

广东省餐饮技师协会

粤餐技协函[2021] 3号

关于举办 2021 年餐饮类 1+X 证书第一期 中级师资培训通知

各有关单位、各院校：

为推进餐饮类1+X证书（以下简称：证书）相关工作，全面提高试点院校教师对1+X证书制度、餐饮类职业技能等级标准、餐饮类职业技能等级证书教学、培训与考核要求的理解，提高教师把握技能教学、培训重难点的准确度，保障证书教学和培训的质量。培训评价组织广东省餐饮技师协会将于5月举办“粤菜制作”和“粤点制作”两个职业技能等级证书中级师资培训班各一期，具体事项通知如下：

一、培训班期信息

序号	职业技能等级证书名称	级别	名额
1	粤菜制作	中级	60
2	粤点制作	中级	60

二、培训对象

计划参与餐饮类 1+X 证书的试点院校教师，参加师资培训的人员为高职、应用型本科院校烹饪及食品相关专业专、兼职教师，要求具备烹饪或食品加工的理论基础，并具有一定的产品操作技能。

三、时间及地点

1. 培训时间：2021 年 5 月 24 日-28 日，共 5 天。
2. 报到时间：5 月 23 日下午 2-5 点。
3. 报到及培训地点：广东省广州市天河区天平架兴华直街 338 号（广东省贸易职业技术学校天河校区内）

三、培训形式

线下教学，授课方式主要包括专家讲授、现场实操、案例分析、研讨交流等。

四、培训内容

1. 1+X 证书制度政策法规解读
2. 粤菜制作或粤点制作职业技能等级标准解读
3. 粤菜制作或粤点制作职业技能等级证书（中级）考核要点讲解
4. 职业技能等级证书试点申报说明和考务管理事宜

五、培训费用

1. 培训费用 1995 元/人，不含食宿和交通费。
2. 缴费方式：

广东省餐饮技师协会委托广州市传稻科技有限公司代为收费并开具培训发票，请于开班前将培训费用一次性汇入如下账号：

(1) 账户：广州市传稻科技有限公司

(2) 开户行：中国农业银行股份有限公司广州燕岭支行

(3) 银行账号：44057901040023013

(4) 汇款备注：单位名称+参训名单

六、报名方式及其他事项说明

1. 请各单位填写报名回执汇总表并于 2021 年 4 月 29 日前将回执电子版及扫描件发送到邮箱 gdscyjsxh@163.com。

2. 原则上每个工种限 60 人，各单位每个工种限报 3 人/期，名额先报先得，额满即止。我们将以电子邮件形式回复确认报名情况，相关培训费用在开班前一次性汇入指定账号。

3. 培训结束后安排考核，通过考核后，将颁发相应的师资培训合格证书及考评员证。

4. 粤菜制作职业技能等级标准、粤点制作职业技能等级标准可在 1+X 职业技能等级证书信息管理服务平台 (<https://vslc.ncb.edu.cn/csr-home>) 查阅。

七、联系方式

联系人：李笑群、陈宝仪

办公电话：（020）81321952

联系方式：李笑群 13609794810

陈宝仪 13662448886

附件 1：餐饮类 1+X 证书师资培训报名回执汇总表

附件 2：粤菜制作职业技能等级证书师资培训课程安排（中级）

附件 3：粤点制作职业技能等级证书师资培训课程安排（中级）



附件 1

餐饮类 1+X 证书中级师资培训报名回执汇总表

填报单位（盖章）：

联系人：

联系电话：

序号	所报证书培训名称	姓名	性别	职务	邮箱	身份证号	手机
1							
2							
3							
4							
5							
6							

说明：请于 4 月 29 日前发送 word 版和 PDF 版至邮箱 gdscyjsxh@163.com。

附件：2

粤菜制作职业技能等级证书师资培训课程安排（中级）

时间	培训主题	培训内容	学习时长
第一天	政策解读	1+X 证书制度的实际意义及相关政策解读	1
	“粤菜制作”标准解读及考核基本要求	标准制定的背景、意义、内容及特色；粤菜考核要求	1
	餐饮基础知识考核要点讲解	职业素养、餐饮食品营养、食品安全	2
	试点院校申报、考点申报说明	试点院校申报说明、考点申报和相关的考务管理要求讲解。	2
第二天	考核要点解读	理论：中级烹饪原料加工	3
		实操：中级原料加工技术讲解与演示	5
第三天	考核要点解读	理论：配菜和中级烹调技术	3
		实操：配菜和中级烹调技术讲解与演示	5
第四天	考核要点解读	理论：中级烹调技术讲解与演示	4
		考评员培训	2
第五天	考评员	考评员培训	4
	考核	考试	2

附件 3:

粤点制作职业技能等级证书师资培训课程安排（中级）

时间	培训主题	培训内容	学习时长
第一天	政策解读	1+X 证书制度的实际意义及相关政策解读	1
	“粤点制作”标准解读及考核基本要求	标准制定的背景、意义、内容及特色； 粤点考核要求	1
	餐饮基础知识考核要点讲解	职业素养、餐饮食品营养、食品安全	2
	试点院校申报、考点申报说明	试点院校申报说明、考点申报和相关的考务管理要求讲解。	2
第二天	考核要点解读	理论：粤点原料选择、馅心制作、粤点成形技法	3
		实操：中级水调面团类、膨松面团类产品讲解与演示	5
第三天	考核要点解读	理论：面团调制、面点熟制	3
		实操：中级油酥面团、米粉皮、其他皮类产品讲解与演示	5
第四天	考核要点解读	理论：面点装饰	4
		考评员培训	2
第五天	考评员	考评员培训	4
	考核	考试	2