

湛江市人力资源和社会保障局 文件

湛江市总工会

湛人社〔2022〕193号

关于举办“御唐府杯”2022年湛江市“粤菜师傅” 技能大赛暨第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅” 技能大赛湛江选拔赛的通知

各县（市、区）人力资源和社会保障局、各有关单位：

为做好第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛参赛选手选拔工作，经研究，定于2022年10月11-12日举办“御唐府杯”2022年湛江市“粤菜师傅”技能大赛暨第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛湛江选拔赛，选拔出代表湛江的优秀参赛选手参加在梅州市举办的第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛，现将有关事项通知如下：

一、组织机构

(一) 举办单位

主办单位：湛江市人力资源和社会保障局 湛江市总工会

承办单位：湛江市技师学院、湛江市御唐府集团

(二) 竞赛组委会

主 任：吴秋文 湛江市人社局党组书记、局长

副主任：蔡慧敏 湛江市人社局党组成员、三级调研员

王 伟 湛江市总工会二级调研员

江宇静 湛江市技师学院党委书记、院长

梁思桥 湛江市御唐府集团董事长

成 员：李雪丽 湛江市人社局培训教育科科长

冉荣华 湛江市总工会经济工作部部长

邹忠艺 湛江市技能鉴定服务中心副主任

张祥宏 湛江市技师学院副院长

高 飞 湛江市御唐府集团总经理、广东省粤菜师傅大师工作室领办人

谭小敏 广东省粤菜师傅大师工作室（湛江市商业技工学校）领办人

李 锐 广东省粤菜师傅大师工作室（岭南师范学院）领办人

(三) 组委会办公室

具体负责竞赛的综合协调、组织实施和日常管理工作。

主任：李雪丽

成员：张祥宏 冉荣华 王洪生 林俊辉 刘均荣
刘洪云 陈思敏 黎翠萍

(四) 技术工作组

负责组织制定竞赛技术工作方案；对竞赛各环节技术工作提出规范要求；组织编制技术工作文件；会同承办、协办单位实施技术保障；根据职责参与处理竞赛过程中的突发情况等工作；负责组织裁判团队对大赛进行公平公正评分等工作。

组长：谭小敏

组员：邹忠艺 刘均荣 林俊辉 李锐

(五) 赛务工作组

负责竞赛项目赛务保障等工作的具体落实与实施；组织落实所需场地及设施设备等保障工作；根据职责及时妥善处理赛场突发情况等。

组长：李雪丽

组员：冉荣华 王洪生 刘洪云 张峻 陈思敏 黎翠萍
梁铭淇 李茵 王君贤

二、竞赛项目和安排

(一) 竞赛项目

中式烹调师、中式面点师。

(二) 竞赛方式

本次选拔赛各项目均为实操技能个人赛

(三) 参赛组别及等级

分粤菜名厨组和粤菜新秀组两个组别，以国家职业标准三级(高级工)为参照。

(四) 参赛要求

1. 中式烹调师项目粤菜名厨组。在规定时间内 180 分钟内，制作完成 4 道作品分别是：①粤式预制菜(场外熟制场内复热)，②指定主料菜肴，③自选菜肴，④纳入地方非物质文化遗产项目的风味小吃。

2. 中式烹调师项目粤菜新秀组。在规定时间内 180 分钟内，制作完成 4 道作品分别是：①指定主料菜肴，②自选菜肴，③地方非物质文化遗产项目的风味小吃，④自选风味小吃。

3. 中式面点师项目粤菜名厨组。在规定时间内 180 分钟内，制作完成 4 道作品分别是：①预制广式面点(场外熟制场内复热)，②指定面点；③自选面点，④纳入地方非物质文化遗产项目的风味小吃。

4. 中式面点师项目粤菜新秀组。在规定时间内 180 分钟内，制作完成 4 道作品分别是：①指定面点，②自选面点；③地方

非物质文化遗产项目的风味小吃，④自选风味小吃。

（五）竞赛时间、地点

中式面点项目：定于 10 月 11 日在湛江市技师学院粤菜师傅培训基地举行；

中式烹调项目：定于 10 月 12 日在奥体中心海珊瑚主题餐厅举行。

三、报名条件及名额分配

大赛分“粤菜名厨组”“粤菜新秀组”两个组别进行。对已获得省级以上“技术能手”称号的，不能报名参加同一职业（工种）的竞赛。参赛选手必须遵守国家有关法律法规，具有良好的职业道德，爱岗敬业、锐意进取，刻苦钻研技术，勇于创新。满足以下条件之一者可报名参赛：

（一）粤菜名厨组

参赛对象为市内餐饮企业、酒店、宾馆、院校等企事业单位在职员工，年满 24 周岁，法定退休年龄以下，从事相应职业五年（含）以上或取得高级工（含）以上国家职业资格证的从业人员。名额分配：各县（市、区）参赛选手由所在县（市、区）人力资源和社会保障部门选派，各县（市、区）中式烹调师和中式面点师各 1-2 名选手参加，赤坎区、霞山区、经开区视实际情况可适当增加 1 个名额。市属单位、高校及中职学校按照属地原则参加所在县（市、区）推荐选拔。

