

# 潮州市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政” 三项工程领导小组办公室

---

潮三项办〔2022〕7号

## 关于做好潮州市 2022 年一星级、二星级、 三星级“粤菜师傅”认定工作的通知

各县（区）“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组办公室，市有关行业协会（组织）、各有关单位：

为大力培育弘扬我市“粤菜师傅”的工匠精神，健全激励机制，根据省三项工程领导小组办公室《关于做好 2022 年星级“粤菜师傅”认定工作的通知》（粤三项办〔2022〕22 号）的工作要求，结合我市实际，制定《潮州市 2022 年星级“粤菜师傅”认定工作实施方案》（以下简称《实施方案》），现将《实施方案》印发给你们，并就开展潮州市 2022 年一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定工作相关事项通知如下：

### 一、申报名额

潮州市 2022 年星级“粤菜师傅”认定工作由市三项工程领导小组办公室牵头各相关单位、行业协会按照《实施方案》组织实施。认定名额不超过 77 人，其中一星级“粤菜师傅”总数不超过 44 人、二星级不超过 22 人、三星级不超过 11 人。

### 二、申报材料

---

按照《实施方案》要求，所有申报材料一式3份，申报材料与佐证材料均以A4纸规格双面打印或复印，并装订成册。

### 三、申报时间

（一）申报人请于2022年12月10日前向其工作单位所在地的县（区）三项工程领导小组办公室（设在各县区人社部门）申报并提交申报材料。

（二）县（区）三项工程领导小组办公室负责对申报材料和有关证明材料的原件进行审核，并在申报表上加具推荐意见及盖章后，于2022年12月15日前提交至潮州市湘桥区新洋路378号潮州市人力资源和社会保障局7楼职建科（联系人：李泳涛，联系方式：0768-2129232）。

### 四、联系方式

潮安区人力资源和社会保障局联系方式：（0768）5821023

饶平县人力资源和社会保障局联系方式：（0768）8882597

湘桥区人力资源和社会保障局联系方式：（0768）2214024

枫溪区人力资源和社会保障局联系方式：（0768）6899585

潮州市“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）

2022年11月24日



# 潮州市 2022 年星级“粤菜师傅”认定工作 实施方案

为进一步激励“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，结合省三项办《关于做好 2022 年星级“粤菜师傅”认定工作的通知》（粤三项办〔2022〕22 号）有关工作部署，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、行业影响较大且善于传承粤菜文化、推动粤菜创新的星级“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，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。

## 二、认定对象

推荐和认定对象原则上必须是潮州市内户籍居民或常住居民，在我市从事粤菜烹饪（面点制作）相关工作达到一定年限，目前在我市内餐饮业烹饪（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，已取得中式烹调（中式面点）国家职业资格证书、技能等级证书或烹饪相关的专业技术职称。并具备下列条件之一的：

①在省、市级及以上职业技能竞赛中获得较好名次。②受到业内权威机构表彰奖励。③在大中型餐饮企业（集团）烹饪岗位任重要职位等。④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。⑤经省、市人社部门认定的符合条件的人员。首次申报的，不限定星级。

### 三、认定等级及人数

（一）认定等级。潮州市星级“粤菜师傅”具体分为一星级、二星级和三星级 3 个等级，各等级逐级递进。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。认定后的一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”称为“\*星级粤菜师傅”，不冠“名厨”称号。

（二）认定人数。各星级“粤菜师傅”从 2021 年起每年认定一次，全市每年认定人数一星级不超过 44 人、二星级不超过 22 人、三星级不超过 11 人。

### 四、认定程序及要求



（一）申报。申请者按照要求向单位所在地的县（区）三项工程领导小组办公室提交申报书面材料

（二）择优推荐。各县（区）三项工程领导小组办公室对申报材料的完整性和真实性进行初审，并在《星级“粤菜师傅”人选推荐表》加具推荐意见及加盖公章后，于12月15日前汇总报送至市三项办。

（三）评委会评审。由市三项工程领导小组办公室组织专家组成评审委员会，根据潮州市一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定标准和评分细则（详见附件2）对申报材料进行评审，其中三星级“粤菜师傅”可采取技能展示、答辩的方式进行评审。

（四）社会公示。评审结果经市三项工程领导小组办公室审核同意后，在市人力资源社会保障局官网进行公示，公示期5天，无异议的被认定为“\*星级粤菜师傅”。

## **五、激励措施**

为充分发挥我市星级“粤菜师傅”的行业标杆作用，对认定为我市星级“粤菜师傅”的厨师，主要有以下几方面的激励措施：

（一）由认定机构颁发一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”荣誉证书并可挂牌执业。

（二）没有取得国家职业资格证书或技能等级证书的，可按规定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，可按规定配发高一级技能等级证书。

（三）优先参与省市相关部门组织的“粤菜师傅”工程交流活动。

（四）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）。

（五）通过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。

## 六、组织保障

（一）强化组织领导。各有关部门、行业协会要高度重视我市星级“粤菜师傅”认定工作，切实提高政治站位、加强组织领导，确保申报认定工作规范高效开展。

（二）规范认定程序。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，经核实后撤销我市星级“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，严肃追究相关部门责任。

（三）建立督导退出制度。建立健全考核监督制度，在市三项工程领导小组办公室指导下，由市相关行业协会（组织）负责，对认定的潮州市星级“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考核督查相结合，每5年开展一次全面考核督导检查，

对不符合我市星级“粤菜师傅”条件或违法违规的，予以取消相应的等级，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，从市人社部门主管的专项资金中列支。

（五）广泛宣传发动。各有关部门、行业协会要充分利用广播、电视、网络、报刊等多种媒体对我市星级“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，大力宣传我市星级“粤菜师傅”的典型事迹，扩大社会影响，营造良好的社会氛围。

附件：1.潮州市星级“粤菜师傅”人选推荐表

2.潮州市一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定标准和评分细则



附件 1

## 潮州市星级“粤菜师傅”人选推荐表

|                   |                 |      |  |               |
|-------------------|-----------------|------|--|---------------|
| 姓 名               |                 | 性 别  |  | 2 寸近期<br>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 |                 |      |  |               |





# 附件 2

## 潮州市一星级、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 | 潮州市户籍或常住人口，原则上从事粤菜烹饪（面点）工作 5 年以上，年龄在 60 岁（含）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  | 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，证书截止日期为 2022 年 11 月 30 日，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  | 烹饪技能  |       | 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，乡镇级计 1 分）。                                                                           | 文件复印件        | 15           |

| 序号 | 大项   | 二级项目 | 评分说明                                                                                                                              | 提交材料     | 分值 |
|----|------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|
| 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，为企业和社会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”