

东莞市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政” 三项工程领导小组办公室

东三项办〔2021〕3号

关于印发《关于推动东莞市“粤菜师傅” 工程高质量发展的实施方案》的通知

各镇人民政府（街道办事处），市直各有关单位：

《关于推动东莞市“粤菜师傅”工程高质量发展的实施方案》已经市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组第一次会议审议通过，现印发给你们，请结合职能分工抓好贯彻落实。

东莞市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”
三项工程领导小组办公室（代章）

2021年2月2日

抄送：东莞市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组组长、副组长。

关于推动东莞市“粤菜师傅”工程 高质量发展的实施方案

为贯彻落实《中共广东省委办公室广东省人民政府办公厅关于印发〈关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的意见〉的通知》（粤办发〔2020〕18号）文件精神，根据《关于印发〈关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的实施方案〉的通知》（粤三项办〔2020〕4号）文件要求，推动东莞市“粤菜师傅”工程高质量发展，制定如下实施方案。

一、总体要求

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中、四中、五中全会精神，深入贯彻习近平总书记对广东重要讲话和重要指示批示精神，全面落实省推动“粤菜师傅”工程高质量发展战略部署。坚持满足人民日益增长美好生活需要的价值导向和目标导向，坚持规范化、标准化、特色化、国际化，结合东莞经济发展需要，立足群众饮食健康和餐饮消费需求升级，以供给侧结构性改革为引领，构建东莞市推动“粤菜师傅”工程高质量发展“1+1+5”工作体系，落实粤菜和“粤菜师傅”战略部署，打造“创意粤菜 品出东莞”工作品牌，探索“名厨名店出名菜，产业创业带就业”的“三名三业”工作模式，构建“粤菜师傅”标准、人才、产业、文化、就业工作矩阵，

以“传承、健康、匠心、创意”为导向，促进粤菜在东莞的高质量发展，以“品味名菜、品牌名店、品质名厨”为“粤菜师傅”工程高质量发展贡献东莞力量。

力争到 2022 年，全市开展“粤菜师傅”培训 5 千人次以上，直接带动 1.5 万人实现就业创业；到 2025 年，全市开展“粤菜师傅”培训 1 万人次以上，直接带动 3 万人以上实现就业创业，将我市“粤菜师傅”工程建成具有东莞特色、优势独特的重大就业工程、产业工程和民生工程，为“湾区都市 品质东莞”建设提供新的动力和活力，为扩大内需战略实施，为东莞加快畅通国内国际双循环通道、构建新发展格局提供支撑。

二、主要任务

（一）制定战略规划务实推进粤菜和“粤菜师傅”品牌战略。

1. 规划构建“创意粤菜 品出东莞”工作品牌。高标准高目标高质量落实省粤菜和“粤菜师傅”品牌战略计划，以“让世界爱上广东味”为主旨，聚焦东莞市高质量推进“粤菜师傅”“1+1+5”工作体系，打造“创意粤菜 品出东莞”工作品牌，探索“名厨名店出名菜，产业创业带就业”工作模式，构建标准、人才、产业、文化、就业工作矩阵，强化品牌形象，不断扩大海内外影响力。（市人力资源社会保障局、市委宣传部、市教育局、市商务局、市市场监管局、市

文化广电旅游体育局，列在分工项目首位的为牵头单位，其他为主要参加单位，下同）

2. 扩大战略品牌影响力。围绕“创意粤菜 品出东莞”，讲好粤菜故事，提升中餐美誉度，结合我市对外经贸和文化交流活动，开展粤菜主题研讨、文化展示和巡回宣介活动。举办“创意粤菜 品出东莞”东莞市“粤菜师傅”烹饪电视大赛，扩大品牌影响，宣传“三名三业”工作成果，营造崇尚“粤菜师傅”社会氛围。（市委宣传部、市人力资源社会保障局、市商务局、市文化广电旅游体育局）

3. 拓宽创意粤菜市场化发展空间。鼓励开展创意粤菜美食评论鉴赏活动，充分利用网络直播、短视频等大众传播方式，广泛推介东莞的“品质名菜、品牌名店、品质名厨”，推动创意粤菜成为大众流行的饮食时尚，进一步拓宽创意粤菜市场化发展空间。（市委宣传部、市委网信办、市人力资源社会保障局、市文化广电旅游体育局）

