设置“合格”与“不合格”两个评估等级，标“★”项为一票否决项。评估结论分为合格、不合格两个等级。

注 2：在评估时各分项若有缺失，请于该项处注明。

注 3：近三年内发生重大服务质量、安全健康、环境保护等事故的，受到市级及以上相关部门的通报、处分和媒体曝光，取消评估资格。

附表 3:

2019 年诸暨市特色农家乐汇总推荐表

推荐单位（盖章）：_____（镇、乡、街道）

序号	参选单位	联系人	联系方式	地址	备注

活动二 赛风味

2019 年诸暨市农家乐特色菜品烹饪大赛

为深入宣传推广农家乐特色菜，挖掘和弘扬美食文化，推动我市农家乐休闲旅游业提升发展，促进农民增收致富，举办诸暨市农家乐特色菜品大赛，由诸暨市农旅办牵头，诸暨技师学院主办，市农家乐协会、诸暨广播电视台协办。

一、申报程序

（一）农家乐经营主体自主申报。经营主体根据《2019 年诸暨市农家乐特色菜品烹饪大赛活动》中的申报条件，符合条件且有意愿参加比赛的，填写 2019 年诸暨市农家乐特色菜品烹饪大赛参赛申报表（附表 4），参赛队一般为 2-3 人，10 月 14 日报送至所在镇乡（街道）主管部门。

（二）各镇乡（街道）对农家乐经营单位所报材料真实性进行审核，填写 2019 年诸暨农家乐特色菜品烹饪大赛汇总推荐表（附表 5），10 月 15 日前，择优推荐农家乐经营点（村）上报市农旅办（市农业农村局产业科）。

二、比赛项目

农家乐特色热菜、冷菜、点心。

三、参赛对象

1. 农家乐营业执照、许可齐全；
2. 农家乐经营场所、用地合法合规；
3. 农家乐有固定厨师，保证菜品、菜系、质量稳定。

四、比赛时间及地点

1. 比赛时间：10 月 24 日，上午 09:00。
2. 比赛地点：诸暨技师学院（B 号实训楼三楼）。

五、比赛奖励

（一）奖项设置

1. **农家烹饪奖**：热菜、冷菜、点心项目，根据单个菜品得分排名先后，分别设金奖、银奖、铜奖。其中：冷菜、点心设金奖各 2 个、银奖各 3 个、铜奖各 5 个；热菜设金奖 3 个、银奖 5 个、铜奖 7 个，分别颁发奖牌。

2. **特色餐饮奖**：各参赛队伍 6 个菜品（4 热菜、1 冷菜、1 点心）总成绩前三名者，颁发诸暨市农家乐特色餐饮奖牌。

（二）奖励方法

农家烹饪奖中金奖、银奖、铜奖分别奖励 500 元、300 元、200 元；特色餐饮奖前三名分别奖励 700 元、500 元、300 元。

比赛所获奖项均按以上方法进行奖励。

六、比赛规则

（一）比赛要求

1. 菜品原材料来源于当地，具有诸暨本地特色，提倡创新，讲营养、讲口味、讲卫生，满足不同消费层次的需要。

2. 每支代表队在规定时间内（1 小时）内完成 6 个菜点，其中热菜 4 个、冷菜和点心各 1 个，其中一个热菜为指定菜品（糖醋莲藕），菜点材料总成本价控制在 500 元以内。

（二）比赛规则

1. 组委会提供比赛场地、常规设备、工具（如砧板、灶炉、炒锅等）、基本调味品（油、盐、生抽、糖、胡椒粉、鸡精）以及制定菜品原料莲藕，除此之外的原辅料、特殊工具及装盘器具、展示台布等由参赛者自备（为确保安全，现场不得使用高压锅及电器设备）。若有选手需要烹制小火长时间的菜肴，可自带卡式炉，赛前（上午 08:30）由各代表队领队在一楼签到处抽签比赛操作工位。

2. 各参赛队禁止使用含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染、可能对人体健康有害的食品；禁止使用国家重点保护的野生动物；禁止使用非食品原料。为保持食材新鲜，可存放于赛场冰箱。

3. 参赛选手可携带净料入场，也可在赛前在组委会提供场所对原材料进行粗加工，如宰杀、涨发、洗涤、剥茸、腌制（不调味），但刀工成型、菜肴炒制成熟及调味必须在赛场内完成。

4. 适度装饰。如雕刻、瓜盅等，以及各种盛器搭配注重绿色环保，不可过度装饰。

5. 每款菜品只限制作一次，送评菜肴以 10 人量为准，每款菜品分展示和品评 2 份，品评菜品（5 人品尝量）供评委品尝打分，展示菜品装盘装饰后由监理放置相应展示台。

