广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”

三项工程领导小组办公室

粤三项办〔2021〕号

关于做好星级“粤菜师傅”认定工作的通知

各地级以上市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组办公室，省级有关行业协会（组织）：

为贯彻落实《中共广东省委办公厅 广东省人民政府办公厅印发<关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的意见>的通知》（粤办发〔2021〕18号），认真落实李希书记关于“粤菜师傅”工程的指示批示精神，激励“粤菜师傅”名厨在传承弘扬粤菜文化、推进粤菜创新发展等方面更好发挥示范引领、辐射带动作用，深入推进“粤菜师傅”工程高质量发展，现将《星级“粤菜师傅”认定工作实施方案》（以下简称《实施方案》）印发给你们，并将相关事项通知如下：

星级“粤菜师傅”具体分为一星级、二星级、三星级、四星级和五星级5个等级，各等级逐级递进，五星级为最高级别，从2021年起每年认定一次。其中，四星级、五星级“粤菜师傅”名厨认定工作由省三项工程领导小组办公室牵头推动，由广东省“粤菜师傅”产业人才培养评价联盟组织举办，全省每年认定四星级“粤菜师傅”总数不超过80人，五星级“粤菜师傅”不超过30人。一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定工作由各地级以

上市三项工程领导小组办公室牵头推动，可委托当地具有代表性、权威性的有关行业协会（组织）按照《实施方案》组织落实，认定前要将具体工作方案报送省三项工程领导小组办公室备案，全省每年认定一星级“粤菜师傅”总数不超过800人、二星级不超过400人、三星级不超过200人。

请各地级以上市三项工程领导小组办公室及省级有关行业协会（组织）高度重视，按照《实施方案》各项认定标准和要求，做好宣传发动和组织推荐，按照分配名额（详见附件3）推荐四星级、五星级“粤菜师傅”名厨人选，并于8月31日前汇总报送申报材料至省三项工程领导小组办公室（联系人：袁树众，电话：020-83372192，邮箱：[rst\_zjc@gd.gov.cn）。](mailto:rst-zjc@gd.gov.cn）。)

请你们结合实际，认真抓好贯彻落实。

广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”

三项工程领导小组办公室（代章）

2021年8月6日

公开方式：主动公开

星级“粤菜师傅”认定工作实施方案

为大力培育弘扬粤菜名厨工匠精神，深入推进“粤菜师傅”工程高质量发展，现就规范有序开展星级“粤菜师傅”认定工作，制定如下实施方案。

一、工作目标

开展星级“粤菜师傅”认定工作，旨在通过认定一批厨艺精湛、业绩突出、行业影响大且善于传承、创新粤菜文化的星级“粤菜师傅”，充分彰显粤菜厨师的突出贡献和社会责任感，树立行业标杆，培育工匠精神，大力弘扬“劳动光荣、技能宝贵、创造伟大”的时代风尚，牵引带动粤菜厨师职业标准制定、人才培养评价、行业自律管理和“粤菜师傅”工程市场化发展，进一步擦亮“粤菜师傅”金字招牌。

二、认定对象

认定对象原则上必须是广东省内户籍居民或常住居民，在广东省内从事粤菜烹饪（面点制作）相关工作达到一定年限，目前在省内餐饮业烹饪（面点制作）岗位的粤菜厨师，具有良好思想政治觉悟和道德素质，拥护中国共产党的领导，遵守法律和社会规范，并具备下列条件之一的：具有国家职业资格证书或技能等级证书、在省级及以上职业技能竞赛中获得名次、受到业内权威机构表彰奖励、在大中型餐饮企业（集团）烹饪岗位任重要职位等，在传承弘扬粤菜文化方面作出社会贡献，本职工作成绩突出，得到业内公认并具有一定社会知名度的粤菜师傅，以及其他经省、市人社部门认定的符合条件的人员。