（二）建立健全“粤菜师傅”标准体系

4. 开发粤菜菜品标准。推动粤菜菜品科学化、规范化建设，推广形成社会认可的粤菜菜品标准。粤菜三大主要菜系名称规范为“广府菜”“潮汕菜”“客家菜”。（市商务局）发挥行业协会作用，坚持“传承、健康、匠心、创意”导向，围绕“创意粤菜 品出东莞”加快推动粤菜创新发展，从食材、工艺、成品等方面进行科学规范，研究制定创意粤菜食材标准指南和菜品标准，系统梳理、粤菜菜谱、汤谱、点心

谱等，创新发展“创意粤菜品味名菜”，总结推广创意粤菜宴席经典菜谱菜单。（市商务局、市市场监管局、市卫生健康局）

5. 建立粤菜服务标准。推动粤菜服务规范化建设，加快研究制定粤菜餐饮服务、餐饮环境等系列标准，推动服务创新、管理创新、模式创新，形成可复制、易推广的粤菜餐饮服务管理规范，提升粤菜服务质量水平。（市商务局、市卫生健康局、市市场监管局）

6. 制定粤菜营养和食品安全标准。加强创意粤菜食品安全、营养膳食等研究，强化粤菜食品安全评估和监管，探索制定粤菜营养标准，促进粤菜营养饮食规范化建设，推动形成文明、健康、绿色、营养的粤菜饮食风尚。（市卫生健康局、市市场监管局）

7. 建立“粤菜师傅”评价标准。加快完善职业技能等级认定、专项职业能力考核等“粤菜师傅”多元化评价方式。加快开发创意粤菜职业技能培训课程和专项职业能力考核项目。对参加“粤菜师傅”相关职业技能竞赛优胜选手，按规定授予“东莞市技术能手”称号。鼓励具备资质的大型餐饮服务企业积极参与职业技能等级认定，经规范认定可取得相关职业技能等级证书。（市人力资源社会保障局、市教育局）

（三）加快建设“粤菜师傅”人才体系

8. 制订培养总体规划。兼顾中长期培养和短期培训，制

定总体培养规划和年度培训计划。统筹利用各类培训资源，推动职业院校、技工院校、培训机构提高“粤菜师傅”培训培养能力。用好东莞市高技能实训中心公益培训、“一镇一品”产业人才培养等政策，针对城乡劳动者不同层次技能提升需要，规范开展初、中、高级相关技能培训。〔市人力资源社会保障局、市教育局、各园区（镇街）〕

9.壮大“粤菜师傅”职业教育。统筹谋划“粤菜师傅”职业教育发展，加强职业院校、技工院校建设，完善场地设施、实训工位等配置。支持职业院校、技工院校加强烹饪、面点、营养等相关专业建设，打造示范专业和品牌专业。加强烹饪技术、营养膳食、食品科学、饮食文化等理论研究。（市教育局、市人力资源社会保障局）鼓励有条件的高等学校按规定设立相关专业课程，支持符合条件的“粤菜师傅”接受高等学历教育。（市教育局）到2022年，支持有条件的职业院校、技工院校将“粤菜师傅”相关专业建成省级重点和特色专业，在校生规模达2500人。（市教育局、市人力资源社会保障局）

10.加强“粤菜师傅”培训阵地建设。加快完善“粤菜师傅”培训网络，从实际出发规划建设5个市级培训基地和5个市级名厨工作室，分别给予20万元、10万元建设补助资金。对省级培训基地、大师工作室分别给予200万元、15万元建设补助资金，符合条件的支持申报建设国家级高技能人才培训基地、国家级技能大师工作室。支持符合条件的培

训基地申报建设省级“粤菜师傅”培养示范基地，积极开展粤菜理论研究、菜品创新研发、烹饪技术及文化研讨交流活动。（市人力资源社会保障局、市教育局、市财政局）

11. 加强“粤菜师傅”基础教学能力建设。支持培训基地按照不同层次需求组织编写统一、规范、权威的“创意粤菜品出东莞”系列教材，为“粤菜师傅”教育培训提供科学合理规范的基础性教学依据。培养和引进兼具理论与实操能力、实践经验丰富、热爱粤菜事业的高水平“粤菜师傅”担任专业教师，形成结构合理、专兼职比例适当的高素质“粤菜师傅”师资队伍。用好市技师学院省级师资培训基地平台，加强“粤菜师傅”师资培训、交流。（市教育局、市人力资源社会保障局）