6. 检录

1) 每队 2-3 名参赛选手，参赛时必须身着整洁的工作服，佩戴工作帽；比赛当天提前 30 分钟到检录处签到、抽签、排队等候；

2) 选手应佩挂选手证，工作服帽穿戴整齐，在检录、验料处听从工作人员指挥凭选手号码到相应的工位号；

3) 自带餐具应在底面粘贴标识，便于取回，妥善管理好自己所带的餐具、工具和原辅料进入现场。

7. 现场监控与操作

1) 选手应在规定的时间提前 10 分钟进入赛场，将抽取的选手号码交给赛场监理员，由监理员带到所指定的操作工位，检验身份，选手不得任意调换位置；

2) 赛前对选手自带原辅料严格进行检查，选手可以带净料入场，但不可以做刀工处理，发现弄虚作假，取消比赛资格；

3) 选手在比赛过程中，必须遵守比赛规则，听从裁判指挥、协调。操作完成时立即向裁判报告，并接受检查。参赛作品交接后，选手应整理、清洁好操作现场，拿好自带物品，离开赛场；

4) 参赛选手须服从裁判。比赛过程中或比赛后发现问题(包括反映比赛或其它问题)，应由领队在当天向裁判组提出陈述。领队、选手不得与大赛工作人员直接交涉。

8. 展台内容。各参赛队根据自己的主题特色设计展台，展示台桌面直径为 1.5 米(由组委会提供)，因展区场地条件限制，各参赛队不准布设背景墙及大型宣传材料。可用当地的土产、土酒和其它特色点缀来布置展台，但须放置于圆桌面上，面积不得超过圆桌直径(1.5 米)，高度不得超过桌面以上 50 公分。展示时留 1 位选手在现场，为嘉宾和评委作菜品介绍。

七、评分标准

参赛选手在规定时间内制作热菜 4 个，冷菜、点心各 1 个，每个菜品按味感、质感、营养卫生、观感、综合工艺五部分评分，满分为 100 分，同时评委评判也会参考参赛选手的地域来源和作品的特色。

（一）热菜成品评判标准：

1. 农家特征（30 分）：原辅料选用、烹调方法、菜名设定等符合比赛要求，农家特征明显，农家文化浓郁；

2. 味感（20 分）：口味纯正，主味突出，调味适当，无糊味、腥膻味、异味等；

3. 质感（20 分）：火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点；

4. 营养卫生（20 分）：生熟分开，营养配比合理，成品中不允许使用人工色素和不能食用的物品，讲究餐具和盘饰清洁卫生。

5. 观感（10 分）：主副料配比合理，刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，色泽自然，装盘美观，餐具与菜肴谐调；

（二）冷菜成品评判标准

1. 农家特征（30 分）：原辅料选用、烹调方法、菜名设定等符合比赛要求，农家特征明显，农家文化浓郁；

2. 食用价值（20 分）：选料适宜，荤素搭配合理，口味多样，口感鲜美纯正，质感良好，实用价值高；

3. 营养卫生（20 分）：凉菜中的食物要符合食品卫生要求，不含异物，营养配比合理，餐具清洁，盘饰卫生。

4. 刀工（20 分）：刀法准确，刀工细腻，刀面光洁，规格整

齐，厚薄均匀，有利于美化塑造凉菜形态；

5. 造型（10分）：构思新颖，寓意高雅，形象生动美观，色彩自然、鲜明、协调，点缀装饰适度，拼摆装盘层次清晰、整齐，与造型协调；

（三）点心小吃成品评判标准

1. 农家特征（30分）：原辅料选用、熟制方法、点心名设定等符合比赛要求，农家特征明显，农家文化浓郁；

2. 味感（20分）：口味鲜美纯正，调味适当，符合成品本身应具有的咸、甜、鲜、香等口味特点，无异味；

3. 质感（20分）：选料精致，用料配比准确，火候得当，质感鲜明，符合成品本身应具有的软、糯、酥、松、脆等特点；

4. 营养卫生（20分）：成品中不允许有异物，营养配比合理，讲究餐具和盘饰清洁卫生；

5. 观感（10分）：形态优美自然，平滑光润，层次清晰，花纹细腻匀称，规格协调一致，馅与皮均衡适度，色调匀称、自然、美观，符合成品本身应具有的洁白、金黄、透明等色泽，装盘美观。

