

中国教育后勤协会伙食管理专业委员会

中后协伙〔2023〕2号

关于举办高等学校“校园名厨”培训班的通知

各委员单位、各高等学校：

2023年是全面贯彻党的二十大精神开局之年，当前全党正深入开展学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育。为深入开展好高校餐饮系统主题教育，持续推进高校餐饮高质量发展，根据中国教育后勤协会伙食管理专业委员会2023年度工作计划，经中国教育后勤协会批准，伙食管理专业委员会联合扬州大学旅游烹饪学院，定于2023年7月，在江苏省扬州市举办高等学校“校园名厨”培训班（共4期，中式烹调2期，中式面点1期，风味餐饮1期），现将有关事项通知如下：

一、主办单位

中国教育后勤协会伙食管理专业委员会
扬州大学旅游烹饪学院
中国教育后勤协会培训部

二、培训内容

中国烹饪大师讲堂，食品安全与管理，菜点的演示与实践操作，代表菜品的制作与展示等。具体课程设置详见附件2。

三、培训对象

本次培训原则上仅面向中国教育后勤协会伙食管理专业委员会委员单位和各高校，培训对象为高等学校学生食堂厨师长或具有丰富一线实践能力的烹饪骨干。

四、培训时间

2023年7月，每期培训共6天。

第一期（中式烹调）：7月5日至10日（7月5日报到，10日返程）。

第二期（中式烹调）：7月12日至17日（7月12日报到，17日返程）。

第三期（中式面点）：7月19日至24日（7月19日报到，24日返程）。

第四期（风味餐饮）：7月26日至31日（7月26日报到，31日返程）。

五、培训地点

江苏省扬州市，扬州大学旅游烹饪学院（扬州市华扬西路196号）。

六、培训费用

培训费4800元/人/期（含授课费、场地租用费和培训期间餐费等），培训费发票由中国教育后勤协会在培训结束后7个工作日内开具增值税电子普通发票，发至报名时提供的电子邮箱；住宿由主办方统一安排、费用自理，住宿发票由所住酒店开具。

七、结业授证

培训结束后对参训人员进行技能考核，考核合格由中国教育后勤协会和扬州大学旅游烹饪学院联合颁发结业证书。

八、成果转化

主办方将从制作的代表菜品中选择优秀作品汇编出版，并向参训人员单位和参训人寄送出版物，持续推动培训成果转化。

九、培训报名

（一）名额分配

每期培训班共 100 个名额，常务委员及以上单位每期限报 2 人，其他单位每期限报 1 人。培训活动名额有限，按照缴费先后顺序确定参加培训人员。

报名截止日期：2023 年 6 月 5 日。

（二）报名方式

培训班报名和缴纳培训费均为线上方式，报名审核通过后，中国教育后勤协会伙食管理专业委员会将点对点提供二维码进行线上缴费。



（参加培训报名二维码）

完成线上缴费后，请将 Word 版《高等学校“校园名厨”培训班代表菜推荐表》发送至 eduhuoshi@163.com（邮件主题为：单位名称+参加培训人姓名+菜品名称）；现场报到时，请携带加盖单位公章的《高等学校“校园名厨”培训班代表菜推荐表》（附件 1）。

十、报名咨询

中国教育后勤协会伙食管理专业委员会秘书处：张老师、杨老师

咨询电话：17800169552(微信同号)，请工作时段咨询。

- 附件：1. 高等学校“校园名厨”培训班代表菜推荐表
2. 高等学校“校园名厨”培训班课程设置



附件 1:

高等学校“校园名厨”培训班代表菜推荐表

单位名称（须加盖公章）：_____

制作人：_____

参训批次：第 期

菜品名称：	
主料：	
辅料：	
调味料：	
制作过程	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
成品口味：	
是否自带成品容器：	

单位名称：（学校单位填二级单位或餐饮部门名称，须加盖公章）。

菜品及填表要求：

1. 菜品要求：

①菜品须为所在学校学生基本伙餐厅常态化供应的产品；

②成品份量，无汤汁菜约 200 克/份，带汁菜约 250 克/份，汤菜约 300 克/份；为便于购买食材，请明确推荐菜主辅料用量（g），特殊调料请注明；

2. 菜品名称：原则上要体现主辅料及烹调方法，例如西红柿炒鸡蛋，避免使用艺术化菜名；

3. 主料、辅料：列出每一项主辅料名称和重量，例如西红柿 150 克，鸡蛋 1 个；

4. 调味料：列出调味料名称即可；

5. 制作过程：基础性加工部分可不列入制作过程，关键性加工部分必须体现在操作过程中，原则上操作过程不超过 5 步；

6. 成品口味：例如咸鲜、酸甜、麻辣等；

7. 是否自带成品容器：现场将由专业评委对推荐的菜肴进行打分、拍照，优秀的菜品将被汇编成正式出版物，为展示所在学校形象建议自带具有学校 logo 的成品容器（碗、碟）；主办方也将准备相应的成品容器。

备注：现场报到时请携带加盖单位公章的《高等学校“校园名厨”培训班代表菜推荐表》。

附件 2:

高等学校“校园名厨”培训班主要课程安排 (第一期、第二期)

星期	时间	内容	领导与授课教师
星期四	9:00-9:40	开班仪式及合影	主办方领导
	10:00-11:30	菜品创新理念与运用	具有丰富实践经验的 中国烹饪名厨、烹饪大师
	14:30-16:30	团餐菜品赏析 1 (菜品教学演示)	扬州大学旅游烹饪学院 教授、中国烹饪大师
星期五	8:30-10:00	高校餐饮安全与管理	扬州大学旅游烹饪学院 教授
	10:20-11:50	高校营养食堂建设与 管理	扬州大学旅游烹饪学院 教授
	14:30-16:30	团餐菜品赏析 2 (菜品教学演示)	扬州大学旅游烹饪学院 教授、中国烹饪大师
星期六	9:00-11:00	培训考核(实操)	指导教师
	14:00-17:00	培训考核(实操)	指导教师
星期日	9:00-11:00	推荐菜品制作与交流	指导教师
	14:00-17:00	推荐菜品制作与交流	指导教师
星期一	9:00-9:40	结业仪式	主办方领导
	10:00-11:00	参观交流	
	11:20-12:20	午餐, 结束培训	

备注: 课程总体安排, 届时可能会有微调。