附件1

佛山市2023年星级“粤菜师傅”认定

实施方案

为进一步落实《佛山市广府菜传承发展条例》，大力培育弘扬粤菜名厨工匠精神，深入推进“粤菜师傅”工程高质量发展，现开展我市2023年星级“粤菜师傅”申报认定工作。实施方案如下。

一、工作目标

开展星级“粤菜师傅”认定工作，通过认定一批厨艺精湛、业绩突出、行业影响大且善于传承、创新粤菜文化的星级“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，进一步擦亮“粤菜师傅”金字招牌。

二、认定对象及条件

认定对象原则上必须是佛山市内户籍居民或常住居民，在佛山市内从事粤菜烹饪（面点制作）相关工作达到一定年限，目前在市内餐饮业烹饪（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，已获取中式烹调（中式面点）国家职业资格证书、技能等级证书或与烹饪相关的专业技术职称者，同时具备下列条件之一的可申报**一至三星“粤菜师傅”**认定：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。

**已被认定为“三星级粤菜师傅”可申报“四星级粤菜师傅名厨”，已被认定为“四星级粤菜师傅名厨”可申报“五星粤菜师傅名厨”。**

**具备以下条件之一的，可破格直接申报四、五星“粤菜师傅”名厨**：①获得“中华技能大奖”“全国技术能手”“南粤技术能手”“广东省技术能手”荣誉称号之一的。②获得省级以上政府特殊津贴的。③获得省级以上劳动模范、五一劳动奖章或三八红旗手荣誉称号之一的。④在重大技术攻关、创新、发明等方面做出重大贡献，获得国家科学技术奖二等奖及以上奖项的。⑤获得省级以上科学技术奖，或作为专利实际发明人，拥有3项以上在授权期限内的发明专利，且产生较大经济效益或社会效益的。⑥经我市认定为高技能领军人才、技能工匠等高端优秀技能人才的。

三、认定原则及人数

（一）认定原则。依照星级“粤菜师傅”等级逐级递进的基本原则，已经获得星级称号的，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。**首次申报的，不限定星级，如申报四星、五星级“粤菜师傅”名厨必须上述符合破格申报条件。**

（二）认定人数。2023年全市认定一星级“粤菜师傅”名额不超过42人、二星级“粤菜师傅”不超过19人、三星级“粤菜师傅”不超过14人；择优遴选四星、五星级“粤菜师傅”名厨推荐人选不超过12人。各区推荐名额分配表见附件2。

四、认定主体及标准

（一）认定主体。一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定工作由市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组办公室（以下简称市三项办）牵头推动，各区按照本实施方案具体落实。四星、五星级“粤菜师傅”名厨由各区择优推荐，市人社局确定推荐人选后报省三项工程领导小组办公室。

（二）认定标准。2023年星级“粤菜师傅”认定标准和评分细则详见附件3。

五、认定流程

（一）四星级、五星级“粤菜师傅”名厨推荐流程。四星、五星级“粤菜师傅”名厨认定工作由省三项工程领导小组办公室牵头组织实施，我市主要任务为按省分配名额（12人）确定推荐人选。推荐的工作流程为：各区组织报名并择优推荐，市汇总各区推荐名单后进行综合审议，确定我市推荐人选报省。

（二）一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定。一至三星认定工作由市三项办牵头推动，各区按照本方案具体组织实施。主要流程为：市人社局发布工作通知，各区组织报名并择优推荐，市汇总各区推荐名单后进行综合审议确定候选人，向社会公示5个工作日，无异议后公布认定结果。

六、激励措施

为充分发挥星级“粤菜师傅”，特别是“五星级粤菜师傅名厨”的行业标杆作用，对认定为星级“粤菜师傅”名厨的厨师，主要有以下几方面的激励措施：

（一）由认定机构颁发星级“粤菜师傅”荣誉证书并可挂牌执业。

（二）获得“五星级粤菜师傅名厨”荣誉称号的，可优先申报国务院特殊津贴、“中华技能大奖”“全国技术能手”“南粤技能大奖”、职业技能升级行动市级奖补项目等，优先申报特级技师或首席技师。

