附件1

2024年阳江市一至三星级“粤菜师傅”人选推荐表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | |  | | 性别 |  | 出生年月 | |  | | | 2寸近期  免冠相片 |
| 籍贯 | |  | | | | 是否阳江户籍 | | 是 否 | | |
| 现居住地 | |  | | | | | | | | |
| 参加工作时间 | |  | | 现工作  单位 |  | | | 现任职务 |  | |
| 最高学历 | |  | | 学位 |  | 毕业院校 | |  | | | |
| 现职业证书名称或  专业技术职称 | | | |  | | 获得时间 | |  | 发证单位 | |  |
| 现从事何职业技术工作 | | |  | | | | | 从事本职业技术  工作时间 | | | 年 |
| 是否已取得  星级 | | | 是（ ）星级  否（初次参评） | | | | 申报等级 | | | ( ) 星 | |
| 联系电话 | | |  | | | | 邮箱/微信号 | | |  | |
| 工 作 经 历 | 按工作时间（年月）、单位名称、从事的岗位和担任的职务等顺序填写。 | | | | | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 工 作 业 绩 | 按业绩取得时间、业绩内容、获奖情况、发奖单位、个人完成量及所发挥作用等顺序填写。需附上佐证材料，如证书、图片、视频等独立打包成1个文件夹，文件名为“工作业绩”。 | |
| 人 才 培 养 | 按省市区级“粤菜师傅”大师工作室、非官方级别的大师工作室，工作室建立时间、是否是工作室主持人，培养徒弟数量、姓名及职业证书情况等顺序填写。需附上佐证材料，如证书、图片、视频等独立打包成1个文件夹，文件名为“人才培养”。 | |
| 学 习 经 历 | 按技能证书、技能竞赛、表彰或嘉奖、岗位技能等情况顺序填写，证书、图片、视频等佐证材料独立打包为 1个文件夹，文件名为“烹饪技能 ”。 | |
| 社 会 荣 誉 或 表 彰 | 政府、社会两个层面分开，按荣誉或表彰取得时间、内容、获奖等级、发奖单位、个人完成量及所发挥作用等顺序填写。需附上佐证材料，如证书、图片、视频等独立打包成1个文件夹，文件名为“社会荣誉或表彰”。 | |
| 社 会 影 响 力 | 参与  粤菜  文化  的研  究、  传承  和宣  传活  动 | 按时间、活动内容、本人所起作用、主办单位等顺序填写。需附上佐证材料，如证书、图片、视频等独立打包成1个文件夹，文件名为“社会影响力-社会活动”。 |
| 社会  性粤  菜技  艺传  授情  况 | 按时间、授课形式内容、本人所起作用、主办单位等顺序填写。需附上佐证材料，如证书、图片、视频等独立打包成1个文件夹，文件名为“社会影响力-技艺传授”。 |
| 专业  文章  、论  文、  著作  发表  情况 | 按标题、作者名次、何时发表在何刊物、获奖情况（如有）等顺序填写。需附上佐证材料，如证书、图片、视频等独立打包成1个文件夹，文件名为“社会影响力-文章发表”。 |
| 本 人 承 诺 | 本人保证以上信息真实、准确。  申报人签名：  年 月 日 | |
| 推 荐 单 位 意 见 | 推荐单位（盖章）：  年 月 日 | |

附件2

2024年阳江市一至三星“粤菜师傅”认定标准和评分细则（满分：120分）

| 序号 | 大项 | 二级项目 | 条件要求 | 佐证材料 | 分值 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 基础条件 | 户籍和岗位 | 1.市内户籍或常住居民。  2.从事粤菜烹饪（面点）工作 5 年以上， 目前在岗的从事技术操作的人员（顾问不纳入）。  3.年龄在 60 岁（含）以下。 | 1.身份证复印件/居住证复印件。  2.社保证明或近三个月银行工资流水账。 | 只作为必备条件，不设分值，不符合条件者不予受理 |
| 2 | 技能证书 | 1.取得中烹（中面）国家职业资格证书/职业技能等级证书。  2.三级（高级工）或取得烹饪相关专业的初级专业技术职称。 | 证书复印件 |
| 3 | 星级 | 1.首次认定不限定星级。  2.已认定星级的应逐级申报。 | 证书复印件 |
| 4 | 职业道德 | 无违法犯罪记录。 | 相关证明材料 |
| 5 | 工作情况 | 工作经历 | 主要包括工作时间、 曾所在单位名称和担任职务等内容。 1.工作年限：以本职工作 5 年为基础，每超出 4 年（含） 的计 2 分，如此类推，最高可得 10 分。  2.担任岗位职务：①任厨师长职务以上者计 10 分；②任职 砧板、后鑊或主案、副主案岗位者计 8 分；③任职其他岗位者计 5 分。 | 企业单位证明 | 20 |
| 6 | 工作业绩 | 1.爱岗敬业，在工作岗位上取得的成绩、奖项。  2.技艺精湛，为所在单位创造经济效益、社会效益的业绩。 3.在工作岗位上或代表企业开展粤菜创新技术攻关、研发新产品并有明显效益的，获得所在单位或社会认可的。  4.对企业创造品牌或品牌菜品的形成和发展做出主要或突出贡献的。  所有业绩均以近十年为时间界限，按获取业绩的级别计分： 国家级计 20 分，省级计 15 分，市级计 10 分，其它级别的计 5 分。各项业绩可累加计分，最高可得 30 分。 | 约 600 字的个人工作业绩简述。证书、奖章或单位证明。 | 30 |
| 7 | 工作情况 | 人才培养 | 1.担任“粤菜师傅 ”大师工作室主持人，培养徒弟不少于 2 个，徒弟须取得职业技能等级证书中级（含）以上：其中省级大师工作室主持人计 10 分，市级的计 8 分，区县级或所在单位的计 5 分。  2.非大师工作室主持人但有任职并承担相应工作任务，培养徒弟并取得职业技能等级证书初级（含）以上者计 5 分。最高得分 10 分。 | 1.大师工作室所在单位证明材料，证明内容包括：证明是大师工作室主持人、证明师徒关系。  2.徒弟证书复印件。 | 10 |
| 8 | 学习经历 |  | 近十年来参加职业技能提升性学习经历、学历提升学习、进修等。  1.学历晋升者计 10 分。  2.职业技能培训进修者每项计 1 分，最高可得 5 分。 | 1.学历证书/结业证书复印件。  2.培训证明。 | 15 |
| 9 | 社会荣誉  或表彰 |  | 1.政府层次：获得国家、省市、区（镇）、乡镇等政府部门颁发的与所从事职业相关的技能竞赛奖项或荣誉称号或奖励（国家级计 15 分，省级计 10 分，市级计 8 分，其它级 别的计 5 分）。  2.社会层次：获得国内正式注册登记的企业或行业协会颁发的与所从事职业相关的技能竞赛奖项或荣誉称号或奖励（国家级计 10 分，省级计 8 分，市级计 5 分，其它级别的计 3 分）。  同级别单位、同类型荣誉的以最高等级为准，不重复累计， 最高计 25 分。 | 证书复印件 | 25 |
| 10 | 附加分-  社会影响  力 |  | 1.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，按业绩酌情计 1～5 分。  2.积极参与社会性粤菜培训授课，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，按效果酌情计 1～5 分。  3.在市级及以上报纸或期刊或学术类官网公开发表专业文章或专业论文、述评或出版的烹饪专著等，国家级刊物计3分，省级刊物2分，市级刊物计1分。最高计 10 分（同 一文章或著作按高级别计分）。 | 1.社会活动提供媒体报道等佐证材料。  2.论文、专著等提供刊用通知书、署有作者姓名的书页、刊发网页截图等（任一方式均可）。 | 20 |

