



世界中華廚師聯合會

World Federation of Chinese Chefs

簡介

INTRODUCTION



简介

INTRODUCTION



世界中华厨师联合会

于 2023 年 11 月在加拿大联邦政府创新科学与经济发展部注册为非营利组织。

英文名称: World Federation Of Chinese Chefs,

法文名称: Fédération Mondiale des Chefs Chinois

英文缩写 (WFCC)

语言为: 国语, 英语

中文简称: 中华厨联

总部设: 加拿大多伦多

我们的会员: 是一个跨界的全球性组织, 致力于推动中华烹饪文化的全球传播与创新。我们的组织不仅汇集来自世界各地的厨师, 还吸纳众多的专业人士, 是一个多元化、综合性跨界专家的平台。我们的团队以专业厨师、烹饪艺术家、美食评论家、餐饮企业家, 艺术家, 人工智能与数字营销专家、传媒工作者和世界厨师联合会国际裁判员资格的专家等组成。

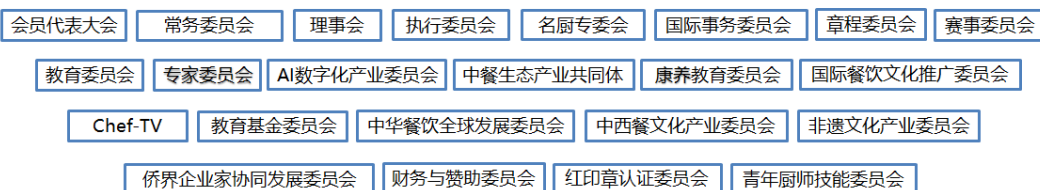
我们的任务:

1. 联通全球网络, 推动现代中餐出海, 在世界范围内建立会员单位。
2. 以“教育、竞赛、数字联网、可持续发展”为目标。
3. 联合举办青年厨师烹饪技能竞赛活动。
4. 建设 CHEF TV 厨师电视-世界中餐网络平台。
5. 成立厨师教育发展基金。
6. 联合举办“世界烹饪论坛-中华厨师之光-传播中华烹饪文化年度杰出人物颁奖礼”
7. 策划制作拍摄(中华餐饮大师行)故事记录片。

组织架构

Organizational Structure

世界中华厨师组织



世界中华厨师联合会注册账号: 1550283-7



Innovation, Science and
Economic Development Canada
Corporations Canada

Innovation, Sciences et
Développement économique Canada
Corporations Canada

Certificate of Incorporation

Canada Not-for-profit Corporations Act

Certificat de constitution

*Loi canadienne sur les organisations à but non
lucratif*

World Federation of Chinese Chefs
Fédération mondiale des chefs chinois

Corporate name / Dénomination de l'organisation

1550283-7

Corporation number / Numéro de
l'organisation

I HEREBY CERTIFY that the above-named
corporation, the articles of incorporation of which
are attached, is incorporated under the *Canada
Not-for-profit Corporations Act*.

JE CERTIFIE que l'organisation susmentionnée,
dont les statuts constitutifs sont joints, est
constituée en vertu de la *Loi canadienne sur les
organisations à but non lucratif*.

Hantz Prosper

Director / Directeur

2023-11-04

Date of Incorporation (YYYY-MM-DD)
Date de constitution (AAAA-MM-JJ)

现任委员会委员

						
廖志文-会员代表大会 会长	黄民-常务委员会 委员长	周伟武-理事会 理事长	高速建-名厨专委会 常务会长	岳昌龙-执行委员会 执行会长	郭疆平-秘书处 秘书长	谢杨 监事长
						