（三）未持有国家职业资格证书或技能等级证书的，根据已认定星级核发相对应等级的技能等级证书；对已持有低于相对应等级的国家职业资格证书或技能等级证书的，核发相对应等级的技能等级证书。五星级对应高级技师，四星级对应技师，三星级对应高级工，二星级对应中级工、一星级对应初级工。市核发最高不超过高级工，省级核发不超过高级技师。

（四）优先参与省市相关部门组织的“粤菜师傅”工程交流活动。

（五）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）。

（六）通过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。

七、组织保障

（一）强化组织领导。各区、各有关单位要高度重视星级“粤菜师傅”认定工作，切实提高政治站位、加强组织领导，成立专门工作小组，明确工作任务，细化工作措施和评分细则，确保申报认定工作规范高效开展。

（二）规范认定程序。各区、各有关单位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，经核实后撤销星级“粤菜师傅”资格和相关荣誉，并将其列入行业失信人员名单；如发现程序不合规的，严肃追究相关责任部门责任。

（三）建立督导退出制度。建立健全“谁评审、谁监督、谁负责”的工作制度，在省、市三项工程领导小组办公室指导下，由省、市有关行业协会（组织）负责，由联盟制订星级“粤菜师傅”管理规范，对认定的星级“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督查相结合，每5年开展一次全面督导检查，对已不符合星级“粤菜师傅”条件或违法违规的，予以取消相应的等级、名厨称号，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，从各级人社部门的相关专项资金中列支。

（五）广泛宣传发动。各区、各有关单位要充分利用广播、电视、网络、报刊等多种媒体对星级“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“粤菜师傅”名厨的典型事迹，扩大社会影响，营造良好的社会氛围。

附件2

佛山市星级“粤菜师傅”推荐

名额分配表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 区划 | 一星级名额 | 二星级名额 | 三星级名额 | 四、五星级名额 |
| 禅城 | 10 | 6 | 4 | 4 |
| 南海 | 10 | 6 | 4 | 2 |
| 顺德 | 16 | 10 | 8 | 7 |
| 高明 | 7 | 4 | 2 | 1 |
| 三水 | 7 | 4 | 2 | 1 |
| 佛山总计 | 50 | 30 | 20 | 15 |

分配说明：

1. 四星级、五星级推荐名额主要根据2021-2022年省认定情况、我市各区现有四星级名厨人数进行分配[[1]](#footnote-0)。
2. 一星级、二星级、三星级推荐名额主要根据各区实际进行分配。

附件3-1

2023年四星、五星“粤菜师傅”名厨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 | 省内户籍或常住人员，原则上从事粤菜烹饪（面点）本职业工作20 年及以上，现职为一线岗位人员，年龄在 65 岁以下。 | 1．身份证复印件/居住证复印件。  2．社保证明或近三个月银行工资流水帐。 | 只作为必备条  件，不设分值，不符合条件者不予受理 |
| 2 | 星级资质 | 申报四、五星级“粤菜师傅”名厨的，必须已获评定为三星级、四星级“粤菜师傅”。 | 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 | 烹饪技能 | 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，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，中级工以下不计分，以最高级别计分）**。** | 证件复印件 | 10 |
| 5 | 技能竞赛 | 1. 近 10 年取得国家、省级、地市级职业技能竞赛一等奖，国家级10分、省级5分、地市级2分。  2. 近 5 年参加由政府部门或正规注册市级以上行业协会组织的粤菜职业技能竞赛赛事受聘为评委或专家（国家级的计 10 分，省级的计 5 分，地市级的计 2 分）。地市级以下的一律不计分。 | 文件复印件 | 20 |
| 6 | 烹饪技能 | 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 5 分，区级或行业组织计2分）**。** | 文件复印件 | 15 |
| 7 | 岗位技能 | 在大中型餐饮企业（集团）烹饪岗位任要职（在三星级酒店或四钻石社会餐饮企业以上任总厨计 10 分，在三星级酒店或四钻石社会餐饮以下企业任总厨计 5 分； 任厨师长、总监、顾问等岗位的一律计3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，为社会和企业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 10 分，受市级政府部门或行业组织表彰或认可的计 6 分，受县区级政府部门或行业组织表彰或认可的计 3 分）**。** | 约600字的个人工作业绩简述及相关证明材料 | 10 |
| 9 | 人才培养 | 1. 省级大师工作室主持人计 5 分，地市级的计3分，区县级的计2分，区县级以下不计分。按最高级的计分。  2. 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，需提供相关证书，最高计 5 分。 | 1．大师工作室证明材料（文件）：2.师徒关系证明材料  2．徒弟业绩证书或其他佐证材料。 | 10 |
| 10 | 创新发展 | 1. 在创新粤菜发展方面有具体成果。改革创新本工种技术关键问题并有明显效益的每项计 2 分，最高计 6 分。  2. 研发新产品并有明显效益的每项计 1 分，最高计 4 分**。** | 成果证明 | 10 |
| 11 | 社会贡献 | 传承弘扬  粤菜文化 | 积极参与粤菜文化的研究、传承和宣传活动，并取得良好社会效果（参加 1 次活动计 1 分，最高计 5 分 ）**。** | 相关证书或  社会媒体报道 | 5 |
| 12 | 品牌打造 | 对品牌餐饮企业或品牌菜品的形成和发展做出主要或突出贡献。 | 品牌餐饮企业  证明 | 5 |
| 13 | 知名度  美誉度 | 1. 在社会及业内具有一定知名度、美誉度，在公开的烹饪技艺交流活动中传授粤菜技艺取得良好社会效果。参与粤菜培训授课，省级计 2 分，市级计 1 分。  2. 在市级及以上报纸或期刊或学术类官网公开发表专业文章或专业论文、述评或出版的烹饪专著等，国家级计 3 分，省级计2 分，市级计 1 分**。**  （有其他能证明知名度美誉度的材料，可酌情判分）。 | 1．社会活动提供媒体报道等佐证材料。  2．论文、专著等提供刊用通知书、署有作者姓名的书页、刊发网页截图等（任一方式均可）。  3.其他证明材料。 | 5 |