**备注：**1.一至三星级“粤菜师傅”资格分别以60分、65分、70分为最低分值。

2.最低分值为选拔性标准，按分数排名择优认定。

附件3

2024年一至三星级“粤菜师傅”申报材料核对目录

请根据目录项目核对所提交的材料，并在空格处打勾。

 1.2024年一至三星级“粤菜师傅”人选推荐表

 2.基础条件

 2.1身份证/居住证复印件

 2.2社保证明或近三个月银行工资流水

 2.3技能证书复印件

 2.4星级“粤菜师傅”证书复印件

 2.5无违法犯罪证明（或现实表现证明）

 3.工作情况

 3.1工作年限、担任岗位职务证明

 3.2个人工作业绩简述（约600字）

 3.3证书、奖章或单位证明

 3.4大师工作室所在单位证明材料

 3.5徒弟证书复印件/获奖证书

 4.学习经历

 4.1学历证书/结业证书复印件

 4.2培训证明

 5.社会荣誉或表彰

 5.1证书复印件

 6.社会影响力

 6.1社会活动提供媒体报道等佐证材料

 6.2论文、专著等提供刊用通知书、署有作者姓名的书页、刊发网页截图等（任一方式均可）

附件 4

2024年阳江市“漠阳味道”名店评选推荐表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 |  | 地址 | |  |
| 法定代表人 |  | 社会信用代码、工商注册号或登记证号等 | |  |
| 联系人 |  | 联系电话 | |  |
| 经营状态 |  | 营业面积  （平方米） | |  |
| 开业时间 |  | 从业人员数量  （人） | |  |
| 企业简述 500 字以内 （可另附文 字、图片材  料） | （包括菜点风味特色、服务质量、服务环境、获奖情况等） | | | |
| 县（市、区）  三项工程领  导小组办公  室意见 | （公章）  年 月 日 | 市餐饮行业协会意见 | （公章）  年 月 日 | |
| 市三项工程  领导小组办  公室意见 | （公章）  年 月 日 | | | |

附件5

阳江市“漠阳味道”名店评选细则

（资料评审）

| 序号 | 评分项目 | 评选标准 | 提交材料 | 分值 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 主体资质 | 在阳江市内注册经营3 年以上，粤菜餐饮企业，证照齐全。 | 营业执照（三证合一）、税务登记证、餐饮服务许可证等证照的复印件。 | 5 |
| 2 | 合法经营 | 近3 年内未发生食品安全事故、安全生产事故，无不良信用记录。 | 1.国家企业信用信息网进行查询公开的信息无超范围经营、近 3 年内无处罚记录得5分。  2.近3 年内有处罚记录，不予评分。 | 5 |
| 3 | 经营资质 | 符合《食品安全法》要求，餐饮服务食品安全量化等级达到B级或以上。 | 经营许可证复印件及餐饮服务食品安全等级公示的照片。 | 5 |
| 3 | 经营规模 | 有一定的规模，良好的接待能力。 | 1.营业面积（含生产使用面积）（2 分）  营业面积1000 平方米或以上、餐位数量 500或以上，得2分；营业面积 500 平方米或以上、餐位数量 250 或以上，得1.5分；营业面积 250 平方米或以上、餐位数量 100 或以上，得1分。  2.年营业收入（2 分）（年营业收入 800 万或以上，得 2 分；年营业收入 500 万或以上，得1.5分；年营业收入 200 万或以上，得1分。）  3.企业用工数量（2分）（用工数量 100 人或以上，得2 分；用工数量 50 人或以上，得1.5分；用工数量 15 人或以上，得1 分。） | 6 |
| 4 | 人才队伍 | 有一定数量的专业管理人员和中级以上技能人才。 | 从业人员职业资格证书（技能等级证书）复印件（最高不超过6分）。  1.有高级工或以上职业资格证书（技能等级证书），每名2分；  2.有中级工职业资格证书（技能等级证书），每名1.5 分；  3.有初级工职业资格证书（技能等级证书），每名 1 分。 | 6 |
| 5 | 餐饮文明  建设 | 落实餐饮文明诚信经营服务要求，在餐厅的显著位置宣传“文明餐桌 ”、“光盘行动 ”、“文明诚信服务 ”等内容。 | 1.文明公约文件上墙（ 2 分；）  2.显著位置公益宣传图片（ 2 分）  3.爱心锦旗或感谢信等顾客评语（2 分）  4.获得文明、诚信有关荣誉（3 分。市级及以上荣誉得 3 分；县级荣誉得 2 分；镇级荣誉得 1 分） | 9 |
| 6 | 管理体系 | 规范管理，有文件化的程序和制度。 | 1.原材料采购、仓储制度上墙（1 分）  2.操作规范（标准）上墙（1 分）  3.工具、用具存放划线定位，归类合理（ 1 分）  4.餐厨垃圾、泔水、废油回收处理协议（1 分）  5.四害消杀机制或委托合同（1 分）  6.落实消防制度，公共场所消防设施设备良好，灭火器无过期、超期现象（1 分） | 6 |
| 7 | 消费者权益保护 | 菜品和服务明码实价，图片与实物相符， 建立投诉渠道，消费纠纷处理机制完善。 | 消费透明度高、明码实价：  1. 自有精美点菜谱、菜单（ 2 分）  2.营业大堂醒目有标价照片或推介图片（ 2 分）  3.有完善的投诉处理机制（ 2 分） | 6 |
| 8 | 品牌建设 | 有品牌、字号和创新，且有独特风格，以经营阳江地方名品为主。 | 1.属老字号、有经营历史 20 年以上证明材料（2 分）  2.传统粤菜店，有本地风味特色、经典菜点（三款以上） 图片及获奖介绍（2 分）  3.县级以上非物质文化遗产生产性保护示范基地或传习所（2 分） | 6 |
| 9 | 品牌成果 | 有良好的信誉和品牌。 | 1.有地方政府授予的老字号牌匾或证书复印件（2 分）  2.评为钻石酒家相关荣誉证书复印件（2 分）  3.有餐饮名店等称号相关荣誉证书复印件（2分） | 6 |
| **合 计** | | | | 60 |