(二) 粤菜新秀组

参赛对象为在湛高校、职业院校（技工院校）全日制粤菜烹饪专业在校学生，每个学校两个项目最多可推荐各 1 名选手参赛。

四、奖励办法

(一) 颁发奖牌和证书。

粤菜名厨组中式烹调、中式面点项目设一等奖 1 名、二等奖 2 名、三等奖 3 名，由竞赛组委会颁发奖牌和荣誉证书。

粤菜新秀组中式烹调、中式面点项目设一等奖 1 名、二等奖 2 名、三等奖 3 名，由竞赛组委会颁发奖牌和荣誉证书。

各赛项各组别排名在前 50%（除一、二、三等奖外）的选手，由竞赛组委会颁发“优胜奖”奖牌和荣誉证书。

(二) 授予“湛江市技术能手”称号及荣誉证书

粤菜名厨组中式烹调、中式面点项目竞赛成绩第一名，由湛江市人力资源和社会保障局按照有关要求分别授予“湛江市技术能手”称号。

(三) 作为“湛江市五一劳动奖章”推荐人选

粤菜名厨组中式烹调、中式面点项目竞赛成绩第一名，且是所在单位工会会员的，拟作为“湛江市五一劳动奖章”推荐人选，按照有关要求和程序进行申报。

(四) 颁发职业技能等级证书

对粤菜名厨组获得一、二、三等奖和优胜奖以及竞赛成绩

合格的其余参赛选手按规定颁发高级工技能等级证书，选手已获得相关技能登记证书的不重复颁发。

对粤菜新秀组获得一、二、三等奖和优胜奖以及竞赛成绩合格的其余参赛选手按规定颁发高级工技能等级证书，选手已获得相关技能登记证书的不重复颁发。

（五）其他荣誉

对获得一、二、三等奖的选手，将进行集训，优先推荐代表湛江参加第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛。

五、有关要求

（一）各县（市、区）市人力资源社会保障局及技工院校、职业院校主管部门要高度重视，充分认识举办本次选拔赛的重大意义，会同有关部门精心组织实施，强化沟通协调，抓好工作落实，选出最优秀的选手参赛。要充分利用多种宣传渠道对大赛进行宣传引导，大力发动，广泛动员，引导广大企业职工、院校师生积极参赛，进一步提升大赛的知名度和影响力，真正做到以赛促学、以赛促训，不断提高广大技能劳动者的技能技艺水平。

（二）根据疫情防控要求，为加强对竞赛全过程的动态管理，需持“粤康码”绿码且近7天内无中、高风险地区或本土疫情旅居史的人员48小时核酸阴性方可允许参加活动。对隐瞒行程、隐瞒病情、故意压制症状、瞒报漏报健康情况的人员，要追究本人及所在单位的相应责任。以上疫情防控要求如有变

动，另行通知。

（三）各参赛选手在竞赛中不得冒名顶替、弄虚作假，一经发现查实，将取消参赛资格和成绩。本竞赛不收取任何费用。选手报名表、汇总表于2022年9月30日前将报名材料word版、扫描件（盖章）、大一寸彩色（白底）电子相片发送至指定邮箱：gd-zjpx@126.com。

联系人：王洪生、梁铭淇

联系电话：3119356 3119223

附件：1.御唐府杯”2022年湛江市“粤菜师傅”技能大赛暨第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛湛江选拔赛选手报名表

2.“御唐府杯”2022湛江市“粤菜师傅”技能大赛暨第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛湛江选拔赛选手报名汇总表

湛江市人力资源和社会保障局



湛江市总工会

2022年9月13日



附件 1：

**“御唐府杯” 2022 湛江市“粤菜师傅”技能大赛暨第五届粤港澳
大湾区“粤菜师傅”技能大赛湛江选拔赛选手报名表**

参赛县（市、区）/单位：

姓 名		性 别		学 历		照片
出生年月		职业资格等级				
身份证号码						
选手所在单位						
手机（电话）						
竞赛组别	☐ 名厨组 ☐ 新秀组	竞赛项目		中式烹调师: ☐ 中式面点师: ☐		
个人简历						
特此声明： 本人已认真阅读并了解本次大赛的报名须知和参赛规则的全部内容，在此郑重声明，以上填报信息完全真实，因虚报瞒报造假等不正当手段而产生的一切后果由我本人承担，同时我完全同意并自愿遵守大赛的全部须知和规则，同意所提交的作品一经提交，版权归大赛组委会。 参赛者签名：_____ 年 月 日						
选手所在 单位意见	（盖公章）：_____ 年 月 日					
所在地市人 社部门意见	（盖公章）：_____ 年 月 日					

附件 2：

**“御唐府杯” 2022 年湛江市“粤菜师傅”技能大赛暨第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛
湛江选拔赛选手报名汇总表**

参赛地区/单位（公章）：

领队姓名：_____ 工作单位：_____ 手机号：_____

序号	姓 名	参赛 组别	竞赛项目	性 别	身份证号	工作单位	手机号