附件

首都工匠学院2025年中餐非遗传承与创新

“未来工匠”研修班实施方案

一、培养目标

围绕北京“四个中心”“四个服务”建设，聚焦中餐非遗传承与发展方向，通过开展公益性培训，引导学员了解最新技术趋势和行业发展动态，把握餐饮文化核心要素，解决企业发展中的经营管理、智能化、传承与创新等困惑，形成典型成果，助力企业效益提升。通过工匠劳模“守正创新”的引领，培养厨师的劳动精神、劳模精神、工匠精神，提高厨师的站位尤其是服务首都、服务京津冀协同发展的担当能力，为北京高质量发展提供工匠人才支撑。

二、培养时间

2025年9月-2025年10月：集中学习；

2025年11月-2026年6月：企业实践；

2026年7月-2026年10月：集中学习、企业实践、考核评价、成果转化。

三、培养对象

共计20人。满足下列条件之一可以报名：

1.市级职业技能大赛决赛前三名获得者、全国职业技能大赛北京代表队成员、世界技能大赛北京地区选拔赛优秀选手；

2.各级工匠、市级（示范性）职工创新工作室领军人、企业带头人、技术主管、老字号非遗传承人等；

3.持有中式烹调师、中式面点师及相关职业技师及以上职业资格或职业技能等级证书的从业人员；

4.在一线岗位工作满5年以上的骨干人员或在行业发展等方面做出突出贡献的其他高技能人才。

四、培养内容

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 模块 | 日期 | 课程 | 授课内容 | 学时 | 授课形式 | 地点 |
| 集中学习（第一年） | 2025.9.15 | 开班仪式 | 1.“中餐厨道非遗传承与创新高级研修班”研修班课程说明2.劳动精神、工匠精神、劳模精神的学习3.学员交流分享会 | 4 | 政策解读 | 北京市劲松职业高中常营校区   |
| 2025.9.15 | 中餐智能化发展趋势 | 1.现代烹饪技术与现代数字化餐饮融合方式2.日本中央厨房精细化运营、欧洲低碳餐饮技术、美国快餐工业化创新案例 | 专家讲座案例分析 |
| 2025.9.16 | 食学文化 | 从食学角度看餐饮，践行大食物观，培养时代餐饮新人 | 4 | 专家讲座案例分析 |
| 2025.9.16 | 菜品的传承与研发 | 1.菜品文化的传承与菜品开发2.中餐非遗项目的申报与推广 | 4 | 专家讲座案例分析 |
| 2025.9.22-9.29 | 企业经营管理 | 1.企业经营管理中非遗传承与保护 2.知名企业非遗项目的介绍3.企业经营管理诊断工具及分析 | 16 | 专家讲座案例分析 |
| 2025.10.10 | 课题立项与研究 | 1.学员提出研究课题2.学员撰写开题报告 | 4 | 指导和答辩 |
| 企业研修（第一年） | 2025.10.20-10.22 | 数字非遗与餐饮融合 | 1.浙江工匠学院交流学习2.杭州高科技创新企业参观3.产改下杭州代表性餐饮企业经验分享与交流座谈4.杭州代表酒店、餐饮企业、杭州菜博物馆参观体验 | 24 | 参观研学工作坊工匠访谈 | 杭州 |
| 企业实践（第一年） | 2025.11-12 | 专题研究 | 根据自立项题目到企业开展实践研究（每周不少于4课时） | 160 | 自学 | 工作企业 |

五、培养模式

以两年为培养周期，通过集中培训、在岗研修、同业交流、名师带徒、专家督导、成果展示、京内外培训等形式开展。

六、培养地点

北京市劲松职业高中常营校区（朝阳区常营住欣家园102号）、全聚德和平门店、工作企业、京外（杭州，餐饮企业待定）。

七、授课教师

1.董振祥 中国烹饪大师、中式烹调师高级技师、北京特级烹饪大师，全国最佳厨师，世界中餐业联合会副会长。

2.屈浩 中国烹饪大师、国际烹饪艺术大师、世界大赛评委、五一劳动奖章、全国新长征突击手、非物质文化遗产继承人。

3.赵会连 北京首旅酒店集团北京市民族饭店面点厨师长, 全国劳动模范、“国企楷模·北京榜样”敬业楷模。

4.王培欣 北京萃华楼餐饮集团出品研发总监、国家级非遗项目“萃华楼京味菜制作技艺”传承人，全国劳动模范。

5.杨铭铎 [国务院特殊津贴专家](https://baike.baidu.com/item/%E5%9B%BD%E5%8A%A1%E9%99%A2%E7%89%B9%E6%AE%8A%E6%B4%A5%E8%B4%B4%E4%B8%93%E5%AE%B6/10661954?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，黑龙江省青年突击手，哈尔滨商业大学、东北林业大学旅游管理、食品科学硕、[博士生导师](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%9A%E5%A3%AB%E7%94%9F%E5%AF%BC%E5%B8%88/11051132?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)。

6.刘广伟 中国人民大学食学研究中心主任、[北京东方美食研究院](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%97%E4%BA%AC%E4%B8%9C%E6%96%B9%E7%BE%8E%E9%A3%9F%E7%A0%94%E7%A9%B6%E9%99%A2/24266818?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%88%98%E5%B9%BF%E4%BC%9F/_blank)院长、世界食学论坛理事长、食学学科体系奠基人。

7.朱莉 北京联合大学教授，清华大学博士后，中科院化学所高级访问学者，全国天然产物国家标准样品专家工作组委员、全国餐饮教指委委员、中烹协营养健康工作委员会委员。

八、考核方式

出勤比率达到80%及以上者，考勤考核合格；理论、实操考核均达到60分及以上，考试考核合格；完成1项研究课题及论文撰写，形成成果，课题考核合格；结合实际情况评选优秀课题报送市总工会。

每阶段针对学员培训期间的综合情况评选出优秀学员3名，颁发优秀学员证书，条件符合者按相关程序优先推荐参加北京大工匠培育对象遴选。

九、培训取证

考勤考核、考试考核、课题考核均合格者，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。

十、注意事项

1.每个单位限推荐1-2名符合条件人员参加培养，并于2025年9月10日前，通过登录“技能人才培养网上服务平台”（https://www.sdzgeservice.cn/talentDevelopment），按照系统提示，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培训费用，在京集中培训期间提供午餐。京外培训往返大交通及住宿费用需自理，具体以实施前通知为准。

4.学员报到时间：2025年9月15日开班前半小时。

（联系人：王洪芸13146667343）

 北京市劲松职业高中

 2025年7月31日