三、认定等级及人数

**（一）认定等级。**星级“粤菜师傅”具体分为一星级、二星级、三星级、四星级和五星级5个等级，各等级逐级递进，五星级为最高级别。四星级、五星级“粤菜师傅”认定后冠以“四星级粤菜师傅名厨”“五星级粤菜师傅名厨”称号，其余三星级称为“\*星级粤菜师傅”，不冠“名厨”称号。首次申报星级“粤菜师傅”可根据实际水平申报对应等级，认定后需晋升等级的，原则上实行从低到高逐级晋升制度，即要取得高一级的星级，必须具备低一级星级的资格。

**（二）认定人数。**各星级“粤菜师傅”从2021年起每年认定一次，全省每年认定人数一星级不超过800人、二星级不超过400人、三星级不超过200人、四星级不超过80人、五星级不超过30人。

四、认定主体及标准

**（一）认定主体。**一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定工作由各地级以上市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组办公室牵头推动，可委托当地具有代表性、权威性的有关行业协会（组织）按照《实施方案》具体落实，认定前要将具体工作方案报送省三项工程领导小组办公室备案。四星级、五星级“粤菜师傅”认定工作由省三项工程领导小组办公室牵头推动，委托广东省“粤菜师傅”产业人才培养评价联盟组织实施。

**（二）认定标准。**星级“粤菜师傅”认定标准和评分细则由省三项工程领导小组办公室牵头负责，委托广东省“粤菜师傅”产业人才培养评价联盟组织餐饮行业代表、企业主、厨师、从事“粤菜师傅”产业研究、人才培养评价、文化传播等工作的专家代表共同参与制定（详见附件2）。

五、认定流程

**（一）四星级、五星级“粤菜师傅”名厨认定。**为扩大认定工作社会影响，确保公平公正公开，广泛发动行业企业、粤菜厨师参与，省三项工程领导小组办公室委托广东省“粤菜师傅”产业人才培养评价联盟具体组织四星级、五星级“粤菜师傅”名厨认定工作。主要工作流程是，省三项工程领导小组办公室发布认定工作通知，申请者按要求提交申报书面材料和一份3-5分钟的个人陈述视频（详见附件1和附件2）；各地级以上市三项工程领导小组办公室、省级行业协会（组织）受理申报人的申请材料，并按照推荐名额（详见附件3）择优上报；省指定相关行业协会（组织）对申请材料的完整性和真实性进行初审；广东省“粤菜师傅”产业人才培养评价联盟组织专家评审委员会对申报材料进行综合审议评分后确定候选人名单，原则上专家评审委员会应有相关社会组织代表、餐饮企业代表、厨师代表、院校科研机构代表和媒体代表参加。评审结果报经省三项工程领导小组办公室审核同意后由省相关行业协会（组织）公示（可同时在几个主要行业协会网站上公示，公示期5个工作日），无异议的列入入围名单。

**（二）一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定。**此三个星级的认定工作由各地级以上市三项工程领导小组办公室委托当地相关行业协会（组织）组织开展，具体可参考上述四星、五星级“粤菜师傅”认定流程进行。

六、激励措施

为充分发挥星级“粤菜师傅”、特别是“五星级粤菜师傅名厨”的行业标杆作用，对认定为星级“粤菜师傅”的厨师，主要有以下几方面的激励措施：

（一）由认定机构颁发星级“粤菜师傅”荣誉证书并可挂牌执业。

（二）获得“五星级粤菜师傅名厨”荣誉称号的，可优先申报国务院特贴、“中华技能大奖”“全国技术能手”“南粤技术能手”“粤菜师傅”大师工作室等评选项目，优先享受特级技师待遇。

（三）没有取得国家职业资格证书或技能等级证书的，可配发相对应等级的技能等级证书；对已持有相对应等级的国家职业资格证书或技能等级证书的，可配发高一级技能等级证书。

（四）优先参与省市相关部门组织的“粤菜师傅”工程交流活动。

（五）创新创业的，可按规定优先享受补贴资助（包括创业补贴、项目资助、创业担保贷款等）。

（六）通过省市主流媒体对其精湛技能和社会贡献进行宣传报道，提升社会影响力，营造尊重技能、崇尚技能的良好氛围。

七、组织保障

**（一）强化组织领导。**各地、各有关单位要高度重视星级“粤菜师傅”认定工作，切实提高政治站位、加强组织领导，成立专门工作小组，明确工作任务，细化工作措施和评分细则，确保申报认定工作规范高效开展。

**（二）规范认定程序。**各地、各有关单位要严格执行申报认定条件和程序规定，严肃工作纪律，严禁弄虚作假，不得收取报名费、评审费，确保申报认定工作公平公正公开。如发现材料造假的，经核实后撤销星级“粤菜师傅”资格和荣誉，并将其列入行业失信人员名单；如发现程序不合规的，严肃追究相关责任部门责任。

