

广东省人力资源和社会保障厅文件

粤人社发〔2018〕187号

关于印发《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》 的通知

各地级以上市人民政府，省委宣传部、省委农办、省发展改革委、省教育厅、省财政厅、省国土资源厅、省住房城乡建设厅、省农业厅、省旅游局：

经省人民政府同意，现将《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》印发给你们，请认真组织实施。各地级以上市要结合实际制定实施方案，于9月底前报省人力资源社会保障厅备案。

广东省人力资源和社会保障厅
2018年8月30日



广东省“粤菜师傅”工程实施方案

为贯彻落实《中共广东省委 广东省人民政府关于推进乡村振兴战略的实施意见》（粤发〔2018〕16号），深入实施“粤菜师傅”工程，促进城乡劳动者技能就业、技能致富，全面提升就业创业水平，助推乡村振兴发展，经省人民政府同意，制订本方案：

一、总体目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的十九大和十九届二中、三中全会精神，深入贯彻习近平总书记重要讲话精神，全力推进实施全省乡村振兴战略，采取职业培训与学制教育相结合模式，大规模开展粤菜师傅职业技能教育培训，提升粤菜烹饪技能人才培养能力和质量；创新“粤菜师傅+旅游”等模式，促进城乡劳动者就业创业；创新“粤菜师傅+岭南饮食文化”等模式，打造“粤菜师傅”文化品牌，提升岭南饮食文化海内外影响力。到2022年，全省开展粤菜师傅培训5万人次以上，直接带动30万人实现就业创业，将“粤菜师傅”打造成弘扬岭南饮食文化的国际名片。

二、实施“粤菜师傅”培育行动计划

1. 打造开放的粤菜师傅培训平台。各地要充分利用社会培训资源，从办学条件较好、培训质量较高的职业院校（含技工院校）、培训机构、就业训练中心、实训基地、创业培训基地和餐饮

行业协会、企业培训中心确定一批粤菜师傅培训机构，承担本地区粤菜师傅培训任务，面向农村和城镇劳动者开展粤菜烹饪职业技能培训和职业教育。组织开展名师下乡、培训下乡、评价下乡活动，方便乡村劳动力就地就近参加粤菜烹饪技能培训。粤菜师傅培训计划纳入当地劳动力技能晋升培训年度计划，培训补贴在促进就业创业发展资金中列支。加强远程职业培训公共服务平台建设，对城乡劳动力免费提供粤菜烹饪远程职业技能培训。鼓励有条件的地方建设具有乡村特色菜系的粤菜师傅培训基地，支持优先建设为国家级高技能人才培训基地，并予以资金扶持。

2. 提升粤菜烹饪技能人才培养能力。加强院校、培训机构粤菜烹饪技能人才培养基础建设，完善场地、设施设备、师资等配置，提高粤菜烹饪技能人才培养能力，扩大招生和培养规模。支持行业企业、社会力量等设立以粤菜师傅培养为主的各类职业院校（含技工院校）和培训机构。对标世界技能大赛的技术标准、国际专业设置标准和国家专业教学标准，加快粤菜烹饪技能人才培养课程改革，将工匠精神融入教学培训全过程。鼓励院校、培训机构加强烹饪、面点、中厨等相关专业建设，开设粤菜烹饪相关精品课程，支持聘用知名餐饮企业粤菜师傅担任专、兼职教师。到2022年，全省建设30个粤菜烹饪技能人才省级重点和特色专业。

3. 加强校企双制共育粤菜师傅。充分发挥院校和企业双主

体作用，深化院校、培训机构与餐饮行业协会、企业的合作交流，加大校企双制联合培养粤菜师傅力度。建设粤菜师傅培养校企联盟，由院校和行业企业共同研究制定粤菜师傅培养方案，全程共同参与专业设置、课程开发及考核评价等，提高培训的针对性和实效性。

4. 开展地方特色粤菜烹饪技能标准开发和粤菜师傅评价认定。省人力资源社会保障部门要组织制定粤菜烹饪技能标准开发和粤菜师傅评价认定框架指引，以广府菜、客家菜、潮汕菜等粤菜系列为重点，建立完善粤菜师傅相关的职业资格评价、职业技能等级认定、专项职业能力考核、行业企业岗位要求等多层次评价体系，组织推动地方、院校、行业企业开展地方特色粤菜烹饪技能标准开发和粤菜师傅评价认定工作。对参加职业资格评价、职业技能等级认定和专项职业能力考核，并通过考核评定的，颁发相应证书。加快地方特色粤菜烹饪专项职业能力和职业培训包开发，制定培养目标、开发培训教材、明确培训内容和课程规范等。各地要从食材采集、工艺流程、菜品质量等方面，自行确定体现本地乡村特色的系列菜品，开发多层次的评价标准，明确考核评价模式。对通过考核评定的，颁发培训合格证书。

三、实施“粤菜师傅”就业创业行动计划

5. 创新“粤菜师傅+旅游”就业创业模式。结合发展“一村一品”“一镇一业”，大力挖掘、推广乡村本土特色菜式、特色宴，打

造一系列美食名品、美食名厨、美食名店。支持粤菜师傅回乡开办农家乐、小餐馆或外出创业发展。对粤菜师傅创业人员及其创办的经营主体，按规定申请享受一次性创业资助、租金补贴、创业带动就业补贴、创业担保贷款及贴息等创业扶持政策。对属于灵活就业、符合条件的粤菜师傅就业困难人员和院校毕业生，以及创办企业吸纳建档立卡粤菜师傅贫困劳动力等就业困难人员就业的，按规定落实社会保险补贴、岗位补贴等就业扶持政策。鼓励有条件地区依托粤菜师傅创业项目开展就业见习、实习实训等工作，并适当给予资金补助。

