**“技创未来”—2019年清远市“粤菜师傅”**

**（中式烹调师）技能大赛实施方案**

一、大赛主题

传承粤菜技能，助力乡村振兴

 二、组织机构

（一）牵头主办单位：市人力资源和社会保障局；联合主办单位：市文化广电旅游体育局、市市场监督管理局、市教育局、市农业农村局、市总工会；

（二）技术指导单位：清远市职业技能鉴定指导中心；

（三）承办单位：清远市清城区企业诚信协会。

三、竞赛执委会职责

**（一）执委会**

 指导委员：郭卫东 市人力资源和社会保障局培训教育科科长

 杨晓辉 市职业技能鉴定指导中心主任

 执行组长：朱彦名 清远市清城区企业诚信协会秘书长

 职责：在“技创未来”—2019年清远市“粤菜师傅”技能大赛组委会的组织领导下，负责中式烹调师竞赛项目实施方案的制定、竞赛日常工作及综合事务，指导和协调各竞赛工作组开展竞赛工作。

 **（二）竞赛项目工作组**

根据赛事安排，执委会下设命题组、裁判组、赛务组、综合保障组和仲裁组，各工作组指定负责人，负责大赛各项日常工作的组织实施。

**1.命题组**

召集人：杨晓辉 市职业技能鉴定指导中心主任；

 成员：省市专家、考评员（暂不公布）；

职责：由大赛执委会选聘竞赛专家组成命题组，负责组织命题和制卷工作，按照竞赛标准要求，制定评分标准及相关技术文件。

**2.裁判组**

召集人：张红华 市职业技能鉴定指导中心副主任；

 成员：省市专家、考评员（暂不公布）；

 职责：由大赛执委会选聘省或市专家组成裁判组进行现场裁判，负责整个竞赛的评判工作，包括：负责制定竞赛规则，试卷保密、监考人员监督，制定评判方案及规则；负责竞赛理论知识和技能操作的试卷保管、监考、收发试卷、阅卷、评分，以及竞赛结果的核实等工作；负责做好竞赛场地、器械、设备、材料的检测、检定工作；负责处理竞赛实操比赛中出现的技术问题。

**3.赛务组**

组长：朱彦名 清远市清城区企业诚信协会秘书长；

职责：负责制定参赛选手守则、竞赛程序、安全操作规程等竞赛管理技术文件；负责选手报名、资格审查；负责理论知识竞赛和技能操作竞赛的组织工作，包括场地安排、抽签等工作；负责竞赛成绩的汇总登记、竞赛结果的发布等工作。

**4.综合保障组**

组长：祝小燕 清远市清城区企业诚信协会办公室主任；

职责：负责起草竞赛相关发言稿和比赛现场录制及相关影像资料的保存及报备工作；负责竞赛宣传材料的编制、印刷等；并做好相关媒体的衔接及宣传报道工作（含竞赛后续宣传报道及有关资料的收集整理、汇编合刊印工作）；负责竞赛证件资料打印及发放工作；负责接待、安排竞赛有关人员的报到和食宿等后勤保障工作；负责安全用电、防火、用餐及医护、交通和赛场秩序，以及竞赛场地的布置和竞赛期间的财务工作；负责执委会交办的其他工作。

**5.仲裁组**

组长：杨晓辉 市职业技能鉴定指导中心主任;

