

广东省人力资源和社会保障厅

粤技管〔2021〕59号

关于举办全省技工院校世界技能大赛烘焙师资 培训班（第二期）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2021年技工院校师资培训工作计划，为促使专业教师更新知识，了解行业发展的最新动态，提升专业能力和教学效果，定于2021年10月举办第二期全省技工院校世界技能大赛烘焙师资培训班。现就有关事项通知如下：

一、培训目标和内容

（一）培训目标：使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及产品演变，提升教师烘焙技术实操水平。

（二）培训内容：解读世界技能大赛烘焙项目技术、比赛考核内容、评分标准；无糖无油面包模块制作（法棍、造型面包、欧包等）；布里欧修面包制作（辫子面包、含馅布里欧修等）；起酥面包制作（丹麦与可颂）和产品运用、演变；艺术面包制作、展示、配件制作和组装。

二、培训对象

烹饪、面点等相关专业骨干教师。原则每学校不超过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接触史、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。

三、培训师资

本次培训拟邀请第45届世界技能大赛烘焙项目国家队教练组成员**庄琼芳**；第48届国际青年面包师冠军**杨雄森**；中华人民共和国第一届职业技能大赛烘焙（国赛精选）项目铜牌获奖选手、“全国技术能手”**王真娣**等组成专家讲师团进行授课。

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：2021年10月11日—10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：培训合格者将颁发培训证书。

五、报到安排

报到时间及地点：住宿学员10月10日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10月11日8:30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提供食宿、酒店与学校交通，城际交通自理。

(三) 东莞市本市学员伙食费、住宿费、交通费自理。

七、报名方式

9月28日前，请参训老师登录网址 <https://www.wjx.top/vj/wBK7Fjm.aspx> 或扫描二维码报名，并上传已盖好单位公章的报名表。联系人：刘老师，联系电话：0769-22201627，158209434



95. 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：林亿丛，电话：020-8318019
1. 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. 世界技能大赛烘焙师资培训班课程表
2. 世界技能大赛烘焙师资培训班报名表

广东省人力资源和社会保障厅技工教育管理处

2021年9月1日

技工教育管理处

附件 1

世界技能大赛烘焙师资培训班课程表

序号	培训时间	培训模块及内容	培训形式	授课专家	地 点
1	10月11日 9:00-9:15	开班仪式			行政楼四楼 多功能报告厅
	10月11日 9:15-12:00	模块一：世界技能大赛烘焙项目技术文件解读、比赛考核内容、评分标准	专题讲座	庄琼芳	3B 六楼烘焙 基地
	10月11日 14:30-17:30	模块六：无糖无油面包模块制作，欧包的示范与制作	实践操作	庄琼芳 杨雄森	3B 六楼烘焙 基地
2	10月12日 9:00-12:00	模块二：无糖无油面包模块制作，法棍、花式法棍、造型面包示范与制作	实践操作	庄琼芳 杨雄森	3B 六楼烘焙 基地
	10月12日 14:30-17:30				3B 六楼烘焙 基地
3	10月13日 9:00-12:00	模块三布里欧修面包制作：辫子面包、含馅布里欧修、传统布里欧修示范与制作	实践操作	庄琼芳 杨雄森	3B 六楼烘焙 基地
	10月13日 14:30-17:30			庄琼芳 王真娣	3B 六楼烘焙 基地
4	10月14日 9:00-12:00	模块四：起酥面包制作，丹麦与可颂制作、产品运用及演变示范与制作	实践操作	庄琼芳 王真娣	3B 六楼烘焙 基地
	10月14日 14:30-17:30				3B 六楼烘焙 基地
5	10月15日 9:00-12:00	模块五：艺术面包制作，主题艺术面包现场组装及展示；艺术面包配件示范与制作	实践操作	庄琼芳 王真娣	3B 六楼烘焙 基地
	10月15日 13:30-16:30	模块五：艺术面包制作，艺术面包配件制作、组装示范与制作			3B 六楼烘焙 基地

附件 2

世界技能大赛烘焙师资培训报名表

单位名称（盖章）：_____

单位地址（必填）：_____

单位联系人：_____ 联系电话：_____ 联系人邮箱：_____

序号	姓名	身份证号码	性别	专业	职务	手机号码	是否食宿

注：9 月 28 日前，请参训老师登录网址 <https://www.wjx.top/vj/wBK7Fjm.aspx> 或扫描二维码
报名，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。



