

# 珠海市人民政府办公室

---

珠府办函〔2018〕239号

## 珠海市人民政府办公室关于印发珠海市贯彻落实“粤菜师傅”工程实施方案的通知

横琴新区管委会，各区人民政府（管委会），市政府各部门、各直属机构，各有关单位：

经市人民政府同意，现将《珠海市贯彻落实“粤菜师傅”工程实施方案》印发给你们，请认真组织实施。实施过程中遇到问题，请径向市人力资源和社会保障局反映。

  
珠海市人民政府办公室  
2018年9月27日

---

# 珠海市贯彻落实“粤菜师傅”工程实施方案

为贯彻落实《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》（粤人社发〔2018〕187号）和《中共珠海市委 珠海市人民政府印发〈关于推进乡村振兴战略的实施方案〉的通知》（珠字〔2018〕11号），深入实施“粤菜师傅”工程，促进城乡劳动者技能就业、技能致富，全面提升就业创业水平，助推乡村振兴和现代服务业发展，结合珠海实际，制定本方案。

## 一、指导思想

全面贯彻落实党的十九大精神，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻习近平总书记重要讲话精神，推进全市乡村振兴战略，采取职业培训与学制教育相结合模式，大规模开展粤菜师傅职业技能培训，提升粤菜烹饪技能人才培养能力和质量，不断提高珠海特色粤菜的品质、品位、品牌；创新“粤菜师傅+旅游”等模式，促进城乡劳动者就业创业；创新“粤菜师傅+珠海饮食文化”等模式，打造珠海“粤菜师傅”文化品牌，大力提升珠海饮食文化海内外影响力。发挥珠海毗邻澳门的优势，将“粤菜师傅”打造成弘扬珠澳饮食文化的国际名片，更好地满足人民日益增长的美好生活需要。

## 二、目标任务

到2022年，全市开展粤菜师傅培训3000人次以上，直接带动实现就业创业1万人以上；择优确定一批粤菜师傅培训机构，

建设粤菜烹饪技能人才市级重点和特色专业 2 个以上；建设“粤菜师傅”公共实训基地 1 个以上、市级“粤菜师傅”培养基地 5 个以上；认定市级“粤菜师傅”大师工作室 2 个以上、“粤菜师傅”技师工作站 5 个以上；每年举办市级“粤菜师傅”职业技能竞赛；将 20 名以上“粤菜师傅”纳入珠海工匠、珠海首席技师进行培育。在全市打造乡村粤菜美食旅游点，建设乡村旅游美食精品线路。

### 三、重点工作

#### （一）实施珠海“粤菜师傅”品牌提升工程。

1. “名师名菜”培育项目。以珠海航展为契机，支持相关行业协会根据省的部署要求组织开展“珠海粤菜名师”“珠海名菜”等评选活动，以本土食材为主，通过美食擂台赛等方式，打造引领珠海特色粤菜发展的高端品牌典范。“珠海粤菜名师”纳入珠海工匠进行培育，并享受相关政策待遇。〔牵头单位：市厨师协会、市餐饮协会、市旅游总会等，配合单位：市人社局、市文化体育旅游局、各区人民政府（管委会）〕

2. 文化旅游美食节项目。鼓励和支持各区举办各类文化旅游美食节，集中开展珠海特色粤菜厨艺表演、名菜展示、风味体验和文艺表演等活动，打造高端美食盛会，宣传城市形象，推介企业品牌，增进交流合作，促进共同发展。〔牵头单位：各区人民政府（管委会），配合单位：市文化体育旅游局、市人社局、市教育局、市厨师协会、市餐饮协会、市旅游总会、市职协等〕

3. 粤菜美食一条街项目。加强全市美食一条街的规划，鼓励

和支持有条件的区（功能区）规划建设或提升具有本土特色的海鲜街、夜市街、小吃街等美食一条街项目，吸引有代表性的特色餐饮店入驻，打造珠海特色餐饮品牌、地域美食文化展现新名片、餐饮业与旅游业互动新亮点。〔牵头单位：各区政府（管委会），配合单位：市住规建局、市国土资源局、市文化体育旅游局、市餐饮协会、市旅游总会等〕