**备注：**该标准为选拔性标准，按分数排名择优认定五星级和四星级“粤菜师傅”名厨，全省五星级不超过 30 人、四星级不超过 80 人。

附件3-2

2023年一至三星“粤菜师傅”认定标准和评分细则（满分：120 分）

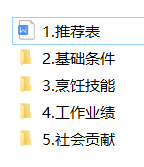
| **序号** | **大项** | **二级项目** | **条件要求** | **佐证材料** | **分值** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 基础条件 | 户籍和岗位 | 1．省内户籍或常住居民。  2．从事粤菜烹饪（面点）工作5年以上，目前在岗的从事技术操作的人员（顾问不纳入）。  3．年龄在60岁（含）以下。 | 1．身份证复印件/居住证复印件。  2．社保证明或近三个月银行工资流水帐。 | 只作为必备条  件，不设分值，不符合条件者不予受理 |
| 2 | 技能证书 | 1．取得中烹（中面）国家职业资格证书/职业技能等级证书。  2．三级（高级工）或取得烹饪相关专业的初级专业技术职称。 | 证书复印件 |
| 3 | 星级 | 1．首次认定不限定星级。  2．已认定星级的应逐级申报。 | 证书复印件 |
| 4 | 职业道德 | 无违法犯罪记录。 | 相关证明材料 |
| 5 | 工作情况 | 工作经历 | 主要包括工作时间、曾所在单位名称和担任职务等内容。   1. 工作年限：以本职工作5年为基础，每超出4年（含）的计2分，如此类推，最高可得10分。 2. 担任岗位职务：①任厨师长职务以上者计10分；②任职砧板、后鑊或主案、副主案岗位者计8分；③任职其他岗位者计5分。 | 企业单位证明 | 20 |
| 6 | 工作业绩 | 1．爱岗敬业，在工作岗位上取得的成绩、奖项。  2．技艺精湛，为所在单位创造经济效益、社会效益的业绩。  3．在工作岗位上或代表企业开展粤菜创新技术攻关、研发新产品并有明显效益的，获得所在单位或社会认可的。  4．对企业创造品牌或品牌菜品的形成和发展做出主要或突出贡献的。  所有业绩均以近十年为时间界限，按获取业绩的级别计分：国家级计20分，省级计15分，市级计10分，其它级别的计5分。各项业绩可累加计分，最高可得30分。 | 约600字的个人工作业绩简述。  证书、奖章或单  位证明 | 30 |
| 7 | 工作情况 | 人才培养 | 1. 担任“粤菜师傅”大师工作室主持人，培养徒弟不少于2个，徒弟须取得职业技能等级证书中级（含）以上：其中省级大师工作室主持人计 10 分，市级的计8分，区县级或所在单位的计5分。  2．非大师工作室主持人但有任职并承担相应工作任务，培养徒弟并取得职业技能等级证书初级（含）以上者计5分。最高得分10分。 | 1．大师工作室所在单位证明材料，证明内容包括：证明是大师工作室主持人、证明师徒关系。  2．徒弟证书复印件。 | 10 |