附件6

阳江市“漠阳味道”名店评选细则

（现场评选）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项目 | 核查关键点 | 分值 |
| 1 | 经营环境 | 装修具有文化特色，整体布局和服务区域功能划分合理。服务设备安全、舒适和功能齐全，服务标识指引清晰，配置无障碍设施。 | 5 |
| 2 | 经营理念 | 询问了解，企业对粤菜名店品牌建设的规划、粤菜传承及创新、落实绿色餐饮的经验及体会等。 | 5 |
| 3 | 食品安全管理 | 符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《广东省餐饮服务食品安全量化分级管理规定》、《广东省食品药品监督管理局关于“ 明厨亮灶 ”建设规范的指引》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律法规及地方行业规范作为法规依据现场要求，实施“ 阳光餐饮 ”，现场查看餐饮企业信息公示、制度实施、人员管理、环境卫生、原料控制、加工制作过程、设施设备及维护、餐饮具清洗消毒等经营服务过程，各项制度落实规范到位。 | 10 |
| 4 | 菜点质量 | 现场核查菜谱菜单，抽测部分菜点，邀请现场顾客对出品质量进行评价。 | 5 |
| 5 | 服务质量 | 现场查看并询问餐饮服务提供流程，服务程序规范，礼貌用语，服务周到、细致。 | 3 |
| 现场查看，服务人员仪容仪表整洁得体，态度热情，技能熟练。 | 2 |
| **合 计** | | | 30 |

附件7

2024年阳江市“漠阳味道”名品评选推荐表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 |  | 地址 |  |
| 菜品名称 |  | 申报团队成员 |  |
| 联系人 |  | 联系电话 |  |
| 菜品特色 概述 | （可另附页：包括菜品的主辅料产地、用量、制作方法及菜品来历、含义、文化背景等） | | |
| 县（市、区）  三项工程领  导小组办公  室意见 | （公章）  年 月 日 | 市餐饮行业协会意见 | （公章）  年 月 日 |
| 市三项工程  领导小组办  公室意见 | （公章）  年 月 日 | | |

附件8

阳江市“漠阳味道”名品评选细则

（资料评审）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项目 | 评选标准 | 提交材料 | 分值 |
| 1 | 菜点特征 | 具有“漠阳味道 ”风味，成品色泽、质地、风味突出，盛装形态吸引。 | 反映阳江特征、风味、餐饮用具搭配、食用方法的文字说明及成品典型形态示例的照片。 | 10 |
| 2 | 制作标准化 | 建立内容至少包括原辅材料选用、烹饪技术特 征和加工工艺方法，合格成品的感官指标要求 的菜点质量标准或工艺操作规程。 | 菜点质量标准或相关文字说明等，手艺及相关规程。 | 10 |
| 3 | 营养价值 | 制作工艺科学合理、保鲜得当，营养配比合理， 使用当地的食材，具备较高的食用价值。 | 原料配方（比例要求精准到克数） | 10 |
| 4 | 文化特色 | 具有“漠阳味道 ”风味，有传承区域饮食文 化和历史典故。 | 菜点文化特色和内涵的材料，如历史源流、文化内涵、 本地地域特色的描述文字或第三方出具的证明文件、媒体相关报道。 | 20 |
| 5 | 创意创新 | 菜点在原辅料搭配及烹饪技术、装盘有所创新。 | 创意创新点的相关佐证材料。 | 10 |
| 6 | 荣誉或奖励 | 菜点获得相关荣誉或肯定赞赏。 | 相关的荣誉证书、牌匾、题词的照片或报道等材料。 | 5 |
| 7 | 品牌宣传 | 注重菜点的品牌宣传，借助名店、名师、名点等方式推广菜点品牌。 | 提供相关佐证材料，如：粤菜餐饮名点申报材料、粤菜师傅等级证书、媒体报道等。 | 5 |
| 合 计 | | | | 70 |

