附件1：

星级“粤菜师傅”人选推荐表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **姓名** |  | **性别** |  | 2寸近期免冠照片 |
| **出生年月** |  | **电话** |  |
| **工作单位** |  |
| **职务（岗位）** |  | **技术等级** |  |
| **主要业绩** |  |
| **奖励荣誉** | （主要列获得的最高奖励、荣誉） |
| **主导或参与编写的粤菜类书籍、教材等** |  |
| **本人承诺** | 本人保证以上信息真实、准确。本人签名： 年 月 日 |
| **推荐单位意见** |  推荐单位（盖章）: 年 月 日 |

**备注：1.推荐人选简历附后；2.推荐单位要对表中信息进行审核，确保真实准确。**

附件2-1：

四星级、五星级“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）工作10年以上，目前在岗人员，年龄在65岁以下。 | 相关证件复印件和证明材料 | 只作为必备条件，不设分值 |
| 2 | 星级资质 | 首次申报认定不限定星级。认定后需晋升上一星级的，应逐级晋升。 | 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 | 取得国家、省级、地市级职业技能竞赛奖项（国家级一等奖计10分，省级一等奖计5分，地市级一等奖计2分）。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，市级的计2分）。 | 文件复印件 | 20 |
| 6 | 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）。 | 文件复印件 | 15 |
| 7 | 岗位技能 | 在大中型餐饮企业（集团）烹饪岗位任职（在三星级酒店或四钻石社会餐饮企业以上任总厨或顾问计10分，在三星级酒店或四钻石社会餐饮以下企业任总厨或顾问计5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）。 | 相关证明材料 | 10 |
| 9 | 人才培养 | 大师工作室主持人计5分；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，以相关证书或媒体报道佐证，最高计5分）。 | 证明材料 | 10 |
| 10 | 创新发展 | 在创新粤菜发展方面有具体成果（改革创新本工种技术上关键问题并有明显效益的每项计1分，最高计5分；研发新产品并有明显效益的每项计1分，最高计5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 | 在社会及业内具有一定知名度、美誉度（参与粤菜培训授课，省级计2分，市级计1分；在市级以上期刊公开发表专业文章或出版过烹饪专著，发表专业论文、评述及出版专业著作，国家级刊物计3分，省级刊物2分，市级刊物计1分；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。有其他能证明知名度美誉度的材料，可酌情给分）。 | 证明材料及社会调查 | 5 |

附件2-2：

一星级、二星级、、二星级“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）工作5年以上，目前在岗人员，年龄在60岁以下。 | 相关证件复印件和证明材料 | 只作为必备条件，不设分值 |
| 2 | 星级资质 | 首次申报认定不限定星级。认定后需晋升上一星级的，应逐级晋升。 | 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 | 取得国家、省级、地市级职业技能竞赛奖项（国家级一等奖计20分，省级一等奖计10分，地市级一等奖计5分）。获得二等奖的分值减半） | 文件复印件 | 20 |
| 6 | 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、县区级计3分）。 | 文件复印件 | 15 |
| 7 | 岗位技能 | 在大中型餐饮企业（集团）烹饪岗位任职（在三星级酒店或四钻石社会餐饮企业以上任总厨或顾问计10分，在三星级酒店或四钻石社会餐饮以下企业任总厨或顾问计5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15分，受市级政府部门或行业组织表彰或认可的计10分，受县区级政府部门或行业组织表彰或认可的计5分）。 | 相关证明材料 | 15 |
| 9 | 人才培养 | 大师工作室主持人计5分；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，以相关证书或媒体报道佐证，最高计5分）。 | 证明材料 | 10 |
| 10 | 创新发展 | 在创新粤菜发展方面有具体成果（改革创新本工种技术上关键问题并有明显效益的每项计1分，最高计5分；研发新产品并有明显效益的每项计1分，最高计5分）。 | 成果证明 | 10 |
| 11 | 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（对品牌餐饮企业或品牌菜品的形成发展突出贡献计10分，对某一菜品品牌形成和发展突出贡献计5分，两个菜品品牌则计10分）。 | 品牌餐饮企业证明 | 10 |