

广东省职业培训和技工教育协会

粤职协函〔2023〕35号

关于举办广东省技工院校烹饪、面点专业教师能力提升培训班的通知

各技工院校：

为贯彻落实国家人社部关于《推进技工院校工学一体化技能人才培养模式实施方案》《广东省技工教育高质量发展“十四五”规划》等相关文件，结合当前广东省技工院校烹饪工艺、面点专业发展需求，适当增加新知识、新技术、新技能等相关要求，加快广东省技工院校高素质、高技能师资队伍建设，促使专业教师更新知识，了解行业发展的最新动态，提升专业能力和教学效果。广东省职业培训和技工教育协会（下简称“省职协”）决定举办广东省技工院校烹饪、面点专业教师能力提升培训班，现将有关事项通知如下：

一、组织单位

主办单位：广东省职业培训和技工教育协会

承办单位：东莞市稻香中菜厨艺职业培训学院

二、培训项目及内容

（一）世界技能大赛西点关键产品制作

通过省内知名西式面点专家讲学，以“世界技能大赛西点关键产品”作为范例，帮助教师掌握“西式面点”世界技能大赛技术要点，学习创新型西点制作标准。

（二）中式面点—像生蔬果制作

像生蔬果是中式面点师必备技能，也是中式面点师技师、高级技师的必考技能实操项目之一。像生蔬果采用糯米粉、澄面、面粉等为主要原料，加入适当辅料调成面团，仿造各种蔬果形态制作而成的点心，其考验的是中式面点师的手工技能，以及对艺术的鉴赏能力。

课程一：像生时果（水蜜桃、苹果、木瓜、香橙、雪梨、杨桃）

课程二：像生时蔬（白菜、凉瓜、胡萝卜、茄子、南瓜、玉米）

三、培训对象

技工院校烹饪专业青年教师、烹饪专业实习指导教师、烹饪专业骨干教师等相关专业教师。

四、培训时间

序号	培训项目	时间
1	世界技能大赛西点关键产品制作	2023年7月9-14日
2	中式面点—像生蔬果制作	2023年8月14-19日

五、培训地点

东莞市横沥镇西城三区西乡路 13 号稻香中菜厨艺学院

六、培训费用

(一) 3300 元/人，含培训费、资料费、耗材费、食宿费(双人间)等，如需住单间，需补住宿差价 150 元/人/天，即 4050 元。

(二) 培训期间食宿统一安排，个人往返交通费用自理，请于 2023 年 6 月 30 日前汇款，以便开具发票。

七、汇款方式

汇款名称：广东省职业培训和技工教育协会

开户银行：建行广州小北支行

账号：44050142030409001398 (请在汇款单上注明“烹饪、面点培训班”)

八、学习证书

完成全部课程学习，由省职协统一颁发继续教育证明及结业证书。

九、联系方式

联系人：林冬花，朱书珍

联系电话：13418098369，13662327291

地址：广州市东风中路 437 号越秀城市广场南塔 1505

十、报名须知

请培训人员于 2023 年 6 月 30 日前将报名回执表(附件 5、6)

发送至省职协培训部邮箱：gdszpxb@163.com。

- 附件：
1. 世界技能大赛西点关键产品制作课程安排表
 2. 中式面点—像生蔬果制作课程安排表
 3. 专家简介
 4. 承办机构资质简介
 5. 世界技能大赛西点关键产品制作报名回执表
 6. 中式面点—像生蔬果制作报名回执表

广东省职业培训和技工教育协会

2023年6月8日

附件 1

世界技能大赛西点关键产品制作课程安排表

日期	培训模块及内容	培训形式	授课专家	地点
7月9日 第一天	学员报到、开班仪式	/	/	稻香学院二楼 厨艺竞技馆
7月10日 第二天	模块一：巧克力糖果 1. 巧克力和糖果产品的范围； 2. 巧克力考维曲的手工调温方法； 3. 各种巧克力考维曲和巧克力产品的种类、质量和使用； 4. 巧克力糖果制作。	现场教学 实践操作	黎国雄	稻香学院西式 面点实训室
7月11日 第三天	模块二：微型甜点、单人份蛋糕和小甜点 1. 全方位的产品、材料知识，包括饮食和过敏信息； 制作微型甜品、小蛋糕和小甜点； 2. 糕点、蛋糕、海绵蛋糕等产品类型及其在制作用途和个人蛋糕、糕点、微型甜点和小甜点的展示； 3. 在制作微型点心、个人蛋糕和糕点中膨松剂、特殊工具和设备的使用； 4. 微型点心、个人蛋糕和糕点的储存和展示。	现场教学 实践操作	黎国雄	稻香学院西式 面点实训室
7月12日 第四天	模块三：杏仁膏捏塑 1. 手工制作表面光滑的杏仁膏和糖膏造型，如水果、动物、花等； 2. 杏仁膏捏塑的材料、工具的使用； 3. 杏仁膏捏塑的储存和展示。	现场教学 实践操作	黎国雄	稻香学院西式 面点实训室
7月13日 第五天	模块四：整形蛋糕（含拉糖造型） 1. 对经典的、流行的蛋糕和整形蛋糕有广泛的认识； 2. 蛋糕和整形蛋糕的制作、保存和展示的方法； 3. 在蛋糕和整形蛋糕的制作过程中使用的特殊工具； 4. 蛋糕和整形蛋糕的制作和装饰中使用的材料。	现场教学 实践操作	黎国雄	稻香学院西式 面点实训室
7月14日 第六天	1. 结业仪式	/	/	稻香学院二楼 厨艺竞技馆
	2. 参观生产企业			待定

