

广东省人力资源和社会保障厅

粤技管〔2021〕5号

关于举办全省技工院校“粤菜师傅”教师能力提升培训班的通知

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2021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2021年4月举办一期技工院校“粤菜师傅”师资能力提升培训班。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，帮助教师深入理解“粤菜师傅”工程，学习粤菜经典菜点及地方特色菜点制作。

（二）培训内容：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、大朗榄酱炒饭、茶山盐焗虾、东城碌大肠。模块二：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。模块三：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**温剑峰**，东莞新福苑**何舒婷**，东莞市技师学院中式烹调高级技师**李晓**。

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4月19日—4月23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（可作专业技术人员继续教育学时证明）。

五、报到安排

报到时间及地点：住宿学员4月18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 4 月 19 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及酒店与学校交通，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

请各学校于 4 月 15 日前，扫描二维码或登录网址 <https://www.wjx.top/vj/tI9JIAI.aspx> 报名，并上传已盖好单位公章的报名表。联系人：谢老师，联系电话：0769-22201627，18038310286。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”教师能力提升培训课程表
2. “粤菜师傅”教师能力提升培训报名表

广东省人力资源和社会保障厅技工教育管理处

2021 年 4 月 2 日

技工教育管理处

附件 1

“粤菜师傅”教师能力提升培训班课程表

序号	培训时间	培训模块及内容	培训形式	授课专家	地 点
1	4 月 19 日 9:00-9:15	开班仪式			行政楼四楼多功能报告厅
	4 月 19 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 李晓	高训中餐实训室
	4 月 19 日 14:30-17:30			陈锡泉 李晓	
2	4 月 20 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
	4 月 20 日 14:30-17:30			谭震洪 陈锡泉	
3	4 月 21 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 李晓	高训面点实训室
	4 月 21 日 14:30-17:30			温剑锋 李晓	
4	4 月 22 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	何舒婷 李晓	东莞新福苑
	4 月 22 日 14:30-17:30			何舒婷 李晓	
5	4 月 23 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	李晓	东莞莞香楼
	4 月 23 日 13:30-16:30			李晓	稻香集团

附件 2

“粤菜师傅”教师能力提升培训班报名表

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	性别	专业	职务	手机号码	是否食宿

注：请各学校于 4 月 15 日前，扫描二维码或登录

网址 <https://www.wjx.top/vj/tI9JIAI.aspx> 报名，并上

传已盖好单位公章的报名表。联系人：谢老师，联

系电话：0769-22201627，18038310286。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），各院校原则上不得随意更换参训人员。