6. 拓展粤菜美食就业创业渠道。依托乡村旅游资源，深挖传统乡村粤菜美食，与民俗文化、农业观光休闲等相结合，打造一批乡村粤菜美食旅游景点和乡村粤菜美食旅游精品线路，拓展粤菜师傅就业创业渠道。开发粤菜美食加工、制作、包装、推介等相关就业岗位，对粤菜烹饪技能水平高的粤菜师傅推荐到乡村旅游区餐馆、连锁旅游酒店和星级酒店就业。建立东南亚、欧美等国外餐饮就业创业渠道，促进粤菜师傅海外就业创业。到2022年，全省打造1000个乡村粤菜美食旅游点，建设100条乡村旅游美食精品线路。

7. 提高粤菜师傅公共就业服务水平。各级公共就业创业服务机构要广泛收集本地区餐饮服务行业招聘粤菜师傅的空缺岗位信息，积极面向有相关就业意愿、具备粤菜烹饪技能的求职人员

开展职业介绍、职业指导、政策咨询等就业服务。加强与用人单位的沟通对接，定期组织开展粤菜师傅专场招聘活动。建立粤菜师傅信息库，对有求职意愿的，优先向本地区用人单位推荐，促进市场供求对接匹配。对有创业意愿的，提供有针对性的项目推介、创业指导、融资服务、补贴发放等公共创业服务。鼓励各地结合乡村地区特点，通过政府引导、社会资本参与等多种方式，充分利用现有农业产业园区、闲置厂房、零散空地等存量资源，整合建立一批主要面向粤菜师傅创业人员的创业孵化基地（园区）。

四、实施“粤菜师傅”职业发展行动计划

8. 开展粤菜师傅职业技能竞赛。各地、各饮食行业协会和餐饮企业要结合乡村旅游、农博会、粤菜美食节等活动，积极开展粤菜师傅职业技能竞赛活动，推动厨艺交流和岗位练兵。有条件的单位可优先申报省级、市级一类、二类职业技能竞赛项目，对职业技能竞赛优胜选手，按规定颁发“技术能手”证书。积极开展粤菜师傅创业大赛，提高创业实战能力。

9. 健全粤菜师傅激励机制。加大对粤菜师傅的表彰奖励力度，支持相关行业协会开展名厨师、名粤菜、名餐店等评选活动，激发乡村餐饮企业职工和粤菜师傅提升技能。对于具有较高技艺技能、在粤菜行业有影响、在粤菜烹饪技能传承中作出突出贡献的优秀粤菜师傅，优先推荐申报“中华技能大奖”“全国技术能

手”“南粤技术能手奖”和政府特殊津贴等奖项。鼓励各类酒店、餐饮企业建立和推行粤菜师傅首席技师制度，对行业内公认、厨艺精湛的粤菜师傅首席技师，优先认定为南粤首席技师。各地要支持粤菜师傅大师工作室建设，扶持当地传承成果显著、菜系品牌突出的行业企业建设“粤菜师傅”大师工作室，统一授予“XX市粤菜师傅大师工作室”牌匾。择优支持建设为国家级技能大师工作室，并予以资金扶持。

10. 打造“粤菜师傅”文化品牌。精心打造广东卫视《技行天下》粤菜师傅专题节目，推广岭南饮食文化。搭建粤菜师傅交流平台，开展粤菜学术研讨、文化展示和巡回报告等活动，推动粤菜改革创新，弘扬岭南饮食文化。鼓励行业协会、企业等组织粤菜师傅到国内各大城市、“一带一路”沿线国家和世界知名城市开展菜品推荐、厨艺展示等开拓职业发展活动，打造粤菜师傅国际名片，扩大粤菜海外影响力。

五、组织保障

11. 加强组织领导。各地要高度重视，将实施“粤菜师傅”工程作为推进乡村振兴战略工作全局的一项重要举措，列入重要议事日程。要建立健全工作机制，明确职责任务，层层抓好落实。各级人力资源社会保障部门要发挥统筹协调作用，各相关职能部门要各司其职，形成工作合力。

12. 做好资金保障。各地要充分发挥促进就业创业发展资金

的作用，优化支出结构，完善资金使用和管理办法，落实“粤菜师傅”工程的各项优惠保障政策。要完善职业教育培训信息化管理，落实培训补贴实名制。要加强补贴资金监管，确保资金使用安全，切实发挥效用。

13. 广泛宣传发动。各地要充分利用电视、广播、报刊等传统媒体以及互联网、微信、微博等新媒体，广泛宣传“粤菜师傅”工程，激励广大劳动者积极投身乡村振兴发展。树立一批优秀粤菜师傅就业创业典型，发挥技能工匠、就业模范、创业成功者的示范带动作用，弘扬劳模精神和工匠精神，营造尊重劳动、尊重创新、崇尚技能、学习技能的良好社会氛围。

公开方式：主动公开

抄送：省供销合作联社、省相关行业协会。

广东省人力资源和社会保障厅办公室

2018年8月30日印发
