

广东省餐饮技师协会 2024 年

推进“1+X”粤菜制作、粤点制作职业技能等级证书考核工作的计划

广东省餐饮技师协会是第四批入选教育部 1+X 证书试点职业教育培训评价组织。从 2021 年“粤菜制作”、“粤点制作”开展职业技能等级证书评价工作至今，已进行了三年，同时随着技术的快速发展，证书学习和认证成为了一个重要的话题。不管是职业发展还是个人提升，获得职业技能等级证书证书都被认为是关键的一步。

一、证书对应职业岗位在全国及河南省的人才需求现状及趋势分析。

改革开放 30 年来，粤菜作为一种地方菜系，以健康、美味与求变为招徕，一时间风行大江南北，更一度形成众星捧“粤”的独特景观。近年来，随着国内其它菜系的发展与提升，业内出现了关于“粤菜过时”的议论。那么，粤菜作为一种追求健康和谐、原汁原味的菜系，真的将不再流行吗？

尽管在新时代的发展中，粤菜遭遇了这样那样的瓶颈，但不得不承认，目前在省外中高档次的餐厅中，粤菜还是占了较大的比例。如国家旅游局公布的数据显示，截止 2008 年底全国挂牌五星级饭店 432 家，有 80%以上中餐厅主打粤菜。可见，粤菜仍具有很大的魅力，我们要促进“粤菜制作”、“粤点制作”职业技能等级证书的发展推动就业和提升个人竞争力还是具有很大的重要意义。专业职业技能等级证书成为企事业单位招聘与评聘的重要依据，也是求职者提高自身竞争力的有效手段。因此，越来越多的人参与到职业技能培训中，通过取得相应的职业技能资格证书来提升自己的就业竞争力。加上近几年来，随着城市经济的快速发展，河南作为旅游文化大省，旅游业发展迅速。由于中原旅游业的崛起，酒店业又步入蓬勃发展的时期。据河南省旅游局行业发展处统计的数据显示，截至目前，河南省共有星级酒店 500 余家，河南正在申报和在建的五星级酒店已接近 20 家，郑州对于星级酒店，尤其是五星级酒店呈现出更加旺盛的需求态势。在万豪、喜达屋、雅高、洲际等，大量资本和人力资源的聚集之下，郑州酒店业将掀起一场“五星级”能量的大爆发。由此可见，星级大酒店对专业的技术型的烹饪人才需求量还是好大。

对于未来要提高职业技能等级证书的专业性和权威性，随着职业技能等级证书的快速发展，未来将更加注重提高证书的专业性和权威性。这需要建立更加科学、客观和严格的评价标准，同时要加强对职业技能培训机构和评价机构的监管，确保证书的真实性和有效性。

我国职业技能等级证书发展迅速，并取得了显著的成效。未来，职业技能等级证书将继续朝着多元化、专业化的方向发展。为了确保职业技能等级证书的质量和有效性，还需加强与教育行政部门的沟通与合作，建立更加科学和规范的评价体系，并注重对学习者的个性化培养。只有如此，我国的职业技能等级证书才能更好地适应社会发展需求，推动经济持续健康发展。

二、为促进河南省试点院校扩大证书试点规模和提高证书培训质量，拟采取的支持措施和预期效果等。

(1) 提高宣传力度：通过证书说明会，让院校深入了解证书内涵、职业技能等级标准及培训考核条件，根据自身办学实际、师资配置、实训条件等现有基础条件并结合证书标准、行业企业认可度等更科学的选择试点证书，推动证书试点的实施落地。

(2) 做好证书考核站点建设的配合工作：提供考核方案、站点建设方案、试题等一系列支持，加快试点院校考点建设的完善进度。

(3) 有序开展师资培训：依法依规制定培训方案及收费标准，以线上线下培训模式开展师资培训、考评员培训，严格培训师资质审核，提高院校老师对学生培训的质量。会根据试点院校发展情况以及培训需求，增加培训安排，灵活满足试点院校各类培训需求。

(4) 提供专业建设服务：针对院校需求，以证书对口专业为切入口，协同有需求的院校展开专业建设服务工作，提升 X 证书与院校学历证书的专业融合度，在专业人才培养方案制定、课程规划、实训室建设、产学研协同等方面提供专业服务。

为了保证 2024 年度 1+X 粤菜制作、粤点制作职业技能等级证书考核工作的顺利开展，现拟定如下工作计划：

三、证书面向河南省试点院校开展的考评工作计划(考评时间段、考点安排等)、师资培训(含考评员、培训师培训等)计划。

(1) 考评工作计划

考场计划	考试日期	工种、级别	考试时间	考试科目
2024 年第一次全国统考	4 月 6、7 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批（初级） 150 分钟一批（中级）	实操考试
	4 月 13、14 日 (周六、日)	粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试
2024 年第二次全国统考	4 月 13、14 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批（初级） 150 分钟一批（中级）	实操考试
	4 月 20、21 日 (周六、日)	粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试
2024 年第三次全国统考	4 月 20、21 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批（初级） 150 分钟一批（中级）	实操考试
	4 月 20、21 日 (周六、日)	粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试

2024年第四次全国统考	4月27、28日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120分钟一批(初级) 150分钟一批(中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150分钟一批	实操考试

