

广东省人力资源和社会保障厅

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:

一、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、茶山盐焗虾、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：0769-22201627，158209434



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. “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

技工教育管理处

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、茶山盐焗虾、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）：_____

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 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。

