附件

首都工匠学院2025年中式面点高技能人才

培训实施方案

一、培训目标

通过开展公益性培训，培养既懂传统技艺又具创新思维的中式面点领域专业人才，使学员系统掌握抻面、立酥等传统面点的核心制作工艺，精通区域特色馅料研发与风味优化，提升面点造型设计与视觉表现力，探索中西面点融合创新路径。课程注重工匠精神与技术技能培养，通过理论与实践结合，使学员既能精准传承传统面点技艺，又能开发符合现代消费趋势的创新产品，助力学员成为推动中式面点行业创新发展的中坚力量。

二、培训时间及培训人数

1.培训时间：2025年9月9日-10月13日，共计40学时。

2.培训人数：共计50人。

三、培训对象

由各基层工会选拔推荐的具有中式面点相关工种高级工以上技能等级的职工；职工创新工作室领军人；市级职业技能大赛参赛选手、京津冀技能大赛参赛选手；在一线工作并掌握相关技能的职工；其他在行业（领域）有贡献的高技能人才。

四、培训内容

| **时间** | **课程名称** | **培训方式** | **学时** | **地点** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 9月9日  （周二） | 开班仪式  劳模工匠精神讲座  传承非遗技艺：抻面、创意烧饼 | 线下 | 8 | 北京市昌平  职业学校 |
| 9月12日  （周五） | 区域特色食材馅料制作 | 线下 | 8 | 北京市昌平  职业学校 |
| 9月15日  （周一） | 面点造型设计、色彩应用 | 线下 | 8 | 北京市昌平  职业学校 |
| 9月20日  （周六） | 传统中点创新 | 线下 | 8 | 北京市昌平  职业学校 |
| 9月26日  （周五） | 立酥产品 | 线下 | 4 | 北京市昌平  职业学校 |
| 10月13日  （周一） | 结业考核 | 线下 | 4 | 北京市昌平  职业学校 |

五、培训地点

北京市昌平职业学校（北京市昌平区沙河镇松兰路6号院）。

六、授课教师

1.赵会连 北京市劳动模范、中国烹饪大师；

2.王海东 全国技术能手、世界中餐业联合会国际中餐青年专业委员会主席；

3.曹继桐 世界面包大使团中国区主席。

七、考核评价

1.考勤考核：出勤比率达到80%及以上者，考勤考核合格。

2.考试考核：

（1）理论考核采取闭卷笔试。

（2）技能比武考核：开展创意制作赛和系列产品展示。

（3）综合成果展示考核：展示创新面点制作。

（4）实操考核采取传统面点制作。

以上考试考核均达到60分及以上，评定为考试考核合格。

八、培训取证

考勤考核与考试考核均合格者，将获得由首都工匠学院体系建设工作领导小组办公室颁发的结业证书，并纳入北京市总工会高技能人才库，未来将优先参加首都工匠学院举办的相关技术技能提升培训活动。

九、注意事项

1.每个单位限推荐1-3名符合条件人员参加培养，并于2025年9月5日前，通过登录“技能人才培养网上服务平台”（https://www.sdzgeservice.cn/talentDevelopment），完成线上报名。

2.报名材料纸质版（需盖本级工会公章）请于报到当天提交到培训工作组。报名材料包括学员报名表（由系统导出）、参训学员身份证复印件（正反面）、国家职业资格技能等级证书复印件等。

3.本次培训不收取相关费用，集中培训期间提供午餐。

4.学员报到时间：2025年9月9日上午8:00-8:30。

（联系人:彭兴全13501297967；段志禹13581963157；樊 妍13716792717）

北京市昌平职业学校

2025年7月25日