

广东省餐饮技师协会

粤餐技协函[2021] 1号

2021年烹饪专业1+X粤菜制作、粤点制作 职业技能等级证书说明会邀请函

各相关单位：

为落实《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》政策，更好地开展等级证书试点工作，现定于2021年4月9日召开“粤菜制作职业技能等级证书、粤点制作职业技能等级证书说明会”。

现诚邀各位代表莅临此次试点工作说明会，共同探讨餐饮行业1+X证书制度试点的相关工作，探索餐饮行业人才培养新模式，拓展就业创业本领，应对消费升级、产业升级和粤港澳大湾区建设对从业人员需求的巨大变化。现将有关事项通知如下：

一、会议主办单位

1+X证书评价组织（粤菜制作和粤点制作）：广东省餐饮技师协会

二、会议时间和地点

时间：2021 年 4 月 9 日：9:00-17:00

地点：广东省顺德梁銶琚职业技术学校（红岗校区）

地址：广东省佛山市顺德区南国西路金润花园校区斜对面

联系人：李笑群 13609794810、陈宝仪 13662448886

三、会议形式

线下+线上：广东省内线下参会，广东省外职业院校参会者
届时请扫描二维码观看直播。



直播二维码

四、参会对象

开设有烹饪类专业的本科高校、职业院校的校领导、教务处
负责人、烹饪专业所在二级学院（系）负责人、烹饪专业带头人、
专业负责人和专业骨干教师。

五、会议议程

时间	内容
9:10-9:15	颁发广东省粤菜名家名师教学指导委员会委员聘书
9:15-9:20	省级粤菜师傅培训基地揭牌仪式
9:20-10:15	职业院校推进粤菜师傅工程经验分享
10:15-10:30	茶歇
10:30-10:50	介绍并发布粤菜制作、粤点制作职业技能等级标准
10:50-11:05	粤菜制作职业技能等级标准解读
11:05-11:20	粤点制作职业技能等级标准解读
11:20-11:30	行业企业代表表态发言
11:30-11:40	粤菜制作、粤点制作职业技能等级标准实施计划宣讲
14:00-15:00	主题报告：1+X 证书制度与职业教育高质量发展
15:00-16:00	主题报告：粤菜粤点制作职业技能等级标准与烹饪专业课程体系建设（北京师范大学职业教育与成人教育研究所所长 赵志群）
16:00-16:45	主题论坛：粤菜师傅行业人才需求与评价

