江苏省食文化研究会
江苏省高等学校后勤协会文件

苏食文化〔2023〕17 号

苏高后协〔2023〕24 号

关于组织参加 2023 年江苏省餐饮行业职业技能竞赛的通知

各市、区、县（市）食文化研究会（食品、烹饪、餐饮商会、协会），省高校后勤协会各会员单位，各有关单位：

为全面贯彻落实中央和省委人才工作会议精神，推进“十四五”高技能人才发展规划实施，进一步加强全省技能人才队伍建设，培育知识型、技能型、创新型劳动大军，搭建全体劳动者成长、成功、成才大舞台，提升竞赛品质、塑造竞赛品牌，促进技能链、人才链与产业链深度融合，根据江苏省人力资源社会保障厅《关于组织开展“江苏工匠”岗位练兵职业技能竞赛活动的通知》（苏人社函〔2022〕65 号）要求，提高我省餐饮行业服务品质，推动烹饪技艺创新发展，加快技能人才培养，大力弘扬劳模精神、工匠精神，经研究，决定联合举办 2023 年江苏省餐饮行业职业技

能竞赛。现将竞赛相关事项通知如下：

一、组织机构

主办单位：江苏省食文化研究会　江苏省高等学校后勤协会

承办单位：江苏省食文化研究会工匠技艺委员会

江苏省高等学校后勤协会学生伙食管理专业委员会

无锡商院食文化学院/旅游烹饪学院

二、竞赛工种与项目

（一）竞赛以个人赛形式进行。

（二）竞赛工种：中式烹调、中式面点、营养配餐

（三）参赛条件：参赛对象主要面向企事业单位一线职工和各类职业（技工）院校、高等院校有学籍的在校高年级学生。职工参赛需年满18周岁（以竞赛当年的10月1日为标准），同时应具备以下条件之一：

1.具有中级工（含）以上职业资格（技能等级）；

2.具有赛项所涉职业（工种）初级工满3年工作经历；

3.在相关赛项县级技能竞赛前3名、区市级技能竞赛前6名，或参加过省级及以上技能竞赛。

三、竞赛评判标准

以 2023 年江苏省“江苏工匠杯”职业技能竞赛中式烹调、中式面点、营养配餐项目技术方案、文件为依据。

四、奖项设置与奖励办法

（一）选手获奖：凡参加各赛项的选手，参赛作品由专家评审组根据作品的选料、用料、品种特色、口味质感、营养卫生、实用性、大众化，并具有推广性等方面综合评分。根据分数的高低评出一等奖 10%，二等奖 20%，三等奖 30%。以上均由主办单位颁发证书。

（二）技术职称的晋级：各赛项三等奖以上获得者（含三等奖），经江苏省职业技能鉴定中心理论考试合格后，由江苏省职业技能鉴定中心颁发高级工职业资格证书，原来有高级工以上职业资格证书的，且满 3 年的，优先申报晋级考试。

（三）竞赛激励措施：获得各赛项前三名的选手，授予“江苏省技术能手”称号，可直接晋升为技师。

五、竞赛时间、地点

（一）地点：南京国际博览中心 1 号馆

（二）时间：2023 年 9 月 15 日～17 日

六、报名方式

（一）选手报名需填写《2023 年江苏省餐饮行业职业技能竞

赛报名表》，并提交身份证复印件、2 寸黑白正面免冠近照 1 张。

（二）选手向各高校后勤单位、各地市烹饪（餐饮）协会报名，各高校、各地市烹饪（餐饮）协会于 2023 年 9 月 8 日之前向组委会推荐参赛选手。

七、其他事项

1.请各单位积极做好本次竞赛活动宣传落实工作,组织相关单位参赛，共同办好本次竞赛活动。

2.承办单位应加强组织保障，做好竞赛活动的各项工作，合理安排赛程赛制；贯彻落实《反食品浪费法》，倡导团餐、酒店、餐饮等行业坚决制止餐饮浪费；不主动提供一次性用品，推广使用环保制品和可降解塑料袋等替代产品。

3.联系人及联系电话：

1.省高校后勤协会

联系人：徐益伟 0514-87991106　　15152788787

2.省食文化研究会

吴志强 13905181378 朱可江 13605163977

章平宝 15850508855 朱新华 13914763977

邮　箱：13905181378@163.com

（以下无正文）

江苏省食文化研究会　　江苏省高等学校后勤协会

2023 年 9 月 4 日