12. 规范“粤菜师傅”培训学时安排。遵循人才培养规律，合理确定“粤菜师傅”培训学时，通过加强“粤菜师傅”教材、课程建设，规范不同等级培训的学时安排。将职业道德、营养健康知识融入“粤菜师傅”教学培训内容，适应各类劳动者培训学时安排的需要，开发兼具针对性和实效性的精品课程。（市教育局、市人力资源社会保障局）

13. 创新“粤菜师傅”培训方式。充分运用现代学徒制、企业新型学徒制等培养模式，创新“大师进课堂”等形式，加强校企合作培养“粤菜师傅”。鼓励餐饮企业以工代训、工学结合，强化厨艺基本实操训练，积极开展适岗、转岗和技能储备培训。采取线上培训、送技下乡等多种形式，深入

基层社区就近就地开展“粤菜师傅”培训，培训合格的可获得培训合格证书。创新“粤菜师傅+”培训方式，以烹饪技能培训为主，延伸拓展餐饮管理、茶艺品鉴、粤菜文化等课程学习，增强“粤菜师傅”职业技能储备。（市人力资源社会保障局、市教育局）

14. 实施品质名师名厨培育行动。依托“粤菜师傅”技能大师、名厨工作室，培养一批具有行业影响力的“粤菜师傅”。对厨艺精湛、业绩突出、行业影响较大且善于传承弘扬粤菜文化的“粤菜师傅”优秀人才，积极推荐申报“中华技能大奖”“全国技术能手”“南粤技术能手”等奖项。（市人力资源社会保障局）

15. 完善技能提升补贴政策。适应粤菜产业发展、扶贫济困等需求，将“粤菜师傅”培训项目（工种）纳入职业技能提升行动计划补贴范围。对参加培训且符合条件的贫困劳动力、就业困难人员等困难群体按规定给予生活费补贴。（市人力资源社会保障局）

（四）培育完善“粤菜师傅”产业体系

16. 建设粤菜产业协同发展机制。建设“粤菜师傅”产业促进平台和综合服务平台，上游对接食材供应方，中游支撑粤菜餐饮业，下游连接文化旅游，推动农业生产、食品加工、餐饮零售、文化生活、旅游休闲、健康养生等产业以及与商圈、首店、流量经济的联动发展，形成相互配套、相互衔接、相互支撑、相互促进的“粤菜师傅”产业协同发展机

制。通过更高品质餐饮资源供给创造引领大众消费需求，提升餐饮对总体消费的带动能力，赋能扩大内需战略实施。（市商务局、市人力资源社会保障局、市农业农村局、市文化广电旅游体育局、市政务服务数据管理局）

17. 加快乡村粤菜产业发展。创建特色农产品优势区，提高农产品生产信息化建设水平，完善农产品质量安全追溯体系，实现可追溯可查询，确保食材质量和安全。挖掘与培育优质特色食材和康养饮食资源，加强粤菜特色原辅材料的地理标志保护，打造农产品区域公用品牌，擦亮“粤食粤美味”等“粤字号”农业品牌，推动养殖业、种植业、餐饮业有机结合，促进农餐对接、产供销一体化发展。（市农业农村局、市供销社）

18. 推动粤菜餐饮行业发展壮大。加快粤菜产业品牌建设，支持行业协会探索开展粤菜餐馆评级，鼓励特色粤菜、大众粤菜错位发展、互促共进。适应市场多元化需求，推动餐饮企业与网络服务平台协同合作，实现线上线下融合发展，促进和扩大消费。扶持发展工匠粤菜、连锁粤菜、粤菜食品工业，挖掘提升“老字号”粤菜餐馆，扶持发展一批“创意粤菜品牌名店”，扶持打造一批粤菜产业金字招牌，培育发展一批粤菜领军餐饮企业。（市商务局、市市场监管局）

19. 推行“粤菜师傅+乡村文化旅游”发展模式。依托乡村旅游美食点和精品线路建设，加强粤菜美食与岭南民俗文化体验、农业观光休闲等相融合。通过举办各类文化旅游节

事活动、编制旅游指南等，广泛宣传推广本土美食文化。到2022年，打造15个乡村旅游粤菜美食点，建设5条粤菜美食乡村旅游精品线路。（市文化广电旅游体育局、市农业农村局）

20. 实施“粤菜师傅+产业扶贫”行动。结合实施“万企帮万村”精准扶贫行动，创新推行“粤菜师傅+产业扶贫”模式，鼓励和支持知名粤菜产业企业利用贫困地区资源禀赋，开发“粤菜师傅”产业扶贫项目，对接市场用工需求开展贫困人员定向就业帮扶培训，面向对口帮扶地区加强“粤菜师傅”省际技能扶贫协作。（市人力资源社会保障局、市农业农村局、市经协办、市商务局）