八、成绩计算

评委组各成员按照菜肴评判办法以百分制形式进行评判打分，以各评委平均分作为有效成绩。

九、评判组织

1. 评委组由5人组成，有效分的平均分为参赛菜品得分；

2. 由评判工作委员会负责组织对参赛选手记分。

十、参赛选手须知

1. 除展示台外，其他任何位置不得出现农家乐名称及人名等；
2. 检录入场时各参赛队领队抽取比赛操作工位，工作人员核对选手的选手证、填写检录单；
3. 不迟到早退；赛场保持安静；禁止吸烟、保证赛前赛后环境整洁；严格执行生熟分开的规定；
4. 选手在操作过程中，须佩戴统一发放的选手证；
5. 选手操作完毕后立即离开现场，不得逗留。

十一、工作要求

各镇乡（街道）要严格把关，真正把发展较快、规模较大、服务质量较好、管理水平较高、经营业绩较强、菜品有特色、有一定影响力的农家乐经营单位推荐上来。

同时市农旅办将组织 2019 年诸暨市农家乐特色菜品烹饪大赛获奖单位参加“诸暨市农家乐特色菜品展示活动”，详情见活动三。

附表：4. 2019 年诸暨市农家乐特色菜品烹饪大赛参赛申报表

5. 2019 年诸暨市农家乐特色菜品烹饪大赛汇总推荐表

附表 4:

2019 年诸暨市农家乐特色菜品烹饪大赛 申报表

填报单位: _____

农家乐经营户名称	领队	联系电话	参赛人员 (主厨备注)	菜名 (共 5 个)	类别 (填热菜、冷菜、点心)
热菜一					
主要材料和制作方法					
菜肴特色					
热菜二					
主要材料和制作方法					
菜肴特色					

热菜三	
主要材料 和制作方 法	
菜肴特色	
冷菜	
主要材料 和制作方 法	
菜肴特色	
点 心	
主要材料 和制作方 法	
菜肴特色	

附表5:

2019 年诸暨市农家乐特色菜品烹饪大赛 汇总推荐表

推荐单位（盖章）：_____（镇、乡、街道）

序号	农家乐经营户名称	领队	联系电话	参赛人员 （主厨备注）	菜名（共5个）	类别（填热菜、冷菜、点心）

活动三 展佳肴

诸暨市农家乐特色菜品展示活动

为深入宣传推广农家乐以及农家特色菜，挖掘和弘扬美食文化，推动我市农家乐休闲旅游业提升发展，促进农民增收致富，开展诸暨市农家乐特色菜品展示活动，由诸暨市农旅办主办，市农家乐协会、市广播电视台协办，活动定于 10 月 31 日。

一、参加对象

农家乐特色菜品烹饪大赛参赛单位及诸暨市特色农家乐。

二、活动形式

以特色农家菜展示的形式开展，分为八仙席和流水席，八仙席通过网络宣传、抽取幸运市民免费品尝一桌农家菜；流水席，现场炒制，摆长席供游客品尝。

三、活动时间及地点

1. 活动时间：10 月 31 日，17:00-19:30
2. 活动地点：诸暨市西施故里。

四、活动流程

（一）诸暨市农家乐特色菜品展示活动（17:00-17:15）

1. 诸暨市特色农家乐授牌

市领导、市农业农村局领导为“诸暨市特色农家乐”授牌；

2. 诸暨市农家乐特色菜品展示活动开幕式。诸暨市领导致词并宣布开幕；

（二）诸暨市农家乐特色菜品展示活动（17:15-19:30）

每个桌子上有菜单，一面为具体菜单，以及每道菜的

制作方，背面为在场所有农家乐的情况介绍二维码。

1. 流水席 (17:15-18:30)。

1) 参与对象：现场所有参与者。

2) 活动方式：

①由参与制作菜品的农家乐提供流水席菜品；

②现场观众有序入场中免费品尝所有菜品；

③现场观众进场时刷二维码报名，18:00 抽取 10 位幸运观众，按序选择一家“诸暨市特色农家乐”，到农家乐实地免费品尝一桌农家菜（每桌不低于 500 元）。

2. 八仙席 (17:30-19:30)。

1) 参与对象：前期网络宣传中抽取的幸运市民；

2) 活动方式：

①八仙席菜单，一般为 10 个菜（9 菜、1 汤），共计 16 桌；

②以八仙桌为一桌（最多 8 人），按抽取编号对号入座。

（三）文化展示：

1) 开幕式背景 LED 屏滚动播放电视台拍摄的“诸暨市特色农家乐”的短片；

2) 农家乐特色展示：农家乐提供图片简介资料，做成展板放置开幕式场地，沿荷花池周边摆放，结合安保放置。