4. 粤菜乡村旅游项目。结合“一村一品”、“一镇一业”，大力挖掘、推广乡村本土特色菜式、特色宴，打造一系列美食名品、美食名厨、美食名店。创新“粤菜师傅+旅游模式”，依托“十村示范、百村建设”和特色小（城）镇等，打造乡村粤菜美食旅游点，建设乡村旅游美食精品路线。〔牵头单位：相关区政府（管委会）、市文化体育旅游局，配合单位：市发改局、市海洋农业和水务局、市住规建局、市人社局、市厨师协会、市餐饮协会、市旅游总会等〕

5. 粤菜品牌宣传项目。借助传统媒体、新媒体等平台，开设珠海粤菜电视专题节目，举办珠海粤菜微电影、小视频录制有奖征集等系列宣传推介活动。加大对珠海特色粤菜传承及创新菜式的宣传力度，挖掘珠海美食历史故事和文化内涵，提高珠海特色粤菜知名度。〔牵头单位：市委宣传部、市文化体育旅游局，配合单位：各区政府（管委会）、市人社局、市厨师协会、市餐饮协会、市旅游总会、市职协等〕

6. 《珠海粤菜美食大全》编制项目。组织编制《珠海特色粤

菜美食大全》，全面介绍各种珠海粤菜食材数量、产地、佐料配比、烹制程序、文化典故等。整合推广珠海“老字号”粤菜品牌，重点挖掘已有一定影响力的粤菜美食，推广本土特色菜式、特色宴，对自成体系、自成宴席的传统菜系进行发扬光大。〔**牵头单位：市人社局，配合单位：各区政府（管委会）、市教育局、市文化体育旅游局、市餐饮协会、市旅游总会、市职协等**〕

## （二）实施珠海“粤菜师傅”人才培养工程。

7. “粤菜师傅”人才项目。积极引进和培养一批烹饪专业领域的高层次人才和青年优秀人才。将优秀粤菜师傅纳入珠海工匠、珠海首席技师培育计划。充分利用社会培训资源，择优确定一批粤菜师傅培训机构，承担本市粤菜师傅培训任务。将“粤菜师傅”纳入本市职业技能精准培训范畴。组织开展名师下乡、培训下乡、评价下乡活动，方便乡村劳动力就地就近参加粤菜烹饪技能培训和考核评价。〔**牵头单位：市人社局，配合单位：各区政府（管委会）**〕

8. “粤菜师傅”三大基地项目。建设“粤菜师傅”公共实训基地，建成集课程研发、培训、实训、技术服务于一体的多功能“粤菜师傅”实训平台。被认定为市级“粤菜师傅”培养基地的，一次性给予50万元建设经费支持，具体认定程序按《珠海市市级高技能人才实训（培养）基地认定办法》执行；符合条件的，优先认定为市级高技能人才实训（培养）基地。每年认定一批市级“粤菜师傅”大师工作室和技师工作站，开展珠海特色粤菜的技

艺传承和交流研究。〔**牵头单位：市人社局，配合单位：市发改局、市教育局**〕

9. 粤菜品牌专业建设项目。夯实职业（技工）院校、培训机构、企业粤菜烹饪技能人才培养基础，提高粤菜烹饪技能人才培养能力，扩大招生和培养规模。对标世界技能大赛的技术标准、国际专业设置标准和国家专业教学标准，加快粤菜烹饪技能人才培养课程改革。鼓励职业（技工）院校、培训机构加强烹饪、面点、中厨等相关专业建设，开设粤菜烹饪相关精品课程。推行企业新型学徒制和现代学徒制，充分发挥职业（技工）院校和企业双主体作用，加大校企双制联合培养粤菜师傅力度。〔**牵头单位：市人社局、市教育局**〕