**（三）建立督导退出制度。**建立健全“谁评审、谁监督、谁负责”的工作制度，在省、市三项工程领导小组办公室指导下，由省、市有关行业协会（组织）负责，对认定的星级“粤菜师傅”加强行业自律和工作指导，确保星级“粤菜师傅”高质量开展工作。坚持日常指导和定期督查相结合，每5年开展一次全面督导检查，对已不符合星级“粤菜师傅”条件或违法违规的，予以取消相应的等级、名厨称号，并收回等级证书。

**（四）强化资金保障。**该项工作不收任何费用。组织认定和相关宣传工作所需经费，从省市人社部门主管的专项资金中列支。

**（五）广泛宣传发动。**各地、各有关单位要充分利用广播、电视、网络、报刊等多种媒体对星级“粤菜师傅”认定工作进行广泛宣传，发动广大粤菜厨师踊跃参与。要以认定星级“粤菜师傅”为重要抓手，大力宣传我省“粤菜师傅”名厨的典型事迹，扩大社会影响，营造良好的社会氛围。

附件：1．星级“粤菜师傅”人选推荐表

2．星级“粤菜师傅”认定标准和评分细则

3．四星级、五星级“粤菜师傅”名厨推荐名额分配表

4．一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定名额分

配表

附件1

星级“粤菜师傅”人选推荐表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **姓名** |  | **性别** |  | 2寸近期免冠照片 |
| **出生年月** |  | **电话** |  |
| **工作单位** |  | | |
| **职务（岗位）** |  | **技术等级** |  |
| **主要业绩** |  | | | |
| **奖励荣誉** | （主要列获得的最高奖励、荣誉） | | | |
| **主导或参与编写的粤菜类书籍、教材等** |  | | | |
| **本人承诺** | 本人保证以上信息真实、准确。  本人签名： 年 月 日 | | | |
| **推荐单位意见** | 推荐单位（盖章）:  年 月 日 | | | |

**备注：1.推荐人选简历附后；2.推荐单位要对表中信息进行审核，确保真实准确。**

附件2-1

四星级、五星级“粤菜师傅”名厨认定标准和评分细则（满分：100分）

| 序号 | 大项 | 二级项目 | 评分说明 | 提交材料 | 分值 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 基础条件 | 户籍和岗位 | 省内户籍或常住人员，原则上从事粤菜烹饪（面点）工作10年以上，目前在岗人员，年龄在65岁以下。 | 相关证件复印件和证明材料 | 只作为必备条件，不设分值 |
| 2 | 星级资质 | 首次申报认定不限定星级。认定后需晋升上一星级的，应逐级晋升。 | 证书复印件 |
| 3 | 职业道德 | 无违法犯罪记录和无不良信用记录。 | 相关证明材料 |
| 4 | 烹饪技能 | 技能证书 | 取得中烹（中点）国家职业资格证书或技能等级证书，以及烹饪相关专业的专业技术职称（高级技师或副高以上专业技术职称计10分，技师或中级专业技术职称计6分，高级工或初级专业技术职称计3分，中级工以下不计分，以最高级别计分）。 | 证件复印件 | 10 |
| 5 | 技能竞赛 | 取得国家、省级、地市级职业技能竞赛奖项（国家级一等奖计10分，省级一等奖计5分，地市级一等奖计2分）。近5年参加由政府部门或正规注册市级以上行业协会组织的粤菜职业技能竞赛赛事受聘为评委或专家（国家级的计10分，省级的计5分，市级的计2分）。 | 文件复印件 | 20 |
| 6 | 表彰或嘉奖 | 受到国家、省级、地市级政府或行业表彰嘉奖或授予荣誉称号（国家级计15分，省级计10分，地市级计5分）。 | 文件复印件 | 15 |
| 7 | 岗位技能 | 在大中型餐饮企业（集团）烹饪岗位任职（在三星级酒店或四钻石社会餐饮企业以上任总厨或顾问计10分，在三星级酒店或四钻石社会餐饮以下企业任总厨或顾问计5分）。 | 任职单位  证明材料 | 10 |
| 8 | 工作业绩 | 岗位业绩 | 在烹饪工作岗位上业绩突出，爱岗敬业、技艺精湛，为社会和企业赢得社会效益和经济效益，获业内和企业认可。（受省级以上政府部门或行业组织表彰或认可的计10分，受市级政府部门或行业组织表彰或认可的计6分，受县区级政府部门或行业组织表彰或认可的计3分）。 | 相关证明材料 | 10 |
| 人才培养 | 大师工作室主持人计5分；在“师带徒”人才培养方面有成效（证明师徒关系的每徒计1分，最高计5分；徒弟取得本职业技能技术突出业绩的每个计1分，以相关证书或媒体报道佐证，最高计5分）。 | 证明材料 | 10 |
| 创新发展 | 在创新粤菜发展方面有具体成果（改革创新本工种技术上关键问题并有明显效益的每项计1分，最高计5分；研发新产品并有明显效益的每项计1分，最高计5分）。 | 成果证明 | 10 |
| 9 | 社会贡献 | 传承弘扬  粤菜文化 | 积极参与粤菜文化的研究、传承和宣传活动，并取得良好社会效果。（参加1次活动计1分，最高计5分 ）。 | 相关证书或  社会媒体报道 | 5 |
| 10 | 品牌打造 | 对品牌餐饮企业或品牌菜品的形成和发展做出主要或突出贡献。 | 品牌餐饮企业证明 | 5 |
| 11 | 知名度美誉度 | 在社会及业内具有一定知名度、美誉度（参与粤菜培训授课，省级计2分，市级计1分；在市级以上期刊公开发表专业文章或出版过烹饪专著，发表专业论文、评述及出版专业著作，国家级刊物计3分，省级刊物2分，市级刊物计1分；在公开的烹饪技艺交流活动中传授粤菜技艺取得良好社会效果。有其他能证明知名度美誉度的材料，可酌情给分）。 | 证明材料及  社会调查 | 5 |

