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”烹制作方法、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 |