| 8 | 学习经历 |  | 近十年来参加职业技能提升性学习经历、学历提升学习、进修等。  1.学历晋升者计10分。  2.职业技能培训进修者每项计1分，最高可得5分。 | 1．学历证书/结业证书复印件  2．培训证明 | 15 |
| 9 | 社会荣誉或表彰 |  | 1．政府层次：获得国家、省市、区（镇）、乡镇等政府部门颁发的与所从事职业相关的技能竞赛奖项或荣誉称号或奖励（国家级计15分，省级计10分，市级计8分，其它级别的计5分）。  2．社会层次：获得国内正式注册登记的企业或行业协会颁发的与所从事职业相关的技能竞赛奖项或荣誉称号或奖励（国家级计10分，省级计8分，市级计5分，其它级别的计3分）。  同级别单位、同类型荣誉的以最高等级为准，不重复累计，最高计25分。 | 证书复印件 | 25 |
| 10 | 附加分-  社会影响力 |  | 1．积极参与粤菜文化的研究、传承和宣传活动，并取得良好社会效果，按业绩酌情计1～5分。  2．积极参与社会性粤菜培训授课，在公开的烹饪技艺交流活动中传授粤菜技艺取得良好社会效果，按效果酌情计1～5分。  3．在市级及以上报纸或期刊或学术类官网公开发表专业文章或专业论文、述评或出版的烹饪专著等，国家级刊物计 3 分，省级刊物 2 分，市级刊物计 1 分。最高计10分（同一文章或著作按高级别计分）。 | 1．社会活动提供媒体报道等佐证材料。  2．论文、专著等提供刊用通知书、署有作者姓名的书页、刊发网页截图等（任一方式均可）。 | 20 |

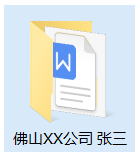
**备注：**1.一至三星级“粤菜师傅”资格分别以60分、65分、70分为最低分值。2.最低分值为选拔性标准，按分数排名择优认定。

附件4

申报材料指引

1. 申报人需提交《申报材料核对目录》（附件5-1、5-2）、《推荐表》（附件6），以及按照附件3-1、3-2要求整理的相关佐证材料。
2. 申报人所有申报材料归置为一个独立文件夹（一级文件夹），命名方式为“推荐单位（可简写）+申报人姓名”。例如：“佛山XX公司 张三”。
3. 申报人每项佐证材料也需独立一个文件夹（二级文件夹），以附件3-1、3-2认定标准和评分细则表的**大项**命名。例如：“基础条件”、“烹饪技能”等。

二级文件夹

 一级文件夹

级文件夹

1. 申报人需要提交一张个人近半年全身特写相片，相片要求：彩色、全身，穿着厨师服，戴厨师帽。相片分辨率300或像素1920高\*1080宽。
2. 申报人需提交全套申报材料纸质版（一式两份，盖章）、全套材料盖章版扫描件（合成一个PDF文件）、可编辑电子版（按本指引要求分文件夹整理），报送至所在区的人社部门，各区审核后报市人社局汇总。报送时间要求如下。
3. 四星级、五星级“粤菜师傅”申报材料，申请人需于**11月9日前**报送至所在区的人社部门，各区需于**11月15日前**报送至市人社局汇总。
4. 一、二、三星级“粤菜师傅”申报材料，申请人需于**11月17日**前报送至所在区的人社部门，各区需于**11月25日**前报送至市人社局汇总。