职责：负责对竞赛过程中出现的争议、投诉和违纪问题进行仲裁，解决争议。

四、大赛实施

 **（一）竞赛项目：**中式烹调师

 **（二）竞赛标准：**分阶段以中式烹调师（四级/中级工）、（三级/高级工）国家职业标准为竞赛依据，增加具有清远乡村粤菜特色的相关内容。

**（三）竞赛组别：常规赛、精英赛。**

五、竞赛方式

 **（一）常规赛。**

常规赛分县区选拔赛和市晋级赛两阶段进行。

**1.县区选拔赛。**设理论和技能实操两个环节，以中式烹调师（四级/中级工）国家职业标准为竞赛依据，增加具有清远乡村粤菜特色的相关内容。

 **（1）理论竞赛**由各县（市、区）人社局组织实施，采取计算机智能化考试方式进行，理论竞赛成绩合格（60分及以上）的，获得技能实操竞赛资格；成绩不合格的，即被淘汰。

 **（2）实操竞赛**分清城、英德、连州等三个赛区由承办单位组织实施。技能实操竞赛成绩合格（60分以上）的，获得市晋级

赛参赛资格，并由市人社局按国家有关规定核发中式烹调师（四

级/中级工）国家职业资格证书。

**2.市晋级赛。**分初赛、决赛两个环节，以中式烹调师（三级/高级工）国家职业标准为竞赛依据，增加具有清远乡村粤菜特色的相关内容组织专家命题。

 **（1）初赛。**为理论竞赛。由清城区人社局组织实施，采取计算机智能化考试方式进行，理论竞赛成绩合格（60分及以上）的，获得决赛资格；成绩不合格的，即被淘汰。持有中式烹调师（三级/高级工）及以上国家职业资格证书的选手，直接进入决赛。

 **（2）决赛。**为技能实操竞赛。按照竞赛技术文件组织实施，以决赛技能实操竞赛成绩从高到低排列参赛选手的名次，赛出第一名、第二名、第三名各1名和优秀奖7名。

**（二）精英赛**

为技能实操竞赛。按照竞赛技术文件组织实施，以技能实操竞赛成绩从高到低排列参赛选手的名次，赛出第一名、第二名、第三名各1名。

六、参赛对象

**（一）常规赛（具备以下条件之一可报名）：**

1.在本市从事餐饮或烹饪行业的人员；

2.具有本市户籍、有意愿从事餐饮或烹饪行业的人员（在校学生除外）。

参赛人员具有中式烹调师（四级/中级工）国家职业资格证书的，可免参加县区选拔赛直接进入市晋级赛；具有中式烹调师（三级/高级工）及以上国家职业资格证书的，可直接进入市晋级赛决赛。

 **（二）精英赛：**由申报2019年清远市“粤菜师傅”技能大师工作室，并经市人社局审核符合条件的用人单位推荐具备优秀拔尖烹饪技能的“粤菜师傅”领衔人参赛。具体申报条件如下：

**1.有符合条件的技能大师。**技能大师应是本市户籍或本市就业人员，是某一行业（领域）技能拔尖、技艺精湛并具有较强创新创造能力和社会影响力的高技能人才，具备带徒传技经验，身体健康，能够承担工作室的日常工作，且具备下列条件之一：

（1）获得“中华技能大奖”、“全国技术能手”、“南粤技术能手”、“世界技能大赛金、银、铜牌”等荣誉和称号；

（2）获得“清远技术能手”称号或具有二级/技师及以上技能水平，积极开展技术技能革新，取得有一定影响的发明创造，并产生较大的经济效益；

（3）在本地特色产业中，具有高超的技能水平，受当地群众和行业高度认可，有较大影响的高技能人才。

**2.有场所、设备等必要工作条件。**有相应的工作场地、设施设备，能够满足教学、技艺传授、技术攻关及创新等工作要求。依托单位（企业）建立工作室的，单位（企业）应该为技能大师工作室提供相应的场地、设备、资金支持。

**3.有较完善的工作室制度。**有相关的工作职责制度和名师带徒计划，三年内为企业培养一定数量的三级/高级工及以上技能等级的人才，未能开展职业技能等级鉴定的由行业专家组织评审确认。

同等条件下，优先安排在已建立企业首席技师制度的企业和首席技师中产生。

 七、竞赛时间及地点

 **（一）常规赛**

**1.县区选拔赛**

 （1）理论竞赛：时间：2019年9月17日（星期二）；地点：由各县（市）区人社局确定并组织实施。

 （2）实操竞赛：分清城、英德、连州等三个赛区组织实施。

①清城赛区：时间：2019年9月21日（星期六）；地点：清远市高新技术开发区14号区清远市技师学院。

②英德赛区：时间：2019年9月24日（星期四）；地点：

英德海螺国际大酒店。

 ③连州赛区：时间：2019年9月28日（星期六）；地点：连州市技工学校。

**2.市晋级赛**

 （1）赛前培训：2019年10月15日（星期二）。

 （2）初赛：时间：2019年10月23日（星期三）；地点：由清城区人社局确定并组织实施。

 （3）决赛：时间：2019年10月26日（星期六）；地点：清远市高新技术开发区14号区清远市技师学院。

**（二）精英赛**

竞赛时间：2019年11月4日（星期一）下午；竞赛地点：待定。

八、奖励措施

建立竞赛与评价相结合的技能人才选拔机制，充分调动单位和个人参赛的积极性，制定奖励措施如下：

 **（一）颁发相应国家职业资格证书。**县区选拔赛理论竞赛和实操竞赛成绩均合格（60分及以上）的，由市人社局按国家有关规定核发中式烹调师（四级/中级工）国家职业资格证书。市晋级赛初赛理论和决赛技能实操成绩均合格（60分及以上）的，由市人社局按国家有关规定核发中式烹调师（三级/高级工）国家职业资格证书。

 **（二）颁发荣誉证书及奖励。**市晋级赛决赛设第一名、第二名、第三名各1名和优秀奖7名共10名。颁发相应荣誉奖牌、荣誉证书及奖金，第一名奖金：8000元，第二名奖金：5000元，第三名奖金：3000元，优秀奖奖金：1000元。

**（三）授予“清远市技术能手”称号。**获得市晋级赛决赛前三名的选手由市人社局授予“清远市技术能手”称号并颁发荣誉证书。

 **（四）授予“清远市技能先锋”称号，并建立“清远市技能大师工作室”。**对获得精英赛前2名的选手,经审核确认，授予“清远市技能先锋”称号并颁发荣誉证书，给予5万元资助；同时，支持建立“清远市技能大师工作室”，给予5万元资助。

九、竞赛程序

 **（一）报名方式**

  **1.网上报名。**①关注“清远清城区企业诚信协会”微信公众号，按照公众号弹出的报名指引操作，按提示进入微信群，统一下载报名表填写信息。填妥《报名表》和《报名汇总表》后发送到邮箱984043073@qq.com；或邮寄到：清远市清城区人民二路震海商务大厦二楼202室，邮编：511515，邱桂平，13729694727。②微信扫一扫大赛报名“二维码”，按要求填写姓名、身份证号、电话并提交报名，等待工作人员主动联系，并指引操作。