附件 2

中式面点—像生蔬果制作课程安排表

日期	培训模块	教 学 内 容	授课师资	地点
8月14日 第一天	报到、开班仪式	/	主办方	稻香学院二楼厨艺竞技馆
8月15日 第二天	模块一：像生时果（水蜜桃、苹果、木瓜）	1. 面点工具设备的认识与使用。 2. 像生时果（水蜜桃、苹果、木瓜）食材认识与讲解。 3. 馅心的制作及操作要领。 4. 像生时果（水蜜桃、苹果、木瓜）成品的制作及操作要领。	温学文	稻香学院西式中点实训室
8月16日 第三天	模块二：像生时果（香橙、雪梨、杨桃）	1. 面点工具设备的认识与使用。 2. 像生时果（香橙、雪梨、杨桃）食材认识与讲解。 3. 馅心的制作及操作要领。 4. 像生时果（香橙、雪梨、杨桃、）成品的制作及操作要领。	温学文	稻香学院西式中点实训室
8月17日 第四天	模块三：像生时蔬（白菜、凉瓜、胡萝卜）	1. 面点工具设备的认识与使用。 2. 像生时蔬（白菜、凉瓜、胡萝卜）食材认识与讲解。 3. 馅心的制作及操作要领 4. 像生时蔬（白菜、凉瓜、胡萝卜）成品的制作及操作要领。	卢炳书	稻香学院西式中点实训室
8月18日 第五天	模块四：像生时蔬（茄子、南瓜、玉米）	1. 面点工具设备的认识与使用。 2. 像生时蔬（茄子、南瓜、玉米）食材认识与讲解。 3. 馅心的制作及操作要领 4. 像生时蔬（茄子、南瓜、玉米）成品的制作及操作要领。	卢炳书	稻香学院西式中点实训室
8月19日 第六天	结业仪式	/	承办方	稻香学院二楼厨艺竞技馆
	参观企业			待定

专家简介

黎国雄，从事烘焙行业将近 40 年，中国饭店业白金五星勋章获得者，首位获得“全国技术能手”的烘焙技师，广州市西餐行业协会副会长，获得“中国烘焙行业人才培养功勋人物”称号，第 44、45 届技能大赛中中国糖艺西点专家组组长，中国烘焙行业人才培育功勋人物，并多次出版各种烘焙书籍，还研发制作出仿真蛋糕、音乐盒蛋糕、精品陶瓷蛋糕、饼店装饰陶瓷画、工艺迷你小蛋糕、软胶雕塑蛋糕，多个项目并获得国家专利。

卢炳书，烹饪类正高级工程师、食品工艺工程高级工程师、中式面点高级技师、西式面点高级技师、国家职业技能中式面点和西式面点高级考评员、职业技能等级认定高级考评人员、全国餐饮国家一级评委、国家烘焙食品评委、中国烹饪大师、中国粤菜烹饪大师、首届广东省“粤菜师傅”五星名厨、稻香中菜厨艺学院特聘培训教师。

温学文，从事中式面点行业 41 年。广东省中式面点师职业技能鉴定专家，国家职业技能鉴定质量督导员，特二级点心师，中式面点师高级技师，中式面点师高级考评员；稻香中菜厨艺学院特聘培训教师。

附件 4

承办机构资质简介

东莞市稻香中菜厨艺职业培训学院（简称“稻香学院”）是亚洲大型中餐企业、香港上市公司稻香集团于 2019 年投资建设的教育品牌，是稻香集团继 2010 年在香港创办饮食业管理人才培养教育机构——稻苗学院之后的又一力作。

稻香学院建设有目前全国一流的中西式烹调、中西式面点、红白酒侍酒师、茶艺、咖啡、糖艺、烧腊等一体化智能实训课室，以及配置有智能信息系统的多媒体理论课室，可开展线上线下技能及理论课程培训。

2021 年，稻香学院被广东省人力资源社会保障厅确认同意作为广东省第一批开展广东省职业技能等级认定评价工作的社培机构，并被认定为广东省重点民办职业培训机构，可开展职业（工种）包括中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师（五级、四级、三级、二级、一级）、茶艺师（五级、四级、三级）。并已经国家人社部备案，备案号：S000044007001。

附件 5

世界技能大赛西点关键产品制作报名回执表

单位（盖章）:

单位名称 (发票抬头)		联系人		
		联系电话		
		接收发票 手机号码		
参加培训人员				
姓名	性别	职务	手机	备注

- 备注：1. 此表可复制、添加；
2. 请于 2023 年 6 月 30 日前将回执表发送至省职协培训部指定邮箱：gdszpxb@163.com。
3. 联系人及电话：林冬花 13418098369（微信同号）

附件 6

中式面点—像生蔬果制作报名回执表

单位（盖章）：

单位名称 (发票抬头)			联系人	
			联系电话	
			接收发票 手机号码	
参加培训人员				
姓名	性别	职务	手机	备注

备注：1. 此表可复制、添加；

2. 请于 2023 年 6 月 30 日前将回执表发送至省职协培训部指定邮箱：
gdszpxb@163.com。

3. 联系人及电话：林冬花 13418098369（微信同号）