

# 佛山市乡村工匠烹饪专业类别 专业人才职称评价标准条件

## 第一章 总则

一、为深入实施乡村振兴战略，推动乡村人才振兴，推进“乡村工匠”人才工程高质量发展，让烹饪专业人才在农村广阔天地大施所能、大展才华、大显身手，加快培育壮大我省烹饪专业类别乡村工匠专业人才队伍，根据国家和省深化职称制度改革有关精神，结合广东实际，制定本标准条件。

二、本标准条件适用于在佛山市涉农非公企业中，熟练掌握中式烹调、中式面点、西式面点技术技能，在当地从事中式烹调、中式面点、西式面点工作，为农村经济发展做出积极贡献的人员申报职称评价。

三、烹饪专业类别专业人才职称的专业分类如下：烹饪技能技艺类，含中式烹调、中式面点、点心制作，潮式、客家、广府风味菜烹饪、食疗养生等方向。

四、烹饪专业类别专业人才职称设初级、中级、高级三个层级，其中初级职称分设员级和助理级，高级职称分设副高级和正高级。员级、助理级、中级、副高级和正高级对应的职称名称依次为：烹饪专业类别技术员、烹饪专业类别助理工程师、烹饪专业类别工程师、烹饪专业类别高级工程师、烹饪专业类别正高级工程师，我市负责中级以下职称评审。

五、本标准条件由基本条件和评价条件组成。申报烹饪专业类别各层级职称须同时具备基本条件和各层级职称评价条件。

## **第二章 基本条件**

一、拥护中国共产党的领导，执行党的路线、方针、政策，遵守中华人民共和国宪法和法律法规。

二、热爱农业、农村、农民工作，具有良好的职业道德、敬业精神，作风端正，遵守乡风民俗和村约民规，在乡村群众中享有良好的声誉。

三、身心健康，具备从事相关工作的身体条件。

四、鼓励乡村工匠专业人才积极参加各类实用技术、创新创业、职业技能、学历提升等培训，鼓励乡村工匠专业人才积极发挥专长参与各类技能培训授课。乡村工匠专业人才参加的各类技能培训和授课情况可作为职称评审的有效依据。

## **第三章 烹饪专业类别技术员职称评价条件**

### **一、学历、资历条件**

符合下列条件之一：

（一）具备高中或中职以上学历，从事相关工作满 1 年。

（二）不具备上述学历，从事相关工作满 5 年。

## **二、工作经历条件**

能独立胜任本岗位的技术技能工作，具备参与解决本岗位一般性项目技术或工艺问题的能力。

## **三、业绩成果条件**

作为工艺技术主要负责人参与产品生产管理和质量提升工作。

# **第四章 烹饪专业类别助理工程师评价条件**

## **一、学历、资历条件**

符合下列条件之一：

（一）具备大学专科以上学历，或技工院校高级工班以上相关专业毕业，获得烹饪系列初级工职业资格证书、技能等级证书，从事相关工作。

（二）具备高中或中职以上学历，获得烹饪系列初级工职业资格证书、技能等级证书，从事相关工作满 4 年。

（三）取得烹饪专业类别技术员职称后，从事相关工作满 4 年。或不具备上述学历、职称，获得烹饪系列初级工职业资格证书、技能等级证书，从事相关工作满 8 年。

（四）取得烹饪系列高级工职业资格或职业技能等级后，从事相应专业技术技能工作满 2 年。

## **二、工作经历条件**

（一）符合下列条件之一：

1. 在烹饪、粤菜师傅市二类以上技能大赛中，获得个人

前 6 名。

2. 担任市级以上烹饪、粤菜师傅项目职业资格、技能等级评价、专项能力鉴定督导员、考评员、评委、裁判、教练累计满 3 年。

3. 创办餐饮机构，近一年内保持雇用员工超过 15 人（按所在单位近一年每月参保职工人数计）。

（二）能独立胜任本岗位的技术技能工作，具备参与解决本岗位一般性项目技术或工艺问题的能力，掌握某项烹饪技能技艺，形成自己的心得体会、报告或作品等。

### **三、业绩成果条件**

符合以下条件 1 项以上：

（一）参加完成 1 项以上烹饪相关技术项目的工艺设计、施工或调试、运行维护；制定技术标准、技术规范、新产品开发、新技术推广项目；技术工艺改造与创新，对本单位在节能减排、降低成本、提升产品质量、提高生产效率、强化质量管理方面产生积极影响，得到本单位认可，推广实施，取得一定的社会效益和经济效益。

