

广东省职业培训和技工教育协会

关于恢复举办全省技工院校“粤菜师傅”工程粤菜师资能力提升培训班的通知

各技工院校：

广东省职业培训和技工教育协会原定于2021年12月23-26日在广东省轻工业技师学院增城校区“广东粤菜学院”举办全省技工院校“粤菜师傅”工程粤菜师资能力提升培训班（粤职协函〔2021〕45号），因疫情延期。现定于2023年3月22日至25日恢复举办。已报名参加培训的学员请做好相关工作安排，按时参加培训；如原来未报名，现有意向参培者可继续报名。具体事项通知如下：

一、组织单位

主办单位：广东省职业培训和技工教育协会

协办单位：广东省轻工业技师学院

二、培训人员

技工院校分管教学学校领导、教学部门负责人、烹饪专业青年教师、烹饪专业实习指导教师、烹饪专业骨干教师、省职协粤菜

师傅发展专业委员会委员等。

三、培训内容

详见附件 1

四、培训时间

(一) 培训时间: 2023 年 3 月 22 日-25 日

(二) 报到时间: 2023 年 3 月 22 日 13:30-14:30

五、培训地点

(一) 培训地点: 广东省轻工业技师学院增城校区“广东粤菜学院”(地址: 广州市增城区石滩镇理念路 2 号)。

(二) 报到及入住酒店: (广州御湖国际酒店, 广州市增城区荔湖街新城大道 388 号, 总机: 020-32639558)

六、培训方式

本次培训活动将聘请国内烹饪领域的知名专家进行面授、现场教学、实操训练指导以及经验分享等方式进行。

七、相关证书

完成全部课程学习, 由省职协统一颁发结业证书和继续教育证明。

八、收费标准

(一) 2600 元/人 (含培训费、食宿费、教材费、耗材费、

厨师服等），如需住单间，需补住宿差价 400 元/人，即 3000 元/人。

（二）培训期间食宿统一安排，个人往返交通费用自理。

九、汇款方式

汇款名称：广东省职业培训和技工教育协会

开户银行：建行广州小北支行

账号：44050142030409001398（请在汇款单上注明“粤菜师傅培训班”）

请将培训费于 3 月 17 日前转至指定账户，以便组织培训。收到汇款后，协会开具电子增值税普票。

十、报名须知

请于 2023 年 3 月 17 日前将报名回执表（附件 3）发邮件至省职协培训部邮箱：gdyjzx2005@126.com。

十一、联系方式

省职协联系人：林冬花 13418098369

朱书珍 13662327291

省轻工联系人：陈小敏 13802415674

地址：广州市东风中路 437 号越秀城市广场南塔 1505

- 附件：1. 培训安排表
2. 授课专家简介
3. 报名回执表

广东省职业培训和技工教育协会

2023年3月2日



附件 1

培训安排表

日期	时间	培训内容与授课专家
第一天 3月22日	13:30-14:30	学员报到
	14:30-15:00	集中前往广东省粤菜师傅培养示范基地(广东粤菜学院)
	15:00-15:30	开班仪式
	15:30-17:00	参观广东省粤菜师傅培养示范基地(广东粤菜学院)
第二天 3月23日	9:00-11:30	粤菜菜品改良的思路与技法;粤菜菜品改良案例的教学展示与教学实践(1) 主讲:张志文
	14:30-17:00	粤菜菜品改良案例的教学展示与教学实践(2) 主讲:潘英俊
第三天 3月24日	9:00-11:30	粤菜菜品改良案例的教学展示与教学实践(3) 主讲:刘志英
	14:30-17:00	粤菜菜品改良案例的教学展示与教学实践(4) 主讲:黄炽华
第四天 3月25日	9:00-11:30	粤菜菜品改良案例的教学展示与教学实践(5) 粤菜菜品评价方法与案例分析 主讲:黄炽华
	14:00-16:30	经验分享 结业仪式
		学员返程

注: 以上内容根据具体情况可能略有调整。

授课专家简介

黄炽华，广东烹饪名师、中国厨艺大师、中国粤菜十大名厨、中华金厨、广东十大工匠名厨、广东省烹饪协会常务理事、广东省劳动厅职业技能鉴定中心中式烹调专家组成员、广东省劳动厅职业技能鉴定指导中心《粤菜烹饪教程》、《中式烹调师（粤菜）操作技能考核规范教程》编委。2015年9月荣获“中国烹饪协会”颁发首批注册中国烹饪大师（资深级）；2017年获得广东烹饪协会成立30周年特别荣誉之“金鼎奖”荣誉称号；2017年华哥“柱侯鸡”荣获怀旧名鸡终身功勋奖；2019年获得粤港澳大湾区《粤味厨神》推广大使称号。

潘英俊，粤菜烹饪技术及饮食文化研究者，致力于粤菜文化理论研究，主编《粤厨宝典》、《厨房佩方》、《烧卤制作图解》、《海味制作图解》等多部粤菜著作，同时担任俊厨坊粤菜烹饪技术及饮食文化推广协会理事，广东烹饪协会广东烧腊专委会理事，中山市技师学院烹饪专业建设指导委员会副主任，广州优阅文化传播有限公司经理。

张志文，中国烹饪大师，中式烹调高级技师，国家级考评员。从事粤菜行业二十六年，对粤菜的制作有独特见解。2019年5月

进入广东省轻工业技师学院担任烹饪教学工作，先后受委派赴新疆喀什、西藏林芝开展援助帮扶工作，圆满完成各项任务，受到各级领导的亲切接见。张志文老师积极参与省厅各项“粤菜师傅”工程实施工作，包括粤菜标准的制定、粤菜菜品视频的拍摄、粤菜年夜饭菜品的制作等，同时担任多项“粤菜师傅”技能大赛的专家组成员。

刘志英，中式面点师高级技师，国家级考评员，1995年在广州飞霞大厦酒店入行，先后在国内多家知名大酒店担任点心主管等职务。2020年8月进入广东省轻工业技师学院烹饪专业担任中式面点教师，从事粤式点心教学和培训工作。刘志英老师对粤点有深厚造诣，热爱教育事业，深受学生的喜爱。在增城区粤菜师傅技能大赛中式面点项目中荣获第一名，被评为增城区“技术能手”荣誉称号。

附件 3

报名回执表

单位（盖章）：

姓名	性别	职务/职称	手机号码	是/否 住宿	备注
联系人：		手机：			

备注：1. 此表可复制、添加；

2. 请于2023年3月17日前将回执表发送至省职协培训部邮箱：
gdyjzx2005@126.com，联系电话：020-83546289、83565124。