粤技管〔2021〕56号

关于举办全省技工院校“粤菜师傅”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9月举办第二期技工院校“粤菜师傅”教师能力提升师资培训班。现就有关事项通知如下：

1. 培训目标和内容

（一）培训目标：通过省内知名粤菜师傅及东莞本土特色餐饮名店讲学，以东莞本地特色菜肴、点心作为范例，帮助教师掌握粤菜经典菜点及地方特色菜点制作。

（二）培训内容：东莞特色风味菜肴的制作（水乡龙船饭、虎门蟹饼、长安虾饼、大朗榄酱炒饭、茶山盐插虾、东城碌大肠）；东莞特色风味点心的制作（麻葛、眉豆糕、甜冬团、咸狗俐、艾角、韭菜饼）；东莞饮食文化发展史：饮食文化博物馆参观。

二、培训对象

全省烹饪、食品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

本次培训拟邀请中国烹饪大师、广东省“粤菜师傅”大师工作室**陈锡泉**，东莞名厨、东莞市迎宾馆行政总厨**谭震洪**，东莞宾馆点心部主管、中式面点高级技师**温剑锋**，东莞市万江区餐饮协会会长、新福苑酒楼行政总厨**何柱球**，东莞市技师学院中式烹调高级技师**王道健**等组成专家团队进行授课。

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、案例分析、实践操作、现场教学等多种培训形式。

（三）培训时间：2021年9月26日—9月30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9月25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9月26日8:30东莞市技师学院职教城校区4号楼学术报告厅报到。

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15日前，请参训老师登录网址https://www.wjx.top/vj/mBXZqs6.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：020-83180191。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”教师能力提升师资培训班课程表

2.“粤菜师傅”教师能力提升师资培训班报名表

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

附件1

“粤菜师傅”教师能力提升师资培训班课程表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 培训时间 | 培训模块及内容 | 培训形式 | 授课专家 | 地 点 |
| 1 | 9月26日9:00-9:15 | 开班仪式 |  |  | 4号楼学术报告厅 |
| 9月26日9:15-12:00 | 模块一：东莞特色风味菜肴的制作：水乡龙船饭、虎门蟹饼、长安虾饼 | 实践操作 | 陈锡泉王道健 | 高训中餐实训室 |
| 9月26日14:30-17:30 | 陈锡泉王道健 |
| 2 | 9月27日9:00-12:00 | 模块一：东莞特色风味菜肴的制作：大朗榄酱炒饭、茶山盐插虾、东城碌大肠 | 实践操作 | 谭震洪陈锡泉 | 高训中餐实训室 |
| 9月27日14:30-17:30 | 谭震洪陈锡泉 |
| 3 | 9月28日9:00-12:00 | 模块二：东莞特色风味点心的制作：麻葛、眉豆糕、甜冬团 | 实践操作 | 温剑锋王道健 | 高训面点实训室 |
| 9月28日14:30-17:30 | 温剑锋王道健 |
| 4 | 9月29日9:00-12:00 | 模块二：东莞特色风味点心的制作:咸狗俐、艾角、韭菜饼 | 实践操作 | 何柱球王道健 | 高训面点实训室 |
| 9月29日14:30-17:30 | 现场教学 | 何柱球王道健 |
| 5 | 9月30日9:00-12:00 | 模块三：东莞饮食文化发展史：饮食文化博物馆参观 | 现场教学 | 王道健 | 东莞莞香楼 |
| 9月30日13:30-16:30 | 王道健 | 稻香集团 |

附件2

“粤菜师傅”教师能力提升师资培训班报名表

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：9月15日前，请参训老师登录网址**https://www.wjx.top/vj/mBXZqs6.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。