

广州市黄埔区人力资源和社会保障局
广州市黄埔区教育局
广州市黄埔区农业农村局
广州市黄埔区商务局
广州开发区商务局 文件
广州市黄埔区文化广电旅游局
广州市黄埔区总工会
广州开发区总工会
中共广州市黄埔区委党校
中共广州开发区工委党校

穗埔人社〔2019〕146号

关于印发广州市黄埔区落实“粤菜师傅” 工程的实施方案的通知

各有关单位：

《广州市黄埔区落实“粤菜师傅”工程的实施方案》已经区政府同意，现印发给你们，请认真遵照实施。实施过程中如遇到问题，请径向相关业务主管部门反映。

(此页无正文)



(此页无正文)



中共广州市黄埔区委党校



中共广州开发区工委党校

2019年8月21日

广州市黄埔区落实“粤菜师傅” 工程的实施方案

为贯彻落实《广州市人力资源和社会保障局 广州市教育局 广州市旅游局 广州市农业局 广州市商务委员会关于印发〈广州市“粤菜师傅”工程实施方案〉的通知》（穗人社函〔2018〕3310号）精神，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，制订本方案：

一、指导思想和主要目标

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”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”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；创新“粤菜师傅+精准扶贫”模式，让有意愿的帮扶对象能通过技能培训拥有“一技之长”，增强脱贫致富、就业创业能力，使独具特色、闻名海内外的粤菜烹饪技能成为农民创业致富的过硬本领，造就更多乡村专业人才，将“粤菜师傅”打造成弘扬岭南饮食文化的国际名片。

(一) 打造粤菜师傅培训平台。充分利用社会培训资源，结合我区实际，从办学条件较好、培训质量较高的职业培训院校、培训机构、创业培训基地和餐饮行业协会、培训中心确定一批粤菜师傅培训基地(实训点)，承担本区粤菜师傅培训任务，面向城乡劳动者开展粤菜烹饪职业技能培训。加强远程职业培训公共服务平台建设，对城乡劳动力提供粤菜烹饪远程职业技能培训。到2022年，全区至少认定2个区级粤菜师傅培训基地(实训点)，并按技能人才实训点进行管理，按照《广州开发区技能人才奖励资助办法》给予实训点补贴。(牵头单位：区人力资源社会保障局，配合单位：区教育局、区文化广电旅游局、区商务局、区委党校、各街镇)

(二) 打造乡村粤菜美食旅游。依托乡村旅游资源，深入挖掘、推广乡村本土特色菜式、特色宴，打造一批美食名品、美食名厨、美食名店。从传承成果显著、菜系品牌突出的行业企业建设一批“粤菜师傅”大师工作室，采取师傅带徒的模式，充分发挥其引领、辐射、交流作用，成为乡村烹饪人才发展的摇篮、传承创新的基地、交流互动的平台。打造我区乡村粤菜美食旅游景点和乡村粤菜美食旅游精品线路；加大对乡村粤菜名厨、乡村粤菜名店及乡村粤菜名品的宣传推广力度，大幅增加乡村美食和乡村旅游人数。到2020年，全区建设1-2条旅游美食精品线路，培养5家以上粤菜名店，10名以上粤菜名厨。(牵头单位：区文化广电旅游局，配合单位：区人力资源社会保障局、区农业农村局、区商务局、各街镇)

(三) 着力培养一批本土粤菜师傅。面向本区户籍中学生，

挖掘一批有志于粤菜传承的学生，支持其入读市属技工学校、职业技术学校中的中式烹饪等涉及粤菜制作的相关专业，入读费用参照《广州市黄埔区就业专项资金管理办法》的技工学校学生学费资助标准给予相应补贴。（牵头单位：区人力资源社会保障局，配合单位：区教育局、各街镇）

（四）拓展“粤菜师傅+就业创业”。依托乡村旅游资源，支持粤菜师傅回乡开办农家乐、小餐馆或外出创业发展。对粤菜师傅他业人员及其创业的经营主体，按规定可申请享受一次性创业资助、租金补贴、创业带动就业补贴等创业扶持政策。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学生，以及创办企业吸纳对口帮扶地区建档立卡贫困劳动力等就业困难人员就业的，按规定落实相关就业扶持政策。（牵头单位：区人力资源社会保障局，配合单位：区文化广电旅游局、区农业农村局、各街镇）

（五）开展粤菜师傅职业技能竞赛。依托区级技能大赛平台，开展粤菜师傅技能竞赛，选拔一批粤菜师傅技术能手。各饮食行业协会和餐饮企业可结合乡村旅游、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。向市申报市级一类、二类职业技能竞赛项目。（牵头单位：区人力资源社会保障局，配合单位：区总工会、区文化广电旅游局）

（六）探索“粤菜师傅+精准扶贫”新模式。将“粤菜师傅”工程与乡村振兴、精准扶贫任务结合起来，充分利用社会培训资源，确定一批培训学校（机构）来承担本区的“粤菜师傅”

培训任务，广泛发动院校、行业企业等，深入乡村地区，组织名师下乡、培训下乡，支持帮助本区村民、对口帮扶地区有意愿的村民参加专业培训，方便乡村劳动力就地就近参加粤菜烹饪技能培训，让村民在家门口便可学习掌握粤菜烹饪技术，让有意愿的精准扶贫对象能通过技能培训拥有“一技之长”，增强脱贫致富、就业创业能力。（牵头单位：区人力资源社会保障局，配合单位：区文化广电旅游局）

（七）健全粤菜师傅激励机制。加大对粤菜师傅的鼓励支持力度，支持相关行业协会开展名粤菜、名餐店、名小吃等评选活动，激发乡村餐饮企业职工和粤菜师傅提升技能，对自学或自费获得省、市颁发的相关职业资格证书，符合条件的给予技能晋升补贴和技能晋升奖励。鼓励各类酒店、餐饮企业建立和推行粤菜师傅企业首席技师制度，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，优先向市推荐企业“首席技师”人选。择优推荐申报省、市技能大师工作室，并按政策予以相应资金扶持。（牵头单位：区人力资源社会保障局，配合单位：区文化广电旅游局、区商务局、各街镇）

三、组织保障

（一）加强组织领导。实施“粤菜师傅”工程，是省、市实施乡村振兴战略的一项重要举措，具有广阔的市场基础，已成为推动我区乡村振兴的重要工作，也为我区发展带来新的历史机遇。各部门要将“粤菜师傅”工程列入重要议事日程，加强组织领导和统筹协调，抓好落实抓出成效。各部门、各街镇

要发挥积极作用，形成齐抓共管的良好格局。

（二）做好资金保障。要充分发挥促进就业专项资金的作用，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。其余资金来源按照职能部门进行落实，并做好资金测算。要落实培训补贴实名制，加强补贴资金监管，确保资金使用安全，切实发挥效用。

（三）广泛宣传发动。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。依托“一带一路”，开展“粤菜海外行”活动，以“全球粤菜名馆与广东美食之旅”等活动为载体，实现“吃、住、行、游、购、娱”联合市场营销，畅通粤菜“走出去”的渠道，以厨师展示、博览会等形式，进一步提高粤菜品牌的知名度和影响力。

公开方式：主动公开

广州市黄埔区人力资源和社会保障局办公室

2019年8月30日印发
