

# 揭西县“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政” 三项工程领导小组办公室

---

揭西三项办〔2022〕5号

## 关于举办2022年揭西县“粤菜师傅” 技能比赛的通知

各乡镇人民政府、河婆街道办、有关单位及餐饮企业：

为全面打造粤菜师傅品牌，传承粤菜的精湛技艺，挖掘我县地方特色美食文化和餐饮技能人才，提升城乡劳动者就业创业水平，经县领导同意，定于2022年12月29日举办2022年揭西县“粤菜师傅”技能比赛，现将有关事项通知如下：

一、请各乡镇（街道）、迅速将本通知在政府网站、微信公众号、微信群、自媒体和传统媒体上公开发布，做好宣传发动工作。

二、河婆街道、棉湖镇须推荐2支队伍以上或个人参赛，其他乡镇推荐1支队伍或个人参赛。

三、揭西县人社局将在各乡镇（街道）、有关单位及餐饮企业推荐的队伍中遴选出16支队伍进行比赛。

附件：1. 2022年揭西县“粤菜师傅”技能比赛活动方案

2. 揭西县“粤菜师傅”技能比赛报名表

(附件可在公共邮箱下载: jxlh5980666@163.com, 密码: Lh5980666)

揭西县“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）

2022年12月19日



附件一：

## 2022 年揭西县“粤菜师傅”技能比赛 活动方案

为深入贯彻落实县委县政府关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的决策部署，为全面打造粤菜师傅品牌，传承粤菜的精湛技艺，挖掘我县地方特色美食文化和餐饮技能人才，提升城乡劳动者就业创业水平，我县定于 12 月 29 日举办 2022 年届“粤菜师傅”技能比赛。为做好相关筹备工作，确保活动顺利进行，特制订本方案。

一、活动名称：2022 年揭西县“粤菜师傅”技能比赛

二、活动主题：传承揭西美食，促进就业创业

三、时间安排：2022 年 12 月 29 日

四、活动地点：揭西县领航职业培训学校

五、组织机构

指导单位：揭阳市人力资源和社会保障局

主办单位：揭西县人力资源和社会保障局

承办单位：揭西县领航职业培训学校

东莞市梦工场影视传媒有限公司

协办单位：揭西县餐饮烹饪协会

### （一）组委会

主 任：陈联发 揭西县人社局局长

副主任：陈文新 揭西县人社局副局长

陈 华 揭西县领航职业培训学校校董

## **(二) 组委会办公室**

组委会下设办公室，办公室设在揭西县领航职业培训学校，负责比赛的具体组织安排工作。

主 任：陈 华

成 员：胡军、彭妙策、张双辉、蔡高平、黄群、田少华、庾启赞

## **(三) 工作小组**

1. 统筹协调组：负责活动的总体安排及协调，通知的下发。

负责人：陈华、黄群、彭妙策、庾启赞

2. 技术保障组：制定比赛规则、比赛评分办法及标准；负责选手报名、资格审查；负责比赛的组织和考评工作，包括赛场安排、工位的抽签等工作；

负责人：黄群、田少华、梁春娜、庾启赞

3. 现场策划组：负责布置比赛现场，安排比赛用具；负责现场沟通、协调、对接；负责对接主持，对比赛流程、观众互动、颁奖等环节进行把控，证书、奖牌、比赛宣传材料的制作。

负责人：胡军、田少华、梁春娜、庾启赞

4. 宣传资料组：负责协调有关媒体，宣传信息发布，比赛网络推广工作。

负责人：张双辉、蔡高平

5. 后勤安保组：负责疫情防控、餐饮、住宿、接待等工作。

负责人：田少华、梁春娜、刘梦丹、张丽娜、庾启赞



6. 场地清洁组：负责现场比赛完毕后的场地卫生清理

负责人：张丽娜、刘梦丹、彭月茹

## 六、活动流程

12月29日（星期四）上午

1、08：30—09：00 签到（揭西县领航职业培训学校）

2、09：00—09：30 领导致辞

3、09：30—10：30 技能比赛

4、10：30—11：10 评审与烹饪协会揭牌仪式

5、11：10—11：30 颁奖

## 七、参赛对象及报名

选手为各乡镇（街道）的酒楼、农庄、私房菜、特色餐饮店（如非遗美食传承人、喜宴大厨等）、食堂等餐饮企业厨师，参赛人数为3人，报名后不得更换参赛选手。

相关单位、个人于2022年12月24日前将比赛报名表（须签名或盖单位公章）递交或邮件至组委会办公室审核（地点：揭西县领航职业培训学校；联系电话：0663-5980666；邮箱地址：jclhzhx@163.com），审核结果将于电话方式通知。

## 八、专家评委

专家评委组成：由主办单位聘请美食行业专家及揭阳市职业技能服务指导中心派出评审员组成。

## 九、奖项设置

本次比赛设一等奖1名，奖金5000元；二等奖2名，奖金3000元；三等奖3名，奖金2000元；最佳传统口味奖1名，奖金1000元；最具创新口味奖1名，奖金1000元。并为获奖者颁发荣誉证书。

## 十、工作要求

### （一）切实加强领导，落实具体责任。

各级各部门要高度重视，切实增强责任感，以高度负责的精神，按照工作安排，为我县办好揭西县“粤菜师傅”技能比赛打头阵、奠基础。

### （二）全面宣传发动，营造浓厚氛围。

要充分利用融通揭西、电视台、微信、揭西信息网等宣传平台，有广度有深度，力求浓墨重彩地策划组织好活动的宣传推介工作，加大报道力度，营造浓厚氛围。

### （三）加强安全保卫，确保活动安全

必须把安全保卫消防放在重中之重来抓。各有关部门要制订详细周密的安全应急预案，将责任落实到个人，落实到每个部位，努力创造一个安全稳定的活动环境。

### （四）做好疫情防控

严格落实疫情防控有关防控措施，做好会场及周边环境消毒、卫生工作，落实医护人员在会场入口处做好参加人员进场体温检测，并准备一次性医用口罩，参赛人员自备一次性口罩。

### （五）邀请县融媒体中心派员宣传报道。

附件二:

## 揭西县“粤菜师傅”技能比赛报名表

单位名称:

|          |                         |       |      |          |      |      |           |
|----------|-------------------------|-------|------|----------|------|------|-----------|
| 领队姓名     |                         | 性别    |      | 职务       |      | 联系电话 |           |
| 单位联系人    |                         | 联系人电话 |      | 联系人微信、QQ |      |      |           |
| 通讯地址     |                         |       |      | 联系人电子邮箱  |      |      |           |
| 参赛选手基本情况 | 姓名                      | 性别    | 身份证号 |          | 手机号码 | 工服尺码 | 负责工作主厨/助手 |
|          |                         |       |      |          |      |      |           |
|          |                         |       |      |          |      |      |           |
|          |                         |       |      |          |      |      |           |
| 参赛作品名称   | 作品名称一                   |       |      | 制作方法     |      |      |           |
|          | 作品名称二                   |       |      | 制作方法     |      |      |           |
| 单位意见     | <div>盖章<br/>年 月 日</div> |       |      |          |      |      |           |

备注: 1. 参赛选手基本情况为必填项, 填表人必须保证信息准确真实, 如有错漏, 不予收表;

2. 工服尺码为标准码, 参赛选手按照自身情况, 从中码(M)开始填写。