

以此件为准。

揭阳市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政” 三项工程领导小组办公室

揭市三项办〔2021〕6号

关于印发揭阳市一、二、星级“粤菜师傅” 认定工作的通知

各县（市、区）“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组办公室：

根据省三项办《关于做好星级“粤菜师傅”认定工作的通知》（粤三项办〔2021〕22号）文件要求，为深入推进“粤菜师傅”工程高质量发展，现将《揭阳市星级“粤菜师傅”认定工作实施方案》印发给你们，请各地认真抓好贯彻落实，鼓励辖区内符合条件的“粤菜师傅”积极参与评选，市级人社部门将委托相关行业协会按照公平公开公正的原则认定星级“粤菜师傅”，进一步擦亮我市“揭阳名厨”特色品牌。

揭阳市“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11月



揭阳市星级“粤菜师傅”认定工作实施方案

为认真落实李希书记关于“粤菜师傅”工程指示批示精神，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，按照省三项办《关于做好星级“粤菜师傅”认定工作的通知》，制定如下实施方案。

一、工作目标

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

认定对象必须符合以下条件：

1、广东省内户籍居民或常住居民，且在揭阳市辖区内从事粤菜烹饪（面点制作）相关工作达到一定年限，目前在揭阳市内餐饮业烹饪（面点制作）岗位的粤菜厨师；

2、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；

3、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、在市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。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负责。一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定由各地市负责，根据省三项办文件分配名额，揭阳市拟认定一星级“粤菜师傅”28名、二星级“粤菜师傅”14名、三星级“粤菜师傅”7名。

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，委托揭阳市辖区内相关行业协会负责具体工作实施。

(二) 认定标准。星级“粤菜师傅”认定标准和评分细则按照省三项办《关于做好星级“粤菜师傅”认定工作的通知》(粤三项办〔2021〕22号)文件要求实施(详见附件2)。

五、认定流程

为确保公平公正公开，市三项工程领导小组办公室委托揭阳市辖区内有关行业协会(组织)组织一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定工作。主要工作流程如下：

(一) 市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3-5分钟的个人陈述视频(详见附件1和附件2)；

(二) 市级相关行业协会(组织)受理申报人的申请材料，对申请材料的完整性和真实性进行初审；

(三) 市级相关行业协会组织专家评审委员会对申报材料进行综合审议评分后按分数排名确定候选人名单，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。评审结果报经市三项工程领导小组办公室审核同意后由市相关行业协会

(组织)公示(公示期5个工作日),无异议的列入入围名单。

六、激励措施

为充分发挥星级“粤菜师傅”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)一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”由备案的社会培训评价机构核发五级、四级、三级职业技能等级证书;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。各县（市、区）、各有关单位要提高政治站位、成立专门工作小组，明确工作任务，高度重视星级“粤菜师傅”认定工作，确保申报认定工作规范高效开展。

（二）规范认定程序。各县（市、区）、各有关单位要严格执行申报认定条件和程序规定，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，在市三项工程领导小组办公室指导下，由市有关行业协会（组织）负责，对已认定的星级“粤菜师傅”要加强行业自律和工作指导，每5年定期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。各县（市、区）、各有关单位要充分利用广播、电视、网络、报刊等媒体对星级“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，大力

宣传我市“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

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

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	

序号	大项	二级项目	评分说明	提交材料	分值
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，以及烹任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

序号	大项	二级项目	评分说明	提交材料	分值
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”。