浈江区粤菜师傅专项职业能力培训班学员

参加培训基地技术交流活动

为进一步加强粤菜师傅技能工匠人才培养，满足粤北区域美丽乡村建设对技能人才的需求，近期，浈江区人社局联合韶关市烹饪职业学校组织举办了3期客家风味菜、风味点心粤菜师傅专项职业能力培训班，共110名学员参加。

培训期间，浈江区人社局、韶关市烹饪职业学校专程组织学员于4月10日前往韶关市职业技能指导中心粤菜师傅培训基地参加技术交流活动，并邀请了风度华美达广场酒店首席点心大师岑伟宏到现场交流授课，岑伟宏大师展示了菜品制作流程，教授点心制作技巧并解答了学员提出的问题。活动现场学员积极参与，学习热情高涨。

下一步，浈江区人社局将继续加大粤菜师傅专项职业培训力度，创新培训方式，提高培训效果，为打造粤北区域高素质烹饪人才队伍、推动粤菜师傅工程发展贡献力量。



