粤技管〔2022〕16号

关于举办全省技工院校粤菜师傅

师资培训班的通知

各地级以上市人力资源和社会保障局职业能力建设（培训就业、技工教育管理）科（处），各有关技工院校：

根据我省2022年技工院校师资培训工作计划，为促进专业教师更新知识，了解行业发展的最新动态，提升专业能力和教学效果，定于2022年7月举办一期技工院校“粤菜师傅”师资培训班。现就有关事项通知如下：

一、培训目标和内容

（一）培训目标：通过“粤菜师傅”培训学习，使全省技工院校烹饪及相关专业骨干教师了解“粤菜师傅”工程及粤菜饮食文化发展，熟悉并掌握经典粤菜及地方特色菜肴与点心的制作，提升技工院校烹饪专业教师实操水平。

（二）培训内容：模块一、创新粤菜的制作：碧波鱼球、砂锅海䲞麻虾、香汁山楂骨；模块二、花色冷拼—芭蕉叶制作；模块三、东莞特色风味点心的制作：麻葛、眉豆糕、甜冬团；模块四、酥层点心制作；模块五、企业交流学习与东莞饮食文化博物馆学习。

二、培训对象

烹饪、面点等相关专业骨干教师。原则上每学校不超过3人，总人数不超过30人。

参训人员须自觉遵守疫情防控各项规定，每日做好自我健康监测，确保参加培训前身体状况良好，准备口罩等个人防护用品，做好个人疫情防护工作。14天内有疫情中高风险区旅居史、确诊病例接触史或疑似病例接触史的人员及发热患者不能参加培训。学员需提供24小时内的核酸检测阴性结果报到。

三、培训师资

本次培训拟邀请中国烹饪大师、广东省“粤菜师傅”大师工作室负责人**陈锡泉**，中国烹饪大师、广东烹饪名厨**温剑锋**，东莞市技师学院高级技师**谢恺安**、**李晓**等专家进行授课。

四、培训安排

（一）具体培训工作由东莞市技师学院承办。

（二）授课形式：专题讲座、实践操作、现场教学等多种培训形式。

（三）培训时间：2022年7月11日—7月15日，共5天。

（四）培训地点：东莞市技师学院职教城校区（东莞市横沥镇职教路6号）。

（五）培训证书：培训结束，考核合格者，颁发培训证书。

五、报到安排

报到时间及地点：住宿学员7月10日14:30-17:30于华通城大酒店（东莞市企石镇湖滨南路一号、电话：0769-86732288）报到；不住宿学员7月11日8:30于东莞市技师学院职教城校区行政楼四楼多功能厅报到。

六、培训费用

（一）免培训费。

（二）东莞市市外学员免费安排食宿与校内交通，城际交通费自理。

（三）东莞市本市学员食宿、交通费自理。

七、报名方式

**各学校于6月30日前，登录网址https://www.wjx.top/vm/YQQignr.aspx或扫描二维码报名（多人参训，分别填报），并上传已盖好单位公章的报名表。联系人：刘老师，联系电话：0769-22201627，15820943495。**按报名先后确定培训人员名单，额满即止。报名经确认成功后（以邮件或电话回复为准），各院校原则上不得随意更换参训人员。

省厅技工教育管理处联系人：朱仲宇，电话：020-83333247。通知的电子版可在广东省技工教育师资培训学院网站（http://www.gf79.com/szpx/index.html ）下载。

附件：1．粤菜师傅师资培训班课程表

2．粤菜师傅师资培训班报名表

广东省人力资源和社会保障厅

技工教育管理处

 2022年6月14日

附件1

粤菜师傅师资培训班课程表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 培训时间 | 培训模块及内容 | 培训形式 | 授课专家 | 地 点 |
| 1 | 7月11日9:00-9:15 | 开班仪式 |  | / | 行政楼四楼多功能报告厅 |
| 7月11日9:15-12:00 | 模块一：创新粤菜的制作：碧波鱼球、砂锅海䲞麻虾、香汁山楂骨 | 实践操作 | 陈锡泉李晓 | 粤菜师傅培养示范基地 |
| 7月11日14:30-17:30 |
| 2 | 7月12日9:00-12:00 | 模块二：花色冷拼—芭蕉叶制作 | 实践操作 | 谢恺安李晓 | 粤菜师傅培养示范基地 |
| 7月12日14:30-17:30 |
| 3 | 7月13日9:00-12:00 | 模块三：东莞特色风味点心的制作：麻葛、眉豆糕、甜冬团 | 实践操作 | 温剑锋李晓 | 粤菜师傅培养示范基地 |
| 7月13日14:30-17:30 |
| 4 | 7月14日9:00-12:00 | 模块四：酥层点心制作 | 实践操作 | 温剑锋李晓 | 粤菜师傅培养示范基地 |
| 7月14日14:30-17:30 |
| 5 | 7月15日9:00-12:00 | 模块五：企业学习，东莞饮食文化博物馆学习 | 企业学习 | 李晓 | 东莞莞香楼 |
| 7月15日13:30-16:30 | 稻香饮食文化中心 |

附件2

粤菜师傅师资培训班报名表

单位名称（盖章）： a

单位地址（必填）： a

单位联系人： 联系电话： 联系人邮箱 a

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 身份证号码 | 性别 | 专业 | 职务 | 手机号码 | 是否食宿 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

****注：各学校于6月30日前，登录网址https://www.wjx.top/vm/YQQignr.aspx或扫描二维码报名（多人参训，分别填报），并上传已盖好单位公章的报名表。联系人：刘老师，联系电话：0769-22201627，15820943495。按报名先后确定培训人员名单，额满即止。报名经确认成功后（以邮件或电话回复为准），各院校原则上不得随意更换参训人员。