21. 建立“粤菜师傅”产业促进平台。支持相关院校、行业企业、研究机构等建立“粤菜师傅”产业联盟，推动人才培养、菜品开发、标准建设、品牌塑造、技能竞赛交流等方面共商共建共享共赢，实现“粤菜师傅”培养使用、粤菜产业链供应链、粤菜产业生态建设等协同贯通、一体推进。（市人力资源社会保障局、市教育局、市农业农村局、市商务局、市市场监管局）

22. 建立“粤菜师傅”工程综合服务平台。围绕培训培养、就业创业、校企合作、企业用工、技能评价，打造“粤菜师傅”人才服务平台及粤菜食材采购、配送、溯源的供应链服务平台。以大数据客观评价为基础，建立“粤菜师傅”人才、培训培养机构、粤菜产业企业等相互优选机制，促进

多方信息共享、动态匹配、联动发展。（市人力资源社会保障局、市农业农村局、市商务局、市政务服务数据管理局）

（五）积极构建“粤菜师傅”文化体系

23. 加强粤菜文化发掘整理利用。挖掘东莞本土菜品文化，对粤菜知名菜品典故、民间传说及相关用料、器具、工艺等历史文化全面梳理和系统汇编。（市文化广电旅游体育局、市委宣传部、市人力资源社会保障局、市商务局）支持粤菜传统制作技艺申报非物质文化遗产。（市文化广电旅游体育局）加强粤菜文化研究及阐释，丰富拓展粤菜文化内涵与外延。（市委宣传部、市文化广电旅游体育局）继续加强《寻味东莞》纪录片的宣传推介，支持创作一批《创意粤菜品出东莞》文化影视作品，积极参与配合省“粤菜师傅”主题电影、电视剧、纪录片和综艺节目等有关项目的拍摄制作。（市委宣传部、市人力资源社会保障局、市文化广电旅游体育局、市广播电视台）

24. 促进粤港澳大湾区粤菜文化交流融合。加强与香港职训局合作，引进香港厨艺技能、厨房管理等国际化课程。开展“粤菜师傅”技能比赛、创业大赛、粤菜烹饪技能展示、名店名厨名菜宣介、粤菜产业发展交流等特色主题活动。积极组队参加全省和粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛，鼓励依托行业协会组织举办或参与国际性“粤菜师傅”烹饪技能大赛，加强大湾区粤菜文化交流，推动粤菜文化国际化发展。（市人力资源社会保障局、市委宣传部、市委外办、市

教育局、市商务局、市文化广电旅游体育局、市委台港澳办)

25. 建立“粤菜师傅”工程交流合作平台。支持有条件的博物馆开设粤菜专题展览，鼓励建设粤菜主题馆，面向粤港澳大湾区打造粤菜文化展示平台，创新推出粤菜饮食线上线下体验活动。支持有条件的地方建设粤菜美食街，加强地方美食宣介，搭建粤港澳大湾区上中下游粤菜产业企业交流合作平台，推动粤菜文化成为粤港澳交流融合的文化纽带，助力建设粤港澳大湾区宜居宜业宜游的优质生活圈。（市商务局、市委宣传部、市文化广电旅游体育局、市委台港澳办）

26. 推动“粤菜师傅”和粤菜走向世界。支持“粤菜师傅”走出去，拓展香港、东南亚、欧美等国际餐饮业就业创业空间。（市人力资源社会保障局、市商务局）鼓励行业协会、企业、院校等组织“粤菜师傅”优秀人才，赴国内各大城市、“一带一路”沿线国家和地区举办菜品展销、厨艺展示、饮食文化交流等活动，鼓励有实力的粤菜餐饮企业走出去。（市商务局、市委宣传部、市委外办、市人力资源社会保障厅、市文化广电旅游体育局）依托航空、高铁等现代化快速交通运输体系，推动粤菜上航班进车厢，加快走向全国、走向世界。（市人力资源社会保障局、市商务局、市委台港澳办）

（六）健全完善“粤菜师傅”就业体系

27. 提供精准的就业服务。将“粤菜师傅”求职人员纳入就业服务重点群体，精准掌握年龄、学历、技能、培训意愿、就业需求等要素，建立专门的实名制台帐进行动态管理。

以政府购买的方式，通过数字服务平台，为“粤菜师傅”求职人员设立“一对一”就业顾问，有针对性地提供就业意愿调查、岗位匹配、岗位信息推送、简历辅导、职业测评、面试辅导等全流程“数智化”就业跟踪服务。依托每月“就业服务日”品牌，为“粤菜师傅”求职人员召开“小而精”专场招聘活动，搭建餐饮企业与“粤菜师傅”双向选择的平台。

