

韶关市职业技能服务中心 韶关市餐旅烹饪协会

韶关市职业技能服务中心 韶关市餐旅烹饪 协会 关于联合举办“粤菜师傅”培训 师资研修班的通知

各县（市、区）人力资源和社会保障局，市技师学院，市育威中等职业学校，南雄市、翁源县中等职业技术学校，各有关单位：

根据《关于印发〈2022年推进“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”工程高质量发展暨落实市民生实事任务实施方案〉的通知》（韶三项办〔2022〕1号）和《关于印发〈韶关市人力资源和社会保障局2022年推进“粤菜师傅”工程高质量发展实施方案〉的通知》（韶人社函〔2022〕21号）精神，进一步贯彻落实加快推进广东预制菜产业高质量发展措施的实施意见要求，以推进与创新“粤菜师傅”培训方式，夯实粤菜烹饪教学培训能力水平，搭建“粤菜师傅”职业培训与学制教育相结合的培育体系，打造具有岭南饮食文化特色的“韶州客家菜”品牌。为此，韶关市职业技能服务中心联合韶关市餐旅烹饪协会共同举办2022年

“粤菜师傅”培训师资研修班，现将有关事项通知如下：

一、培训目标

全面深入推动“粤菜师傅”工程高质量发展，大力开展职业技能培训，加强技能人才队伍建设，不断强化“粤菜师傅”工程稳定就业大局、服务产业发展，推动乡村振兴，促进共同富裕作用。以院校和行业组织两大主体作用，构建“粤菜师傅”多层次培训体系，立足全市“粤菜师傅”技能人才培养需求，着力提升师资综合素质能力，充分发挥餐饮行业社团组织具有行业代表性、产业权威性和评价专业性的作用，以邓祖荣省级粤菜师傅大师工作室成员的师资阵容，通过师徒结拜的传授烹饪技法的培养模式，依据韶关农业资源和人文历史优势，找准市场定位，共同研发最具代表韶关地方特色预制菜制作工艺，擦亮“韶州客家菜”品牌，服务乡村振兴高质量发展。

二、培训报名、时间和地点

- （一）报名时间：截止 2022 年 5 月 25 日；
- （二）培训时间：2022 年 5 月 27 日下午至 5 月 29 日下午；
- （三）培训地点：韶关市高技能公共实训基地（广东省级粤菜师傅培训基地），地址：韶关市浚江区浚江大道北 22 号。

三、研修培训及活动内容

- （一）参观电商物流基地，了解预制菜消费需求；
- （二）品鉴大师制作的“韶州客家菜”宴并进行烹饪技法交

流；

（三）学习掌握烹饪类国家职业技能标准，职业技能等级认定的定义和应用知识，行业规范及教学实务要点；

（四）掌握熟知“韶州客家菜”品牌创建文化内涵，以及“广府人原乡粤菜”“韶关客家菜”“地方特色风味小吃”的品牌化趋势；

（五）学习粤菜师傅大师传授烹饪技法、制作技术的示范与讲解；

（六）研讨“韶州客家菜”品牌创建、预制菜发展方向，师徒结拜仪式和撰写一篇 2000 字的论文。

四、培训对象及条件

需满足以下条件之一：

（一）具有高等、技工、职业院校烹饪或食品工程等有关专业学历；

（二）在我市技工、职业院校、培训机构、大师工作室从事烹饪教学的专业理论和实习教师（不限学历要求）；

（三）在企业等机构持高级工层次以上，且有较强的创新创造能力和教学能力，有志于从事“粤菜师傅”培训工作人员（要求机构出具证明）

五、培训费用

研修班培训免费（含教材、资料和制作耗材），培训期间统

一免费提供食宿安排、往返交通自理。

六、报名资料

- (一) 学历证书原件及复印件;
- (二) 专业技术职称/职业资格证书原件及复印件;
- (三) 工作证明及获奖证书;
- (四) 师资研修班申请表;
- (五) 师资研修班报名回执;

以上报名资料请于2022年5月25日下午下班前送韶关市职业技能服务中心(邮箱: 2912378657@qq.com),

联系人: 高敏, 蒙证尹, 联系电话: 18038941381, 0751-8605683。

七、其他事项

(一) 参训人选资格的筛选和确认。市职业技能服务中心收到推荐教师的个人申请资料后, 按“粤菜师傅”师资研修的要求和条件对申请教师进行筛选, 符合要求和条件的参训人员, 以书面形式通知教师所属单位和个人。