**备注：该标准为选拔性标准，按分数排名择优认定五星级和四星级“粤菜师傅”名厨，五星级不超过30人、四星级不超过80人。**

附件2-2

一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定标准和评分细则（满分：100分）

| 序号 | 大项 | 二级项目 | 评分说明 | 提交材料 | 分值 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 基础条件 | 户籍和岗位 | 省内户籍或常住人员，原则上从事粤菜烹饪（面点）工作5年以上，目前在岗人员，年龄在60岁以下。 | 相关证件复印件  和证明材料 | 只作为必备条件，不设分值 |
| 2 | 星级资质 | 首次申报认定不限定星级。认定后需晋升上一星级的，应逐级晋升。 | 证书复印件 |
| 3 | 职业道德 | 无违法犯罪记录和无不良信用记录。 | 相关证明材料 |
| 4 | 烹饪技能 | 技能证书 | 取得中烹（中点）国家职业资格证书或技能等级证书，以及烹饪相关专业的专业技术职称（高级技师或副高以上专业技术职称计10分，技师或中级专业技术职称计6分，高级工或初级专业技术职称计3分，中级工计1分，初级工以下不计分，以最高级别计分）。 | 证件复印件 | 10 |
| 5 | 技能竞赛 | 取得国家、省级、地市级职业技能竞赛奖项（国家级一等奖计20分，省级一等奖计10分，地市级一等奖计5分，获得二等奖的分值减半）。 | 文件复印件 | 20 |
| 6 | 表彰或嘉奖 | 受到国家、省级、地市级政府或行业表彰嘉奖或授予荣誉称号（国家级计15分，省级计10分，地市级计6分，县区级计3分）。 | 文件复印件 | 15 |
| 7 | 岗位技能 | 在大中型餐饮企业（集团）烹饪岗位任职（在三星级酒店或四钻石餐饮企业以上任总厨或顾问计10分，在三星级酒店或四钻石以下餐饮企业任总厨或顾问计5分）。 | 任职单位证明材料 | 10 |
| 8 | 工作业绩 | 岗位业绩 | 在烹饪工作岗位上业绩突出，爱岗敬业、技艺精湛，为社会和企业赢得社会效益和经济效益，获业内和企业认可。（受省级以上政府部门或行业组织表彰或认可的计15分，受市级政府部门或行业组织表彰或认可的计10分，受县区级政府部门或行业组织表彰或认可的计5分）。 | 相关证明材料 | 15 |
| 人才培养 | 大师工作室主持人计5分；在“师带徒”人才培养方面有成效（证明师徒关系的每徒计1分，最高计5分；徒弟取得本职业技能技术突出业绩的每个计1分，以相关证书或媒体报道佐证，最高计5分）。 | 证明材料 | 10 |
| 创新发展 | 在创新粤菜发展方面有具体成果（改革创新本工种技术上关键问题并有明显效益的每项计1分，最高计5分；研发新产品并有明显效益的每项计1分，最高计5分）。 | 成果证明 | 10 |
| 品牌打造 | 对品牌餐饮企业或菜品品牌的形成和发展做出主要或突出贡献（对品牌餐饮企业形成发展突出贡献计10分，对某一菜品品牌形成和发展突出贡献计5分，两个菜品品牌则计10分） | 品牌餐饮企业证明 | 10 |

**备注：该标准为选拔性标准，按分数排名择优认定三星级、二星级、一星级“粤菜师傅”，各星级分配名额参照附件4。**

附件3

四星级、五星级“粤菜师傅”名厨推荐名额分配表

|  |  |
| --- | --- |
| 推荐地区 | 名额 |
| 广州 | 15 |
| 深圳 | 15 |
| 珠海 | 5 |
| 汕头 | 8 |
| 佛山 | 12 |
| 韶关 | 5 |
| 河源 | 5 |
| 梅州 | 8 |
| 惠州 | 5 |
| 汕尾 | 5 |
| 东莞 | 8 |
| 中山 | 8 |
| 江门 | 8 |
| 阳江 | 5 |
| 湛江 | 5 |
| 茂名 | 5 |
| 肇庆 | 5 |
| 清远 | 5 |
| 潮州 | 8 |
| 揭阳 | 5 |
| 云浮 | 5 |
| 省级行业协会（组织） | 50 |
| 合计 | 200 |

**备注：各地市、省级行业协会（组织）要做好材料审核工作，严格按照分配名额择优推荐。**

附件4

一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”

认定名额分配表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 推荐地区 | 一星级名额 | 二星级名额 | 三星级名额 |
| 广州 | 72 | 36 | 18 |
| 深圳 | 72 | 36 | 18 |
| 珠海 | 28 | 14 | 7 |
| 汕头 | 44 | 22 | 11 |
| 佛山 | 56 | 28 | 14 |
| 韶关 | 28 | 14 | 7 |
| 河源 | 28 | 14 | 7 |
| 梅州 | 44 | 22 | 11 |
| 惠州 | 28 | 14 | 7 |
| 汕尾 | 28 | 14 | 7 |
| 东莞 | 44 | 22 | 11 |
| 中山 | 44 | 22 | 11 |
| 江门 | 44 | 22 | 11 |
| 阳江 | 28 | 14 | 7 |
| 湛江 | 28 | 14 | 7 |
| 茂名 | 28 | 14 | 7 |
| 肇庆 | 28 | 14 | 7 |
| 清远 | 28 | 14 | 7 |
| 潮州 | 44 | 22 | 11 |
| 揭阳 | 28 | 14 | 7 |
| 云浮 | 28 | 14 | 7 |
| 合计 | 800 | 400 | 200 |

**备注：一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”的认定，由各地级以上市按照分配名额自行组织实施。**