

# 深圳市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政” 三项工程领导小组办公室

深三项办〔2021〕7号

## 关于做好深圳市星级“粤菜师傅”推荐和 认定工作的通知

各区“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组办公室，市级有关行业协会（组织）：

为贯彻落实《中共广东省委办公厅 广东省人民政府办公厅印发〈关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的意见〉的通知》要求，激励“粤菜师傅”名厨在传承弘扬粤菜文化、推进粤菜创新发展等方面更好发挥示范引领作用，深入推进“粤菜师傅”工程高质量发展。按照《关于做好星级“粤菜师傅”认定工作的通知》（粤三项办〔2021〕22号）要求，制定《深圳市星级“粤菜师傅”推荐和认定工作实施方案》（以下简称《实施方案》），现印发给你们，并将有关事项通

知如下：

星级“粤菜师傅”具体分为一星级、二星级、三星级、四星级和五星级 5 个等级，从 2021 年起每年推荐和认定一次。四星级、五星级“粤菜师傅”名厨认定工作由省三项工程领导小组办公室牵头，我市三项工程领导小组办公室按照省有关要求择优推荐，推荐名额为 15 名。一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”由三项工程领导小组办公室牵头，深圳市人力资源和社会保障局直属单位深圳市职业技能培训指导中心（深圳市高技能人才公共实训管理服务中心，以下简称“高训中心”）组织实施，根据粤三项办〔2021〕22 号要求，2021 年度深圳市星级“粤菜师傅”推荐和认定工作委托深圳市烹饪协会等行会机构具体落实，认定名额共 126 名，其中，一星级 72 名、二星级 36 名、三星级 18 名。

请各区三项工程领导小组办公室及市级有关行业协会（组织）高度重视，做好宣传发动和组织推荐工作。

从即日起开始接受申报，四星级、五星级申报截止日期为 2021 年 8 月 29 日上午 12 点，一星级、二星级、三星级申报截止日期为 2021 年 9 月 15 日上午 12 点。申报者将申报材料（书面材料和 3—5 分钟的个人陈述视频）提交到深圳市福田区红荔路 2001 号四川大厦 12 楼 1210 室（材料接收邮箱：443191578@qq.com；联系人：侯老师，电话：13714158376；叶老师，电话：13902996939）。政策及业务咨询部门：高训中心，电话：0755-82997738，联系人：黄老师。

(此页无正文)

深圳市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”

三项工程领导小组办公室

(深圳市人力资源和社会保障局代章)

2021年8月18日

深圳市人力资源和社会保障局 2021-08-19 10:00:10

# 深圳市星级“粤菜师傅”推荐和认定工作 实施方案

为大力培育弘扬粤菜名厨工匠精神，深入推进“粤菜师傅”工程高质量发展，现就规范有序开展我市星级“粤菜师傅”推荐认定工作，制定如下实施方案。

## 一、工作目标

开展星级“粤菜师傅”推荐认定工作，旨在通过认定一批厨艺精湛、业绩突出、行业影响大且善于传承、创新深派粤菜文化的星级“粤菜师傅”，树立行业标杆，培育工匠精神，大力弘扬“劳动光荣、技能宝贵、创造伟大”的时代风尚，推动我市粤菜厨师职业标准制定、人才培养评价、行业自律管理和“粤菜师傅”工程市场化发展，进一步擦亮“粤菜师傅”金字招牌。

## 二、推荐和认定对象

推荐及认定对象原则上必须是深圳市户籍居民或常住居民，从事粤菜烹饪（面点制作）相关工作达到一定年限，目前在我市从事粤菜烹饪（面点制作）的厨师，具有良好思想政治觉悟和道德素质，拥护中国共产党的领导，遵守国家法律法规，并具备下列条件之一的：

具有国家职业资格证书或技能等级证书、在省级及以上职业技能竞赛中获得名次、受到业内权威机构表彰奖励、在大中型餐饮企业（集团）烹饪岗位担任重要职位、在传承弘

扬粤菜文化方面作出突出贡献、业内公认并具有一定社会知名度，以及其他经省、市人社部门认定的符合条件的人员。

### 三、推荐和认定等级及人数

（一）推荐等级及人数。四星级、五星级“粤菜师傅”认定工作由省三项工程领导小组办公室牵头，我市按照粤三项办〔2021〕22号文要求择优推荐，推荐名额为15名。四星级、五星级“粤菜师傅”认定后，冠以“四星级粤菜师傅名厨”“五星级粤菜师傅名厨”称号。

（二）认定等级及人数。一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定由三项工程领导小组办公室牵头，每年认定一次，认定人数：一星级不超过72人，二星级不超过36人，三星级不超过18人。认定后的一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”称为“\*星级粤菜师傅”，不冠“名厨”称号。2021年首次申报星级“粤菜师傅”可根据实际水平申报对应等级，认定后需晋升等级的，原则上实行从低到高逐级晋升制度，即要取得高一级的星级，必须具备低一级星级的资格。

（三）推荐和认定主体。我市星级“粤菜师傅”推荐和认定工作由高训中心组织实施，根据粤三项办〔2021〕22号文要求，2021年度深圳市星级“粤菜师傅”推荐和认定工作，委托深圳市烹饪协会等行会机构具体落实。