(二) 参训学员要做好相关准备。培训期间实行规范化管理, 要严格执行考勤制度和正式请假程序, 非特殊情况不得请假, 超过半天取消培训资格; 若有特殊情况请假, 需由派出单位向举办方报送书面请假函并经批准。

(三) 培训考核及激励措施。由举办方颁发《韶关市“粤菜

师傅” 师资研修班结业证书》和开具专业技术学时证明。一年内，有条件参加技师级以上职业技能等级认定考核证获证者，举办方将给予 1000 元的鉴定补助。

八、防疫要求

(一)按韶关市疫情防控要求，有以下情形不得参加本次大赛：一是 14 天内有中高风险所在地市、或有本土社区传播疫情的地区所在地市旅居史、或粤康码红黄码、或行程码带星号的人员。二是 35 天内有境外（含港澳台地区）旅居史的人员。三是判定为新冠病毒感染者（确诊病例或无症状感染者）、疑似病例的密切接触者及其密切接触者。四是接触过具有境内中高风险地区旅居史的人员，未排除感染风险者。五是已治愈出院的确诊病例或已解除集中隔离医学观察的无症状感染者，尚在随访和观察期内的人员。六是有发热、干咳等新冠疑似症状（发热、干咳、乏力、嗅（味）觉、鼻塞、流涕、咽痛、结膜炎、肌痛和腹泻等）。

(二)各推荐单位要高度重视疫情防控工作，遵循“谁派出、谁负责、谁监测”原则，组织和督促本单位推荐人员按要求提前做好以下各项疫情防控准备工作：参加面试筛选时须提供 24 小时内核酸检测阴性报告，保证“粤康码”绿码（以下简称为绿码），近 14 天内无中高风险地区所在市旅居史，体温正常，完成新冠疫苗 3 针全程接种（有接种禁忌症并提供医疗机构不适合接种证明者除外）。

(三) 培训期间，所有人员持“绿码”、24小时核酸检测阴性结果，接受体温检测，体温低于37.3℃方可进入。需佩戴口罩。培训期间身体状况出现异常，按疫情防控有关要求处理。

- 附件：1. 2022年度韶关市“粤菜师傅”师资研修班时间安排
2. 2022年度韶关市“粤菜师傅”师资研修班报名回执
3. 2022年度韶关市“粤菜师傅”师资研修班申请表

韶关市职业技能服务中心



韶关市餐旅烹饪协会

2022年5月17日



附件 1:

2022 年度韶关市“粤菜师傅”师资研修班时间安排

日期	时间	日程安排	地点
5 月 27 日	15:00 前	报到	韶关市高技能公共实训基地
	15:30	前往物流基地参观	物流基地
	18:00	品鉴大师制作的“韶州客家菜”宴, 并进行交流	西河湾大酒店
	/	住宿	韶关市高技能公共实训基地学员宿舍
5 月 28 日	9:00-12:00	开班动员、政策解读、浅析我国预制菜产业发展以及答疑解读活动	韶关市高技能公共实训基地
	14:00-17:00	粤菜原料与加工技术实操教学	
	/	住宿	韶关市高技能

			公共实训基地 学员宿舍
5月29日	9:00-12:00	观摩大师传授“广府原乡粤菜”“乳源客家菜”“瑶乡风味菜肴”烹制方法、师徒分组讨论 互动	韶关市高技能 公共实训基地
	14:00-17:00	师徒共同制作“韶州客家菜”提升研讨主题。 举办传释仪式、学员撰写研讨成果与分享	
	17:00	结束仪式	

附件 2:

2022 年度韶关市“粤菜师傅”师资研修班报名回执

推荐单位公章:

日期: 年 月 日

姓名	性别	学历	专业	职务	职称/职业资格	工作年限	单位	移动电话	获奖情况	是否 在韶工作

推荐单位联系人:

联系电话:

附件 3:

2022 年度韶关市“粤菜师傅”师资研修班申请表

姓 名		出生年月		照片
性 别		身份证号		
工作单位				
职 务		职 称		
学 历 及专业			职业资格	
工作年限			手机号码	
电子邮箱			QQ 号码	
相关专业 工作情况				
获奖情况				
从事“粤菜 师傅”教育 培训情况				
所在单位推荐意见:				
负责人签名 (盖章):			日期:	/ /