

附件

首都工匠学院 2025 年中餐领军人才 创新能力提升培训实施方案

一、培训目标

围绕北京“四个中心”“四个服务”功能定位，通过开展公益性培训，使学员了解产业改革背景下的餐饮行业发展趋势，探索首都中餐龙头企业的品牌文化内核，提升中餐专业高技能人才岗位烹饪技法，依托工匠劳模“守正创新”的引领，强化厨师群体的劳动精神、劳模精神、工匠精神培育，提升管理意识与服务意识，着力培养既能坚守厨师职业本色，又具备岗位绝活与创新能力的技能型领军人才。

二、培训时间及培训人数

1. 培训时间：2025 年 9 月 15 日-20 日
2. 培训人数：共计 50 人

三、培训对象

北京市餐饮行业及企事业单位从事餐饮服务的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等高技能人才。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	培训地点
9 月 15 日	开班仪式、政策解读、精神宣讲、参加工匠人才班分享会	理论	4	北京市劲松职业高中常营校区
	中餐智能化发展趋势	理论	4	北京市劲松职业高中常营校区
9 月 16 日	产业改革背景下守正与创新、大国工匠访谈	理论	4	北京市劲松职业高中常营校区
	数字化背景下餐饮管理与营销	理论、小组讨论	4	北京市劲松职业高中常营校区
9 月 17 日	交流分享会、中餐传统菜演练	沙龙、实训	8	北京市劲松职业高中常营校区
9 月 18 日	现代餐饮新技术创新与应用	理论、实训	8	北京屈浩烹饪学校
9 月 19 日	中国意境菜研发与实践	理论、实训	8	大董（南新仓店）
9 月 20 日	鲁菜与现代美食融合实践课	理论、实训	4	北京鲁采·赋、（CBD 店）
	考核及交流分享	实训、交流研讨	4	北京市劲松职业高中常营校区

五、培训地点

北京市劲松职业高中常营校区（朝阳区常营住欣家园 102 号）、鲁采·赋（CBD 店）、屈浩烹饪学校、大董（南新仓店）。

六、主要授课教师

1. 董振祥 北京大董烤鸭店有限责任公司董事长、总经理，世界中餐业联合会副会长，中式烹调师高级技师、中国烹饪大师、全国最佳厨师、北京特级烹饪大师。

2. 屈浩 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. 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。

七、考核评价

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，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 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费用，集中培训期间提供午餐。

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