附件1

**百色市财经职业技术学校2021年深百“粤菜**

**师傅”职业技能公益培训承办机构培训计划**

（中式面点师）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 承办机构（盖章）：深圳市海年职业技能培训学校 培训工种：中式面点师 工种等级：适应性 | | | | | |
| 开班起止时间： 2021年11月26日至30日  主要上课时间：2021年11月26日至30日 | | | | | |
| 理论培训地点： 百色市财经职业技术学校财德楼二楼阶梯教室  实操培训地点： 百色市财经职业技术学校深百“粤菜师傅”培训基地（一）（烹饪实训大厅） | | | | | |
| **学员报名条件** | | | | | |
| 1 | 培训对象为百色市企业在岗员工，百色市及对口帮扶地区户籍居民，劳务派遣人员，退役军人、残疾人等群体。每人每年只能报名参加一个培训项目。报名应具备以下条件：  （1）具有初中以上学历，男女不限，年龄16岁以上；  （2）具有中式面点师基础知识；  （3）具备中式面点相关经验2年以上； | | | | |
| 2 | 自愿报名参加百色市公益职业技能培训，具备充足的上课时间，承诺认真完成有关培训，并保证参加相关竞赛。 | | | | |
| 3 | 学员自费事项及金额： | | | | |
| **培训目标** | | | | | |
| 1 | 理论知识培训目标 | 掌握中式面点工作中的基本原理、基本方法和基本环节，了解课程内容、了解行业信息动态等 | | | |
| 2 | 实操知识培训目标 | 锻炼自主学习能力、动手操作能力、团队协作能力、注重多种能力的培养 | | | |
| **培训内容** | | | | | |
| 总学时： 40 学时。理论知识授课： 10 学时。实操知识授课： 30 学时。 | | | | | |
| 1 | 理论知识培训内容 | 职业道德、饮食营养知识、饮食安全知识、饮食成本核算、安全生产知识 | | | |
| 2 | 实操知识培训内容 | 水调面品种制作、膨松面品种制作、杂粮品种制作、稻米制品制作 | | | |
| **授课老师情况** | | | | | |
| **序号** | **教师姓名** | **身份证号码** | **培训类型** | **基本情况简介** | |
| 1 | 刘月成 | 440301196301072713 | 线下授课 | 1、“首届深圳市月饼制作专项技能竞赛”荣获银奖。  2、深圳市饮食服务行业协会颁发“深圳名厨”殊荣。  3、在深圳求水山酒店五星审评工作中卓越表现，特发荣誉证书。  4、中国面点（首届）食品安全高峰论坛获得“大地球杯”奖杯。  5、“向粤点致敬”系列活动中成为粤点发展贡献人物。 | |
| **具体培训计划** | | | | | |
| **序号** | **具体培训时间** | **具体培训地点** | **培训类型** | **培训内容** | **授课老师** |
| 1 |  | 具体地点待定 | 广式点心概述  （理论） | 职业道德、职业素养  点心形成与发展  点心的地位与作用 | 刘月成 |
| 煎糕类  （实操） | 咸水角、麻球、春卷  香煎韭菜饼 |
| 2 |  | 面点操作前的准备 | 刘月成 |
| 腊味萝卜糕  马蹄糕、芋头糕 |
| 3 |  | 冻糕类  （理论+实操） | 食品营养与食品安全  厨房安全操作 | 刘月成 |
| 油条、桂花糕  杨枝甘露 |
| 4 |  | 中式烘焙类  （理论+实操） | 饮食成本核算 | 刘月成 |
| 曲奇、蛋挞、  核桃酥、焦糠炖蛋 |
| 5 |  | 复习 | 实操复习 | 刘月成 |