 **2.现场报名：**①前往户籍所在地或工作所在地人社部门现场报名。②前往各镇人社所或相关培训机构报名；③前往承办单位现场报名。地址：清远市清城区人民二路震海商务大厦二楼202室。报名联系人及电话：邱桂平，13729694727。

**报名注意事项：**①报名资料必须真实，如有弄虚作假取消比赛资格。②所有报名选手应加入大赛承办单位开设的“2019技能大赛报名微信群”③微信报名的选手，参赛时应向考官出示微信报名确认页。④报名截止日期：2019年9月3日。

报名参赛人员可根据个人意愿，选择就近培训机构免费参加中式烹调师免费培训。

 **（二）资格审核**

1.本次大赛各报名受理点负责选手参赛资格审核，审核后按承办单位提供的选手录入电子文档格式内容进行选手名单录入，并在规定的时间内报送至大赛承办单位。联系人：邱桂平，13729694727。

2.参赛选手资格审核在2019年9月6日前完成，并在清远市清城区企业诚信协会微信公众号公布，方便选手查询。

3.大赛执委会赛务组根据各报名受理点、各单位提供的名单逐一核对后，反馈给各报名受理点，对所有符合参赛条件的选手，在规定时间内负责通知到位，决不遗漏。

4.参赛选手资格审核通过后其参赛资格才正式生效。

  **（三）确认并领取参赛证**

资格审核通过的选手请登录清远市清城区企业诚信协会微信公众号上查询确认，或直接与承办单位联系人确认。在竞赛当天凭身份证领取参赛证后进入考场参加比赛，无参赛证者不得进入考场。

 **（四）竞赛安排**

 根据报名情况，由竞赛执委会研究确定竞赛安排，如有变动另行通知。

  **（五）竞赛用具准备**

 执行机构提供蒸柜、蒸笼、炒锅、墩、板等常规设备工具、

规定食材及常用调料。除此之外的特殊工具、特殊调料均由参赛者自备。

十、后勤保障

 所有参赛选手自行前往比赛地点参加比赛。县区选拔赛技能实操竞赛、市晋级赛决赛、精英赛期间食宿安排及费用统一由竞赛执行单位负责。

十一、大赛仲裁

 **（一）申诉**

选手对不符合竞赛规定的设备、工具和设施，有失公正的评审、计分、以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。选手申诉必须按照规定时限用书面形式向仲裁组提出(申诉应在竞赛结束后1小时内提出，超过时效将不予受理)仲裁工作组要认真负责地受理选手申诉，并将处理意见尽快反馈给当事人。

 **（二）仲裁**

 为保证本次大赛的顺利进行，执委会下设由市职业技能鉴定指导中心派出人员组成的仲裁组，负责受理竞赛中出现的申诉和仲裁事项。仲裁组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因对仲裁的结果不服而停止竞赛，违反视作弃权处理。

本实施方案由“技创未来”—2019年清远市“粤菜师傅”（中式烹调师）技能大赛执委会负责解释。

 附件：

 1.“技创未来”—2019年清远市“粤菜师傅”（中式烹调师）技能大赛选手报名表

2.“技创未来”—2019年清远市“粤菜师傅”（中式烹调师）技能大赛（常规赛）选手报名汇总表

**附件1：**

“技创未来”—2019年清远市“粤菜师傅”

（中式烹调师）技能大赛选手报名表

报名组别：□常规赛 □精英赛

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  姓名 |  | 性别 |  | 民族 |  | 出生年月 |  | 贴相片处近期正面免冠大一寸白底 |
| 身份证号 |   | 文化程度 |  |
| 职业资格 |   | 等级 |  |
| 电子邮箱 |  | 手机号 |  |
| 工作单位 |  | 邮政编码 |  |
| 通讯地址 |   | 固定电话 |  |
| 工作简历 |  |
| 参加过何种竞赛，获奖请况 |  |
| 工作单位意见 |  |
|  以上个人情况，内容真实，如有虚假，本人承担责任。自愿参加执委会安排的现场摄像摄影，并同意出版。 选手签字： 年 月 日 |
| 提供资料：1、身份证复印件；2、如有职业资格等级证书请提供复印件 |

执委会意见： 审核人： 年 月 日

**附件2**

“技创未来”—2019年清远市“粤菜师傅”

（中式烹调师）技能大赛选手报名汇总表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 身份证号 | 户籍所在地 | 户口性质 | 学历 | 工龄 | 工作单位 | 学历 | 资格证书等级 | 联系电话 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |