

广东省人力资源和社会保障厅

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、砂锅海鲳麻虾、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、企业交流与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、砂锅海鲳麻虾、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）：_____

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：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。