附件9

2024年阳江市“漠阳味道”名食材评选推荐表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 |  | 地址 |  |
| 名食材名称 |  | | |
| 联系人 |  | 联系电话 |  |
| 食材主产区 及种养规模 |  | | |
| 食材市场 应用性 |  | | |
| 食材制作菜  点名称及制  作工艺 |  | | |
| 县（市、区）  三项工程领  导小组办公  室意见 | （公章）  年 月 日 | 市餐饮行业协会意见 | （公章）  年 月 日 |
| 市三项工程  领导小组办  公室意见 | （公章）  年 月 日 | | |

附件10

阳江市“漠阳味道”名食材评选细则

（ 资料评审）

| 序号 | 评分项目 | 评选标准 | 提交材料 | 分值 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 主体资质 | 产品生产单位具备独立的法人资格。 | 营业执照（三证合一）、税务登记证等证照的复印件或照片。 | 10 |
| 2 | 合法经营 | 产品有三年以上销售史，质量稳定，没有质量事故或问题。 | 国家企业信用信息网进行查询公开的信息无超范围经营、近 3 年内无处罚记录或有关部门通报记录。 | 10 |
| 3 | 生产规模 | 产品有固定的生产基地，具有一定的生产规模、市场占有率高，销售网络健全，售后服务周到，具有较高知名度。 | 生产基地面积、生产数量等有关证明材料、照片或视频。 | 10 |
| 4 | 经营资质 | 符合国家有关法律法规和产业政策的规定；产品品质经国家法定检测机构检测合格。 | 有关部门支持产业发展政策文件；产品合格检测报告。 | 10 |
| 5 | 溯源管理 | 建立一套完善的产品质量追溯系统，可对产品的质量进行全链条追踪溯源。 | 产品溯源管理服务平台网页截图和链接。 | 10 |
| 6 | 管理体系 | 对产品生产经营单位的生产经营、管理制定流程规则，形成文件化的程序和制度，完整的质量记录，具有持续改进的管理机制。 | 提供相关制度文件。 | 10 |
| 7 | 人才培养 | 组织参加职业技能提升性培训、学历提升学习、进修等。 | 培训证明（培训台账）、学历证书/结业证书复印件。 | 10 |
| 8 | 品牌建设 | 有独立的品牌名称，有注册商标或拥有商标所有权或使用权。 | 商标注册证书、注册商标的所有权证明文件或授权使用文件。 | 3 |
| 主流媒体或相关行政部门官网正面报道。 | 正面宣传报道的报纸或者网页截图和链接。 | 3 |
| 与品牌建设有关的相关荣誉。 | 有机产品认证、绿色产品认证、无公害农产品认证、名牌产品、驰（著）名商标、地理标志保护（登记）、表 彰、龙头企业等相关文件、照片或复印件。 | 4 |
| 9 | 就业致富 能力 | 主要反映生产规模、产业发展、就业带动、促农增收情况等。 | 提供800字左右的文字材料，报送单位盖章佐证内容属实。 | 10 |
| 合 计 | | | | 90 |

附件11

一至三星级“粤菜师傅”推荐名额分配表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 推荐地区 | 三星级 | 二星级 | 一星级 |
| 江城区（海陵区、高新区） | 4 | 5 | 9 |
| 阳东区 | 2 | 3 | 5 |
| 阳春市 | 2 | 3 | 5 |
| 阳西县 | 2 | 3 | 5 |
| **合计** | 10 | 14 | 24 |

附件12

“漠阳味道”名店、名品、名食材推荐名额分配表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 推荐地区 | 名店名额 | 名菜名额 | 名点名额 | 名食材名额 |
| 江城区（海陵区、高新区） | 7 | 6 | 6 | 6 |
| 阳东区 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 阳春市 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 阳西县 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **合计** | 16 | 15 | 15 | 15 |