（四）推荐和认定标准。我市星级“粤菜师傅”推荐、认定标准和评分细则参照粤三项办〔2021〕22号文有关星级“粤菜师傅”认定标准和评分细则执行（详见附件2）。

### 四、推荐和认定流程

(一) 申报者按要求提交申报书面材料和一份 3—5 分钟的个人陈述视频（详见附件 1、2）。

(二) 受理申报材料。

(三) 组织专家评审委员会根据深圳市星级“粤菜师傅”认定标准和评分细则（详见附件 2）对申报材料进行评审。

(四) 择优向省三项工程领导小组办公室推荐五星级、五星级“粤菜师傅”。

(五) 一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”评审结果经市三项工程领导小组办公室审核同意后，在深圳市人力资源和社会保障局官网进行公示，公示期 5 个工作日，无异议的被认定为“\*星级粤菜师傅”。

## 五、激励措施

为充分发挥我市星级“粤菜师傅”，特别是“五星级粤菜师傅名厨”的行业标杆作用，对认定为星级“粤菜师傅”的厨师，主要有以下几方面的激励措施：

(一) 省级认定机构颁发四星级和五星级“粤菜师傅”名厨荣誉证书并可挂牌执业。

(二) 市级认定机构颁发一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”荣誉证书并可挂牌执业。

(三) 获得“五星级粤菜师傅名厨”荣誉称号的，可优先申报国务院特贴、“中华技能大奖”“全国技术能手”“南粤技术能手”“粤菜师傅”大师工作室等评选项目，优先享受特级技师待遇。

(四) 一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”由备案的

社会培训评价机构核发五级、四级、三级职业技能等级证书，对已持有相对应等级的国家职业资格证书或职业技能等级证书的，可颁发高一级职业技能等级证书。

（五）优先参与省市相关部门组织的“粤菜师傅”工程交流活动。

（六）创新创业的，可按规定优先享受补贴资助（包括创业补贴、项目资助、创业担保贷款等）。

（七）通过省市主流媒体对其精湛技能和社会贡献进行宣传报道，提升社会影响力，营造尊重技能、崇尚技能的良好氛围。

## 六、组织保障

（一）强化组织领导。为确保推荐和认定工作规范高效开展，成立深圳市星级“粤菜师傅”推荐和认定工作小组，负责政策解读、业务服务、协调指导、推荐认定相关工作。

（二）规范推荐和认定程序。成立深圳市星级“粤菜师傅”认定工作评审委员会，具体负责评选工作。原则上专家评审委员会应有相关社会组织代表、餐饮企业代表、厨师代表、院校科研机构代表和媒体代表。

（三）建立督导退出制度。建立日常指导和定期督查工作制度，加强对星级“粤菜师傅”行业自律和工作指导，确保星级“粤菜师傅”高质量开展工作。对不符合星级“粤菜师傅”条件或违法违规的，予以取消相应的等级、名厨称号，并收回等级证书。

（四）强化资金保障。组织推荐、认定和相关宣传发动

工作所需经费，由高训中心负责，从部门工作经费中列支，不向申报者收取任何费用。

（五）广泛宣传发动。要充分利用广播、电视、报刊、网络、微信等各类媒体，对星级“粤菜师傅”推荐和认定工作进行广泛宣传，发动广大粤菜厨师踊跃参与。要以星级“粤菜师傅”为重要抓手，大力宣传“粤菜师傅”名厨典型事迹，扩大社会影响力，营造良好社会氛围。

- 附件：1. 深圳市星级“粤菜师傅”人选推荐表  
2. 深圳市星级“粤菜师傅”认定标准和评分细则





## 附件 2-1

## 深圳市四星级、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 | 深圳市户籍或常住人口, 原则上从事粤菜烹饪(面点)工作 10 年以上, 目前在深圳就业, 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   | 任职单位证明材      | 10            |

| 序号 | 大项   | 二级项目     | 评分说明   | 提交材料          | 分值 |
|----|------|----------|--|---------------|----|
|    |      |          | 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）。  | 料             |    |
| 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 |
|    |      | 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 |
|    |      | 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 |
| 9  | 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  |
| 10 |      | 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  |
| 11 |      | 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  |

备注：该标准为选拔性标准，按分数排名择优认定五星级和四星级“粤菜师傅”名厨，全省五星级不超过 30 人、四星级不超过 80 人。深圳推荐五星级和四星级总数不超过 15 名。

附件 2-2

## 深圳市一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”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 | 深圳市户籍或常住人员,原则上从事粤菜烹饪(面点)工作5年以上,目前在深圳就业,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,中级工计1分,初级工以下不计分,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6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           |

| 序号 | 大项   | 二级项目 | 评分说明  | 提交材料     | 分值 |
|----|------|------|---|----------|----|
| 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 |
|    |      | 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 |
|    |      | 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 |
|    |      | 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 |

备注：该标准为选拔性标准，按分数排名择优认定三星级、二星级、一星级“粤菜师傅”，全市三星级不超过18名，二星级不超过36名，一星级不超过72名。

深圳市人力资源和社会保障局 2021-08-19 10:00:16

---

深圳市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”  
三项工程领导小组办公室

---

2021年8月19日印发