各区联系电话、邮箱：

禅城区：82717710，ccrszjk@chancheng.gov.cn

南海区：86203340，rsj\_zynlk@nanhai.gov.cn

顺德区：22831057，383913038@qq.com

高明区：88231921，rjyk@gaoming.gov.cn

三水区：87729862，ssrspxjyg@ss.gov.cn

附件5-1

申报材料核对目录

（四星级、五星级）

请根据目录项目核对所提交的材料，并在空格处打勾。

□ 1．2023年星级“粤菜师傅”人选推荐表

□ 2．基础条件

□ 2.1 身份证复印件

□ 2.2 居住证复印件（如属常住人员）

□ 2.3 社保证明或近三个月银行工资流水（60岁以下））

□ 2.4 单位证明或聘书或工作协议（60岁及以上）

□ 2.5 技能证书复印件

□ 2.6 星级“粤菜师傅”证书复印件

□ 2.7 无违法犯罪证明（或现实表现证明）

□ 3．工作业绩

□ 3.1 个人工作业绩简述

□ 3.2 证书、奖章或单位证明

□ 3.3 大师工作室所在单位证明材料

□ 3.4 徒弟证书复印件/获奖证书

□ 4．烹饪技能

□ 4.1 证书

□ 4.2 任职岗位证明

□ 5．社会影响力

□ 5.1 社会活动提供媒体报道等佐证材料

□ 5.2 论文、专著等提供刊用通知书、署有作者姓名的书页、刊发网页截图等（任一方式均可）

□ 6．破格条件证明材料

附件5-2

申报材料核对目录

（一星级、二星级、三星级）

请根据目录项目核对所提交的材料，并在空格处打勾。

□ 1．佛山市2023年一星、二星、三星级“粤菜师傅”人选推荐表

□ 2．基础条件

□ 2.1 身份证复印件

□ 2.2 居住证复印件（如属常住人员）

□ 2.3 社保证明或近三个月银行工资流水（60岁以下））

□ 2.4 单位证明或聘书或工作协议（60岁及以上）

□ 2.5 技能证书复印件

□ 2.6 星级“粤菜师傅”证书复印件

□ 2.7 无违法犯罪证明（或现实表现证明）

□ 3．工作经历

□ 3.1 工作履历（主要包括工作时间、曾所在单位名称和担任职务等内容）

□ 4．工作业绩

□ 4.1 个人工作业绩简述

□ 4.2 证书、奖章或单位证明

□ 4.3 大师工作室所在单位证明材料

□ 4.4 徒弟证书复印件/获奖证书

□ 5．烹饪技能

□ 5.1 证书

□ 5.2 任职岗位证明

□ 5．学习经历

□ 5.1 近十年来参加职业技能提升性学习经历、学历提升学习、进修等材料

□ 6．社会荣誉

□ 6.1 政府层面所获荣誉（获奖证书、认定文件等佐证材料）

□ 6.2 社会层面所获荣誉（获奖证书、认定文件等佐证材料）

□ 7．社会影响力

□7.1 社会活动提供媒体报道等佐证材料

□7.2 论文、专著等提供刊用通知书、署有作者姓名的书页、刊发网页截图等（任一方式均可）

附件6-1

2023年四星、五星级“粤菜师傅”人选推荐表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | | |  | | 性别 |  | 出生 年月 | |  | | | 2寸近期免冠相片 |
| 籍贯 | | |  | | | | 是否广东户籍 | | 是□  否□ | | |
| 现居  住地 | | |  | | | | | | | | |
| 参加工作时间 | | |  | | 现工作单位 |  | | | 现任  职务 |  | |
| 最高  学历 | | |  | | 学位 |  | 毕业 院校 | |  | | | |
| 现职业证书名称或专业技术职称 | | | | |  | | 获得  时间 | |  | 发证 单位 | |  |
| 现从事何职业技术工作 | | | |  | | | | | 从事本职业技术工作时间 | | | 年 |
| 是否已取得  星级 | | | | 是□（ ）星级  否□（初次参评） | | | | 申报等级 | | | （ ）星 | |
| 是否破格 | | | | 是□ 否□ | | | | 符合破格条件 | | | 条件1□ 条件2□  条件3□ 条件4□  条件5□ 条件6□ | |
| 联系电话 | | | |  | | | | 邮箱/微信号 | | |  | |
| 工  作  经  历 | 按工作时间（年月）、单位名称、从事的岗位和担任的职务等顺序填写。 | | | | | | | | | | | |