（二）获得市级职业技能竞赛技术能手证书。

（三）在市场开拓、品牌建设中获得本行业市级以上名厨、名店、名品或认定的非物质文化遗产等项目 1 项以上的参加人员。

## 第五章 烹饪专业类别工程师评价条件

### 一、学历、资历要求

具备下列条件之一：

（一）具备大学本科以上学历或学士学位，或技工院校预备技师（技师）班毕业，获得烹饪系列中级工职业资格证书、技能等级证书，从事相关工作。

（二）具备大学专科学历或技工院校高级工班毕业，获得烹饪系列中级工职业资格证书、技能等级证书及烹饪专业类别助理工程师职称后，从事相关工作满 2 年；或具备大学专科学历或技工院校高级工班毕业，从事相关工作满 3 年。

（三）具备高中或中职以上学历，取得烹饪系列中级工职业资格证书、技能等级证书，从事相关工作满 7 年。

（四）取得烹饪专业助理工程师职称后，从事相关工作满 3 年；或不具备上述学历，取得烹饪系列中级工职业资格证书、技能等级证书，从事相关工作满 10 年；

（五）取得烹饪系列技师职业资格或职业技能等级后，从事相应专业技术技能工作满 3 年。

### 二、工作经历条件

（一）符合以下条件之一：

1. 在烹饪、粤菜师傅省二类、市一类以上技能大赛中，获得个人前 6 名。

2. 担任本市烹饪、粤菜师傅项目职业资格、技能等级评价、专项能力鉴定督导员、考评员、评委、裁判、教练累计

满 5 年。

3. 创办餐饮机构，近一年内保持雇用员工超过 50 人（按所在单位近一年月均参保职工人数计）。

（二）熟练掌握本专业技术知识，熟悉本专业技术标准和规程，具有较高的技能技艺水平；具有指导和培训高级工工艺技术的能力。

### 三、业绩成果条件

符合以下条件 2 项以上：

1. 获本专业已授权的发明专利（发明人）或取得较好经济效益的实用新型专利 1 项以上。

2. 参加完成产品开发、技术创新、工艺设计、技术改造或成果推广项目等技术项目 1 项以上，取得较好的经济效益或社会效益，并经市（厅）级以上业务主管部门或省级以上行业组织组织的专家组评价认可。

3. 参加完成本专业 1 项以上有技术难度的创新项目或技术改造项目，通过验收后得到企业认可并推广实施，取得一定的社会效益和经济效益。

4. 在生产、技术管理中采取了有效措施，使本企业产品水平、产品质量或企业管理有明显提高和改进，经济效益较显著，并经市（厅）级以上业务主管部门或省级以上行业组织组织的专家组评价认可。

5. 参加 1 项以上本专业行业主管部门市（厅）级或省级行业组织组织的制定或修改有关规程、规章、标准、技术规范等起草工作。

6. 获得广东省技术能手称号或在市场开拓、品牌建设中获得本行业省级以上名厨、名店、名品或非物质文化遗产项目的参加人员。

7. 作为主要撰写人参与编写或修订已发布或出版发行的本专业有关技术规范、规程、标准或教材、技术手册等；

8. 在公开出版的专业刊物上发表 2 篇与本专业有关的论文（独撰或第一作者）；

9. 作为主要起草人撰写 2 篇（册）体现其技术能力的工作报告、技术工艺改进方案、编制的操作手册或解决工作难题的案例报告，具有一定的学术水平或实用性，并得到单位主要负责人、技术负责人或 2 名本专业高级职称人员的推荐。

10. 发挥团队精神，热衷传技艺、带高徒，在培训和带动技术人才方面取得较好成绩。

11. 能够起到较强的示范引领作用，在本专业知识普及、技艺传承、产业带动、增收致富等方面有较大贡献。

本标准条件由佛山市乡村工匠烹饪专业类别中级职称评委会办公室负责解释。