（市人力资源社会保障局）

28. 全面拓宽就业渠道。扩大就业见习的覆盖面，支持餐饮企业开发就业见习岗位，为“粤菜师傅”参训学员提供就业见习的机会，餐饮企业按规定享受见习补贴。结合“粤菜师傅”工程的品牌和菜品推广，开发粤菜美食制作、粤菜菜品包装设计、粤菜菜品推介、粤菜菜品制作视频直播等新的就业岗位，推动“粤菜师傅”高质量就业。积极推广“共享用工”模式，鼓励餐饮企业通过企业间用工互助调剂、行业间用工调剂、非全日制兼职用工调剂等模式解决用工矛盾。（市人力资源社会保障局）

29. 完善就业创业扶持政策。鼓励符合条件的粤菜师傅参训学员进行就业困难人员认定，对就业困难人员、高校毕业生实现灵活就业，并以个人身份参加社会保险的，按规定给予社保补贴。鼓励有创业意愿的“粤菜师傅”参加SYB创业培训班，为学员提供专业创业培训和创业咨询、创业指导服务。鼓励“粤菜师傅”创办粤菜餐饮店，对其及创办的经营主体，按规定落实一次性创业资助、租金补贴、创业带动

就业补贴、创业担保贷款及贴息等系列优惠政策。（市人力资源社会保障局）

30. 提供创业孵化增值服务。支持市技师学院建设“粤菜师傅”创业孵化基地，推动餐饮专业学生在校创业。鼓励各级创业孵化基地的运营机构与“粤菜师傅”培训基地合作共建“粤菜师傅”产业孵化基地或“共享厨房”，通过“培养+孵化+创业+带动就业”的模式，把培养与就业创业精准对接，创新就业载体建设和孵化就业模式，拓宽就业创业渠道。（市人力资源社会保障局）

三、工作要求

（一）严格责任落实。各镇街（园区）、各有关部门要强化责任意识，把抓好“粤菜师傅”工程高质量发展工作作为一把手工程，高标准高目标高质量抓好各项工作。各牵头部门要切实负起责任，发挥主导作用，协调参与部门细化政策措施，明确责任分工，认真抓好落实。各参与部门要密切配合，共同推进完成好各项任务。各镇街（园区）要制定细化工作方案，推动相关工作落实落地落细。

（二）加强工作统筹。要坚持全市一盘棋，加强统筹和规划，防止急功近利、“一哄而上”。市“三项工程”领导小组要定期研究审议“粤菜师傅”工程重要政策举措和重点工作安排，协调解决重点难点问题。市人力资源社会保障局要牵头抓好“粤菜师傅”工程总体培养规划、人才培养培训和就业创业等。市委宣传部要牵头制定实施粤菜和“粤菜师

傅”品牌战略计划，抓好文化宣传。市教育局要牵头谋划“粤菜师傅”职业教育发展，加强“粤菜师傅”基础教学能力建设。市文化广电旅游体育局要牵头做好粤菜文化传承、交流、推广以及与文化旅游产业协同发展工作。市商务局、市场监管局要分别牵头抓好产业体系建设、标准体系建设以及产业协同发展工作。其他部门要按照任务分工，分别抓好落实。

（三）做好宣传解读。各镇街（园区）、各有关部门要充分利用电视、广播、报刊等传统媒体以及互联网、微信、微博等新媒体，以群众喜闻乐见的形式，加强对本实施方案和“粤菜师傅”工程各项政策的宣传推广，扩大“粤菜师傅”工程社会知晓度和影响力。要积极选树“粤菜师傅”先进典型，总结推广各镇街（园区）、各有关部门好的经验做法，营造全社会支持“粤菜师傅”工程高质量发展的良好环境。

（四）强化督促检查。各镇街（园区）、各有关部门要建立工作台账制度，明确具体措施和时间进度安排，定期向市“三项工程”领导小组办公室报送工作推进落实情况。市“三项工程”领导小组办公室适时对各镇街（园区）、各有关部门贯彻落实情况进行督查，并将有关情况报领导小组。领导小组每年至少召开一次会议，总结“粤菜师傅”工程实施情况，对推进工作不力的镇街（园区）、部门适时予以通报。