| 工  作  业  绩 | | | 按岗位业绩、人才培养、创新发展等顺序填写，证书、图片、视频等佐证材料独立打包成1个文件夹，文件名为“工作业绩”。约600字的个人工作业绩简述另文提交。 | | | | | | | | | | | |
| 烹  饪  技  能 | | | 按技能证书、技能竞赛、表彰或嘉奖、岗位技能等情况顺序填写，证书、图片、视频等佐证材料独立打包为1个文件夹，文件名为“烹饪技能”。 | | | | | | | | | | | |
| 社  会  贡  献 | | | | 按传承弘扬粤菜文化、品牌打造、知名度美誉度等顺序填写，证书、图片、视频等独立打包成1个文件夹，文件名为“社会贡献”。 | | | | | | | | | | | | |
| 本人  承诺 | | | | 本人保证以上信息真实、准确。    申报人签名： 年 月 日 | | | | | | | | | | | | |
| 所在单位意见 | | | | 推荐单位（盖章）：  年 月 日 | | | | | | | | | | | | |
| 各区  推荐意见 | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| 市级意见 | | | |  | | | | | | | | | | | | |

**备注：此表可复制**

附件6-2

佛山市2023年一星、二星、三星级

“粤菜师傅”人选推荐表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | | | | |  | | 性别 |  | 出生 年月 | |  | | | 2寸近期免冠相片 |
| 籍贯 | | | | |  | | | | 是否佛山户籍 | | 是□  否□ | | |
| 现居  住地 | | | | |  | | | | | | | | |
| 参加工作时间 | | | | |  | | 现工作单位 |  | | | 现任  职务 |  | |
| 最高  学历 | | | | |  | | 学位 |  | 毕业 院校 | |  | | | |
| 现职业证书名称或专业技术职称 | | | | | | |  | | 获得  时间 | |  | 发证 单位 | |  |
| 现从事何职业技术工作 | | | | | |  | | | | | 从事本职业技术工作时间 | | | 年 |
| 是否已取得  星级 | | | | | | 是□（ ）星级  否□（初次参评） | | | | 申报等级 | | | （ ）星 | |
| 联系电话 | | | | | |  | | | | 邮箱/微信号 | | |  | |
| 工  作  经  历 | | | 按工作时间（年月）、单位名称、从事的岗位和担任的职务等顺序填写。 | | | | | | | | | | | |
| 工  作  业  绩 | | 按岗位业绩、人才培养、创新发展等顺序填写，证书、图片、视频等佐证材料独立打包成1个文件夹，文件名为“工作业绩”。约600字的个人工作业绩简述另文提交。 | | | | | | | | | | | |
| 学  习  经  历 | | 近十年来参加职业技能提升性学习经历、学历提升学习、进修等。学历证书/结业证书复印件、培训证明等佐证材料独立打包为1个文件夹，文件名命名为“学习经历”。 | | | | | | | | | | | |
| 社会荣誉或表彰 | | 按技能证书、技能竞赛、表彰或嘉奖、岗位技能等情况顺序填写，证书、图片、视频等佐证材料独立打包为1个文件夹，文件名为“烹饪技能”。 | | | | | | | | | | | |
| 社  会  贡  献 | | 按政府层次、社会层次分别填写，证书、图片、视频等独立打包成1个文件夹，文件名为“社会贡献”。 | | | | | | | | | | | |
| 社会影响力 | | 附加分项，请结合实际填写，媒体报道、论文发表等佐证材料独立打包成1个文件夹，文件名为“社会影响力”。 | | | | | | | | | | | |
| 本人  承诺 | | | 本人保证以上信息真实、准确。    申报人签名： 年 月 日 | | | | | | | | | | | | |
| 所在单位意见 | | | 推荐单位（盖章）：  年 月 日 | | | | | | | | | | | | |
| 各区  推荐意见 | | |  | | | | | | | | | | | | |
| 市级意见 | | |  | | | | | | | | | | | | |

**备注：此表可复制**

1. 我市现有四星级名厨18人，其中禅城5人、南海2人、顺德10人、三水1人。 [↑](#footnote-ref-0)