10. 粤菜师傅职业技能竞赛和创业大赛项目。鼓励各级政府（管委会）、行业企业、职业（技工）院校、培训机构举办粤菜师傅职业技能竞赛和创业大赛，提高城乡劳动力的职业技能水平和创业实战能力，激发珠海粤菜师傅的活力与职业荣誉感。对承办市级以上职业技能竞赛和创业大赛项目的，给予经费支持。在市级粤菜师傅职业技能竞赛获奖选手，按规定颁发“珠海市技术能手”证书，并给予奖励。〔**牵头单位：市人社局、市总工会，配合单位：各区人民政府（管委会）**〕

11. 粤菜烹饪技能标准开发和粤菜师傅评价认定项目。建立和完善粤菜师傅相关的职业资格评价、职业技能等级认定、专项职业能力考核、行业企业岗位要求等多层次评价体系，组织推动职

业（技工）院校、行业企业开展珠海特色粤菜烹饪技能标准开发和粤菜师傅评价认定工作。加快珠海特色粤菜烹饪专项职业能力和职业培训包开发，对通过培训和考核的，颁发培训合格证书。

〔牵头单位：市人社局，配合单位：市教育局、市厨师协会、市餐饮协会、市职协等〕

12. 粤菜师傅强师工程项目。实施粤菜师傅强师工程，充分挖掘珠海粤菜名师资源，组织拥有粤菜工艺和特长的粤菜师傅建立“粤菜名师库”，加快粤菜师傅能工巧匠型师资队伍建设。鼓励企业、职业（技工）院校、培训机构等从“粤菜名师库”中聘用师资开展各类培训和学徒制人才培养活动，搭建粤菜师傅人才培养快速通道。〔牵头单位：市人社局，配合单位：市教育局〕

### （三）实施“粤菜师傅”产业发展工程。

13. 粤菜师傅就业创业项目。拓展粤菜美食就业创业渠道，开发粤菜美食相关就业岗位，对粤菜烹饪技能水平高的粤菜师傅推荐到乡村旅游区餐馆和民宿、连锁旅游酒店和星级酒店就业。支持粤菜师傅开办农家乐、小餐馆或外出创业发展。对在本市成功创业的，按规定享受创业资助、租金补贴、创业带动就业补贴、创业小额贷款贴息；对吸纳就业困难人员就业的，按规定给予社会保险和岗位补贴；对吸纳对口帮扶地区劳动力就业的，按规定落实社会保险补贴、稳定就业奖励等就业扶持政策。依托粤菜师傅创业项目开展就业见习、实习实训等工作，并给予资金补助。

〔牵头单位：市人社局，配合单位：各区政府（管委会）、市教育

## 局、市文化体育旅游局〕

14. 粤菜师傅创业孵化基地（园区）项目。通过政府引导、社会资本参与等多种方式，充分利用现有产业园区、闲置厂房、零散空地等存量资源，整合建立一批主要面向粤菜师傅创业人员的创业孵化基地（园区）。对纳入“三旧”改造范围，具有合法用地手续的工业用地，改造后用于粤菜师傅创业孵化基地（园区）项目的，经市（区）人民政府批准，可享受按原用途使用的5年过渡期政策。5年过渡期满后，经市（区）人民政府批准，可按新用途办理用地手续。被认定为市级创业孵化基地的，享受本市相关政策。〔牵头单位：市住规建局、市国土资源局、市发改局，配合单位：各区人民政府（管委会）、市人社局〕

15. 粤菜师傅“走出去”就业创业项目。支持珠海特色粤菜企业跨地区开设直营连锁店、加盟连锁店等，逐步培育跨区域、全国性、国际化的珠海粤菜企业，不断提高珠海粤菜品牌知名度。鼓励有条件的行业协会、企业等组织粤菜师傅到国内各大城市、“一带一路”沿线国家和世界知名城市开展珠海特色菜品推荐、厨艺展示等开拓职业发展活动，打造珠海粤菜师傅国际名片，扩大珠海粤菜海外影响力。〔牵头单位：各区人民政府（管委会），配合单位：市厨师协会、市餐饮协会、市旅游总会等〕

16. 粤菜师傅公共就业服务项目。广泛收集餐饮服务行业招聘粤菜师傅的空缺岗位信息，积极面向有相关就业意愿、具备粤菜烹饪技能的求职人员开展职业介绍、职业指导、政策咨询等就业