周杨-新西兰分会 会长	糜征孚-澳大利亚分会 会长	梁小清-印度分会 会长	叶飞 常务副会长	陈日星 常务副会长	马庆文 常务副会长	夏希 常务副会长
						
高子新 常务副会长	丁雪 副会长	巫慧芝 副会长	余庆池 副会长	曹容卿 副会长	陈嘉华 副会长	陈焕盛 执行副会长

青年厨师技能竞赛委员会

						
陈焕盛主席	陈誉文副主席	李春洪副主席	李绪彬副主席	钟景星副主席	张生弟副主席	邓柏全副主席
						
		岳昌龙总顾问	叶飞总裁判长	陈誉文监理长		



委员会名称	职能概述	负责人-职务
会员代表大会	最高权力机构：审议修订章程、选举理事会成员、批准年度战略及财务决算。与世界厨师联合会（WACS）等签署战略合作协议。	廖志文 会长
常务委员会	理事会闭会期代行决策权：审定重大合作项目、监督执行委员会履职情况、任命专业委员会主席。审批国际分支机构设立	黄民 委员长
理事会	战略决策中枢：制定联合会 5 年发展规划、协调机关单位政策法规事务。	周伟武 理事长
执行委员会	行政执行核心：统筹运营、协调国际烹饪比赛和规划、落实执行会员代表大会决议。	岳昌龙 执行会长
秘书处	综合事务枢纽：管理文书档案、组织会议、导演监制，活动策划、保障机构合规运行。	郭疆平 秘书长
监事会	独立监察机构：审计财务合规性、监督理事会与执委会履职廉洁性、受理会员投诉。	谢杨 监事长
名厨专委会	顶尖厨师权威平台：主导经典菜系技艺标准化，制定“名厨红印章”认证标准并监督全球执行。	高速建 主席
中华餐饮全球发展委员会	重塑拓展引擎：变革未来三大核心战略，引领全球中餐厨师价值转型升级，	陈日星主席
烹饪研发工程师战略委员会		
侨领企业家协同创新委员会	全球合作桥梁：协调跨国支持及政策对接，推动中餐出海，拓展世界侨领企业家协同创新发展委员会发展。	糜征孚 主席
专家委员会	行业智囊团：组织院士/学者审定技术标准，发布《全球中餐产业蓝皮书》，提供文化遗产申遗学术支持。	赵建民主席（博士）
世界中华烹饪学院	教育实体中枢：运营直属教育学院，颁发 WFCC 全球认证厨师资格证书。	赵建民主席（博士）
烹饪赛事委员会	国际赛事引擎：主办中餐大赛等 A 级赛事，认证裁判资质，制定《国际中餐竞赛技术规则》。	叶飞 常务主席
教育与技能传承指导委员会	教育标准制定者：开发全球通用中餐课程体系，推动世界厨师联合会（WACS）教育认证互认，建立校企双轨培养机制。	马庆文主席
中西餐文化产业委员会	融合创新实验室：孵化“中西融合菜”，输出创意餐饮模式。	陈嘉华主席
教育基金委员会	资源赋能平台：管理基金池，资助发展中国家厨师培训、贫困学员奖学金及教育技术研发。	周杨主席
康养教育委员会	健康餐饮引领者：传承老字号文化，推动“传统康养+现代营养学”体系，制定康养餐厅认证标准，传播“餐饮大学”的建设理念。	夏希主席
财务与赞助委员会	资金安全官：监管预算执行，拓展赞助商（如联合利华饮食策划），审计项目经费使用效率。	巫慧芝主席
Chef-TV	全球传播中枢：运营全媒体平台（YouTube/TikTok/卫星电视），推动薪火传承计划，联合拍摄《中华餐饮史诗-大师行》纪录片，制作《百家名厨百家店》系列视频直播。	高子清主席
世界中餐网专委会		
国际餐饮文化推广委员会	文化出海旗舰：主导海外传播启动“中华厨师文化年”工程，	梁小清主席
人工智能委员会	厨房科技先锋：开发政府支持的 AI 数字化海外现代 VR 烹饪实训系统平台，推动智能厨房产业建设	丁雪主席
非遗产业专委会	非遗传承官：推动非遗技艺在市场中的传承与发展，推动中华餐饮专项非遗申报。	余庆池主席
青年厨师技能委员会	新生代孵化器：组织 25 岁以下厨师国际交换计划，运营“青年厨星大赛”，提供厨艺学院培训实习通道。	陈焕盛主席
红印章认证委员会	行业权威认证：独立审核全球名厨资质（需满足 15 年从业+3 项国际奖项），监管认证公正性，处理违规摘牌。	待定/需补充



