

广东省人力资源和社会保障厅

关于举办全省技工院校世界技能大赛烘焙项目培训 暨 UIBC 国际青年烘焙师师资培训班的通知

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 2019 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 2019 年 11 月举办一期技工院校世界技能大赛烘焙项目培训暨 UIBC 国际青年烘焙师师资培训班。现就有关事项通知如下：

一、培训目标和内容

（一）培训目标：通过世界技能大赛烘焙项目培训，帮助参训教师了解世界技能大赛烘焙项目，熟悉烘焙项目技术文件和比赛流程，掌握烘焙项目竞赛品种制作，提升技工院校烹饪专业、食品加工类等相关专业骨干教师烘焙技术实操水平。

（二）培训内容：模块一：介绍世界技能大赛烘焙项目、比赛技术文件、比赛流程、评分标准，邀请第一届世界面包大赛中国青年精英赛决赛冠军分享比赛经历；模块二：布里欧修面包的

示范与制作（辫子面包）；模块三：传统餐包与特色餐包的示范与制作；模块四：恰巴塔（Ciabatta）的示范与制作、艺术面包《凤戏牡丹》现场演示；模块五：烘焙、食品加工企业现场教学；模块六：标准弯牛角、花式丹麦的示范与制作。

二、培训对象

全省各技工院校烹饪专业、食品加工类等相关专业骨干教师。总人数不超过 40 人。

三、培训师资

本次培训拟邀请中国食品工业协会国家评委、中国台湾食品烘焙考评员专家、职华宝食品有限公司总经理**王晨钟**；第二十届全国焙烤职业节能竞赛裁判员、改革开放 40 年广东省烘焙行业杰出贡献人物、广东酒家集团利口福食品有限公司高级烘焙研发顾问**欧阳兆熊**；第 44 届世界技能大赛烘焙项目中国队专家组、教练组成员**龙美容**；2019 年第一届世界面包大使（中国）青年精英赛决赛冠军及最佳艺术面包奖获得者、2019 年第 49 届 UIBC 国际青年烘焙师大赛中国区选拔赛冠军及最佳艺术面包奖获得者**王真娣**。

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、案例分析、实践操作、现场教学等多种培训形式。

（三）培训时间：5 天。

（四）培训结束，考核合格者，颁发培训证书（可作专业技术人员继续教育学时证明）。

五、时间及地点

（一）培训时间及地点：

2019年11月25日—29日；东莞市技师学院职教城校区。

（二）报到时间及地点：

住宿学员于11月24日下午14:00-17:30华通城大酒店（东莞市企石镇湖滨南路一号、电话：0769-86732288）报到，不住宿学员于11月25日8:30前东莞市技师学院职教城校区行政楼四楼多功能厅（东莞市横沥镇职教路6号）报到。

六、培训费用

（一）免培训费。

（二）东莞市市外学员免费提供食宿及酒店与学校间交通，城际交通自理。

（三）东莞市本地学员食宿自理，交通自理。

七、报名方式

各学校请于11月21日前，请以院校为单位统一将报名回执发到电子邮箱3316441836@qq.com，（要求：邮件标题和回执PDF电子档均以报名院校名称命名并加盖院校公章），联系人：张老师，联系电话：0769-22201627、13728302198。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（以邮件或短信回复为准），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：谭璐，电话： 020-83192406。

通知的电子版可在广东省技工教育师资培训学院网站
(www.gdttcte.com)“开班通知”栏目中下载。

- 附件：1. 世界技能大赛烘焙项目师资培训暨 UIBC 国际青年
烘焙师师资培训班课程安排表
2. 世界技能大赛烘焙项目师资培训暨 UIBC 国际青年
烘焙师师资培训班报名表

广东省人力资源和社会保障厅技工教育管理处

2019 年 11 月 13 日



附件 1

世界技能大赛烘焙项目培训暨 UIBC 国际青年烘焙 师师资培训班课程安排表

序号	培训时间	培训模块及内容	培训形式	授课专家	地 点
1	11 月 25 日 9:00-9:15	开班仪式			行政楼四楼多功能报告厅
	11 月 25 日 9:15-12:00	模块一: 1.介绍国际青年烘焙师比赛技术文件、比赛流程、评分标准; 2.邀请第一届世界面包大赛中国青年精英赛决赛冠军分享比赛经历	专题讲座	龙美容 王真娣	三栋教学楼 B 栋 六楼
	11 月 25 日 14:30-17:30	模块二: 布里欧修面包的示范与制作 (辫子面包)	实践操作		
2	11 月 26 日 9:00-12:00	模块三: 传统餐包与特色餐包的示范与制作	实践操作	王晨钟 龙美容	三栋教学楼 B 栋 六楼
	11 月 26 日 14:30-17:30	模块三: 传统餐包与特色餐包的示范与制作	实践操作		
3	11 月 27 日 9:00-12:00	模块四: 恰巴塔 (Ciabatta) 的示范与制作	实践操作	王晨钟 龙美容	三栋教学楼 B 栋 六楼
	11 月 27 日 14:30-17:30	模块四: 艺术面包《凤戏牡丹》现场演示 图腾》现场演示	实践操作	王晨钟 王真娣	
4	11 月 28 日 9:00-12:00	模块五: 烘焙、食品加工企业现场教学	企业现场教学	龙美容 王真娣	85℃
	11 月 28 日 14:30-17:30	模块六: 标准弯牛角、花式丹麦的示范与制作	实践操作	欧阳兆熊 王真娣	三栋教学楼 B 栋 六楼
5	11 月 29 日 9:00-12:00	模块六:: 标准弯牛角、花式丹麦的示范与制作	实践操作	欧阳兆熊 王真娣	三栋教学楼 B 栋 六楼
	11 月 29 日 14:30-17:30	模块六:: 标准弯牛角、花式丹麦的示范与制作	实践操作	欧阳兆熊 龙美容	

附件 2

世界技能大赛烘焙项目培训暨 UIBC 国际青年烘焙 师师资培训班报名表

单位名称（盖章）：_____

单位地址（必填）：_____

序号	姓名	性别	专业	职务	手机号码	是否 食宿

联系人：_____ 联系电话：_____

注：请以院校为单位统一将报名回执发到电子邮箱 3316441836@qq.com（要求：邮件标题和回执 PDF 电子档均以报名院校名称命名并加盖院校公章），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（以邮件或短信回复为准），院校原则上不得随意更换参训人员。