服务。加强与用人单位的沟通对接，不定期组织开展粤菜师傅专场招聘活动。建立粤菜师傅信息库，对有求职意愿的，优先向本地区用人单位推荐，促进市场供求对接匹配。对有创业意愿的，提供有针对性的项目推介、创业指导、融资服务、补贴发放等公共创业服务。〔牵头单位：市人社局，配合单位：各区人民政府（管委会）〕

#### （四）实施“粤菜师傅”珠澳合作工程。

17. 珠澳“粤菜师傅”合作交流项目。支持行业企业、职业（技工）院校、培训机构与澳门在烹饪技能人才培养方面的合作交流。鼓励有条件的职业（技工）院校、行业协会等，成立珠澳特色粤菜传承发展研究机构，搭建珠澳粤菜师傅交流平台，开展粤菜学术研讨、文化展示和巡回报告等活动，推动粤菜改革创新。加强珠澳粤菜标准的制订合作，推进珠澳烹饪技术合作交流等方面的融合发展。〔牵头单位：市人社局、市教育局，配合单位：市厨师协会、市餐饮协会、市职协等〕

18. 珠澳“粤菜师傅”文化品牌项目。发挥珠海毗邻澳门的优势，积极与澳门有关部门沟通协作，探索举办“珠澳粤菜美食节”“珠澳粤菜师傅擂台赛”等系列活动，建设珠澳粤菜文化展示中心，打造大湾区粤菜大品牌。围绕珠澳粤菜传统特色，不断挖掘珠澳美食的文化底蕴，大力推广珠澳特色饮食文化。〔牵头单位：市文化体育旅游局、市人社局，配合单位：各区人民政府（管委会）、市厨师协会、市餐饮协会、市职协等〕

19. 澳门烹饪人才在珠创新创业项目。鼓励和支持澳门服务提供者来珠举办以粤菜师傅培养为主的中高等职业培训机构。充分发挥横琴自贸区的平台效应，共同加快粤澳合作产业园、澳门青年创业谷建设，吸引支持更多澳门烹饪人才和企业来珠创业、投资。〔牵头单位：横琴新区管委会、市人社局，配合单位：各区人民政府（管委会）〕

20. 珠澳美食旅游品质提升项目。进一步整合珠澳旅游资源，共同开发旅游线路，打造珠澳美食旅游点和美食旅游精品路线，提升粤港澳大湾区美食旅游品牌和形象，共同开展境内外美食旅游宣传推广，吸引更多国际游客。加强粤港澳大湾区美食旅游合作发展的研究。（牵头单位：市文化体育旅游局，配合单位：市旅游总会、市餐饮协会、市厨师协会等）

#### 四、组织保障

（一）**加强组织领导。**为确保珠海“粤菜师傅”工程的组织实施，建立珠海市实施“粤菜师傅”工程联席会议制度，统筹指导全市实施“粤菜师傅”工程。联席会议办公室设在市人力资源和社会保障局，具体承担联席会议日常工作。各区要建立健全工作机制，结合实际制定实施方案，并于11月底前将制定的实施方案报市人力资源和社会保障局备案。

（二）**落实资金保障。**市、区财政要优化支出结构，确保“粤菜师傅”工程的各项政策落实。“粤菜师傅”工程统一纳入市、区就业创业政策普惠范围，相关补贴资金从各级财政就业创业专项

资金中列支。面向乡村的市级“粤菜师傅”培养基地、“粤菜师傅”职业培训、“粤菜师傅”职业技能竞赛等所需经费，从本市实施乡村振兴战略专项资金中支出。

**（三）广泛宣传发动。**充分利用电视、广播、报刊等传统媒体以及市属新媒体“两微一端”广泛宣传“粤菜师傅”工程，激励广大劳动者积极投身乡村振兴发展。树立一批珠澳优秀粤菜师傅就业创业典型，发挥技能工匠、就业模范、创业成功者的示范带动作用，弘扬劳模精神和工匠精神，营造尊重劳动、尊重创新、崇尚技能的良好社会氛围。

**公开方式：**依申请公开

抄送：广东省人力资源和社会保障厅。