1、鲁菜文化产业委员会候选名单

执行主席：孙士贵

常务副主席：

苏 晨 倪承山 郭长征 王利民 范积朋 李 鑫 张富海 李致庸 李山峰 崔 凯 袁明海
黄国刚

副主席：侯文运 蔡乐成 武凤成 张 飞 李 伟 于海川 田胜亮 孙延涛 马寿军 王明臣 李红飞
马志芳 陈莉娟 申冠国 刘 鹏 刘世峰 杜金彤

秘书长：杨明磊

副秘书长：

王一波 毕开春 曾旭光 王洪峰 王玉业 孙建国 钟宪波 张云义 赵兴林 许 健

2、专家委员会候选名单

执行主席：苏 晨

3、名厨专业委员会候选名单

常务副主席：王永光 林全文 张立田 吴建忠 王 栋 陈家远

秘书长：范昭民

愿景

“塑造中餐国际化标杆，为全球餐饮文化多样性贡献中国中餐智慧。”

世界中华厨师联合会名厨专委会
名单如下：

常务副主席：

王永光 (Wang Yongguang)

林全文 (Lin Quanwen)

张立田 (Shang Litian)

吴建忠 (Wu Jianzhong)

王栋 (Wang Dong)

陈家远 (Chen Jiayuan)

秘书长：

范昭民 (Fan Zhaomin)



核心工作领域与项目成就

1, 教育认证体系

设立“厨师教育基金”，开发 AI 虚拟现实烹饪课程，提供可持续烹饪免费课程。

与全球院校合作推进“优质烹饪教育”认证（参考 WACS 标准），毕业生可获国际通用职业资质。

2, 国际赛事与交流

制定青年厨师国际竞赛规则，培训认证评委，确保赛事权威性。

3, 技术创新与数字化转型

建设“CHEF TV”网络平台，拍摄《百家名厨百家店》纪录片，推广中餐文化。

成立人工智能委员会，开发移动应用平台，助力烹饪教育数字化。

五、品牌活动与国际影响力

标志性活动：

1. 参加第 34 届中国厨师节暨 2025 中国厨艺与餐饮博览会•中餐烹饪世界锦标赛系列活动
2. 承办“2025 四季美食电影展-世界烹饪论坛暨世界电影美食论坛”
3. 主办“中华厨师之光”年度表彰全球中餐文化传播杰出人物”
4. FHC 国际烹饪艺术比赛：获世界厨师联合会（WACS）A 级认证，涵盖中西餐竞技
5. 计划中获世界厨师联合会（WACS）A 级认证，中餐奥林匹克烹饪艺术比赛涵盖中西餐竞技

全球网络：

“世界中餐网”覆盖国家会员单位，包括餐饮企业、协会及个人会员，形成跨洲协作网络。

六、未来发展方向

1. **全球化拓展：**建立 99 个国际会员单位，深化全球餐饮合作。
2. **技术融合：**强化 AI 在烹饪教育中的应用，开发沉浸式美食文化体验项目。



以技艺为纽带、文化为内核、创新为驱动，
正逐步成为全球中餐发展的核心引擎。通过专业化的组织架构与国际合作，
其不仅守护了中华饮食的传统精髓，
更引领中餐在全球化时代实现技术革新与文化输出，
为世界餐饮多样性注入持久活力。



欢迎您-到世界中华厨师联合会的美食餐桌 让中华美食成为人类共同的语言

info.worldchinesechefs@gmail.com

<https://worldchinesechefs.com>