注：培训计划根据当地实际情况制定

**百色市财经职业技术学校2021年深百“粤菜**

**师傅”职业技能公益培训承办机构培训计划**

（中式烹调师）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 承办机构（盖章）：深圳市海年职业技能培训学校 培训工种：中式烹调师 工种等级：适应性 | | | | | | |
| 开班起止时间： 2021年11月26日至30日  主要上课时间：2021年11月26日至30日 | | | | | | |
| 理论培训地点： 百色市财经职业技术学校财德楼二楼阶梯教室  实操培训地点： 百色市财经职业技术学校深百“粤菜师傅”培训基地（一）（烹饪实训大厅） | | | | | | |
| **学员报名条件** | | | | | | |
| 1 | 培训对象为百色市企业在岗员工，百色市及对口帮扶地区户籍居民，劳务派遣人员，退役军人、残疾人等群体。每人每年只能报名参加一个培训项目。报名应具备以下条件：  （1）具有初中以上学历，男女不限，年龄16岁以上；  （2）具有中式烹调师基础知识；  （3）具备中式烹调相关经验2年以上； | | | | | |
| 2 | 自愿报名参加百色市公益职业技能培训，具备充足的上课时间，承诺认真完成有关培训，并保证参加相关竞赛。 | | | | | |
| 3 | 学员自费事项及金额： | | | | | |
| **培训目标** | | | | | | |
| 1 | 理论知识培训目标 | 掌握中餐烹调工作中的基本原理、基本方法和基本环节，了解课程内容、了解行业信息动态等 | | | | |
| 2 | 实操知识培训目标 | 锻炼自主学习能力、动手操作能力、团队协作能力、注重多种能力的培养 | | | | |
| **培训内容** | | | | | | |
| 总学时： 40 学时。理论知识授课： 10 学时。实操知识授课： 30 学时。 | | | | | | |
| 1 | 理论知识培训内容 | 职业道德、食品安全、饮食营养、烹饪原料知识、饮食成本核算、安全生产 | | | | |
| 2 | 实操知识培训内容 | 原料初加工、原料调配与预制加工、菜肴制作 | | | | |
| **授课老师情况** | | | | | | |
| **序号** | **教师姓名** | **身份证号码** | **培训类型** | | **基本情况简介** | |
| 1 | 林献忠 | 440301195705301211 | 线下授课 | | 国家中式烹调一级/高级技师  深圳职业技能教师  职业技能高级考评员 | |
| **具体培训计划** | | | | | | |
| **序号** | **具体培训时间** | **具体培训地点** | **培训类型** | **培训内容** | | **授课老师** |
| 1 |  | 具体地点待定 | 粤菜概述  （理论） | 职业道德、职业素养  刀工的运用 | | 林献忠 |
| 刀工技术  （实操） | 刀工、刀法、抛锅练习、刀工练习、切土豆丝、  切萝卜丝 | |
| 2 |  | 广式烧味  （理论+实操） | 粤菜的发展历程与特色 | | 林献忠 |
| 白切鸡、豉油鸡  当红炸子鸡、蜜汁叉烧 | |
| 3 |  | 广府风味菜  （理论+实操） | 烹饪原料知识 | | 林献忠 |
| 豉油皇焗虾、西芹炒鲜鱿  糖醋咕噜肉 | |
| 4 |  | 客家风味菜  （理论+实操） | 烹调法及烹饪法 | | 林献忠 |
| 客家酿豆腐、三杯鸡  客家蛋角煲 | |
| 5 |  | 复习 | 实操复习 | | 林献忠 |

注：培训计划根据当地实际情况制定

附件2

**百色财校2021年深百“粤菜师傅”职业技能**

**公益培训报名表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | 性别 |  | 出生  年月 | |  | | 1寸  免冠  照片 |
| 民族 |  | 文化  程度 |  | 政治  面貌 | |  | |
| 身份证  号码 |  | | | | | | | |
| 户籍  所在地 |  | | | | | | | |
| 工作  单位 |  | | | | | | | |
| 现有职业资格等级 |  | | | | 参加培训项目 | |  | |
| 曾获得的奖励荣誉 |  | | | | | | | |
| 工作  单位或所在社区  意见 | （盖章）  年 月 日 | | | | | | | |
| 组委会意见 | （盖章）  年 月 日 | | | | | | | |