2024年第五次全国统考	5月4、5日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120分钟一批(初级) 150分钟一批(中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150分钟一批	实操考试
2024年第六次全国统考	5月11、12日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120分钟一批(初级) 150分钟一批(中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150分钟一批	实操考试
2024年第七次全国统考	5月18、19日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120分钟一批(初级) 150分钟一批(中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150分钟一批	实操考试
2024年第八次全国统考	5月25、26日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120分钟一批(初级) 150分钟一批(中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150分钟一批	实操考试
2024年第九次全国统考	6月1、2日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120分钟一批(初级) 150分钟一批(中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150分钟一批	实操考试

2024 年第十次 全国统考	6 月 8、9 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批（初级） 150 分钟一批（中级）	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试

2024 年第十一次 全国统考	6 月 15、16 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批（初级） 150 分钟一批（中级）	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试
2024 年第十二次 全国统考	6 月 22、23 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批（初级） 150 分钟一批（中级）	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试
2024 年第十三次 全国统考	6 月 29、30 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批（初级） 150 分钟一批（中级）	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试
2024 年第十四次 全国统考	7 月 6、7 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批（初级） 150 分钟一批（中级）	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试
2024 年第十五次 全国统考	7 月 13、14 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批（初级） 150 分钟一批（中级）	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试

2024年第十六次全国统考	10月12、13日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120分钟一批(初级) 150分钟一批(中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150分钟一批	实操考试

2024年第十七次全国统考	10月26、27日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120分钟一批(初级) 150分钟一批(中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150分钟一批	实操考试
2024年第十八次全国统考	10月22、23日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120分钟一批(初级) 150分钟一批(中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150分钟一批	实操考试
2024年第十九次全国统考	11月2、3日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120分钟一批(初级) 150分钟一批(中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150分钟一批	实操考试
2024年第二十次全国统考	11月9、10日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120分钟一批(初级) 150分钟一批(中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150分钟一批	实操考试
2024年第二十一 次全国统考	11月16、17日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120分钟一批(初级) 150分钟一批(中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150分钟一批	实操考试

2024 年第二十二次全国统考	11月 23、24 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批 (初级) 150 分钟一批 (中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试

2024 年第二十三次全国统考	11月 30 日- 12月 1 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批 (初级) 150 分钟一批 (中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试
2024 年第二十四次全国统考	12月 7、8 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批 (初级) 150 分钟一批 (中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试
2024 年第二十五次全国统考	12月 14、15 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批 (初级) 150 分钟一批 (中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试
2024 年第二十六次全国统考	12月 21、22 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批 (初级) 150 分钟一批 (中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试
2024 年第二十七次全国统考	12月 28、29 日 (周六、日)	粤菜初、中级	09:00-10:30	理论考试
			120 分钟一批 (初级) 150 分钟一批 (中级)	实操考试
		粤点初、中级	09:00-10:30	理论考试
			150 分钟一批	实操考试

(2) 技能证书等级认定收费标准

1、 “粤菜制作”职业等级认定收费

序号	认定等级	收费标准(元/人)		
		评价组织考务收取	考点院校考务收取	合计
1	初级	275.00	115.00	390.00
2	中级	285.00	125.00	410.00

2、“粤点制作”职业等级认定收费标准

序号	认定等级	收费标准(元/人)		
		评价组织考务收取	考点院校考务收取	合计
1	初级	285.00	85.00	370.00
2	中级	295.00	95.00	390.00

3、补考收费标准

(1) “粤菜制作”职业等级认定补考收费

序号	认定等级	收费标准(元/人)					
		理论考核			技能考核		
		评价组织收取	考点院校考务收取	合计	评价组织收取	考点院校考务收取	合计
1	初级	85.00	15.00	100.00	190.00	100.00	290.00
2	中级	85.00	15.00	100.00	200.00	110.00	310.0

(2) “粤点制作”职业等级认定补考收费

序号	认定等级	收费标准(元/人)					
		理论考核			技能考核		
		评价组织收取	考点院校考务收取	合计	评价组织收取	考点院校考务收取	合计
1	初级	85.00	15.00	100.00	190.00	80.00	270.00
2	中级	85.00	15.00	100.00	200.00	90.00	290.00

(3) 师资培训

我会自开展评价工作以来已经举行了四期师资培训，从已结束的四期的培训效果来看，基本达到了预期的培训目标。为了更好地满足试点院校开展职业技能等级证书考核的需求，提升院校教师对证书职业标准、教学内容、考核要求的理解，我会拟于2024年7月3日至8

日在广东省外语艺术职业学院天平架校区开展第五期“粤菜制作”和“粤点制作”职业技能等级证书师资培训。培训内容包括：

- (一) 1+X 证书制度政策法规解读；
- (二) 粤菜、粤点产业的发展趋势和职业分析；
- (三) “粤菜制作”或“粤点制作”职业技能等级标准解读；
- (四) “粤菜制作”或“粤点制作”职业技能等级证书（初、中级）考核要点讲解；
- (五) “粤菜制作”或“粤点制作”实操考核产品制作。

培训通知将以发文的形式另行公布。

四、培训评价组织在我省设置的办事机构情况，含地址、办公固定电话、联系人等信息。

- 1、联系地址：广州市天河区天平架兴华直街 338 号
- 2、联系电话：020-38379072, 13609794810 李笑群
- 3、广东省餐饮技师协会联系邮箱：:gdscyjsxh@163. com

