

# 中国教育后勤协会伙食管理专业委员会

中后协伙〔2024〕2号

## 关于举办高等学校“校园名厨”（太原） 培训班的通知

各委员单位、各高等学校：

2024 是新中国成立 75 周年，是实现“十四五”规划目标任务的关键一年。为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 2024 年工作计划，经中国教育后勤协会批准，伙食管理专业委员会定于 2024 年 7 月，在山西省太原市举办高等学校“校园名厨”培训班，现将有关事宜通知如下：

### 一、主办单位

中国教育后勤协会伙食管理专业委员会  
中国教育后勤协会培训部

### 二、承办单位

山西盛世餐饮旅游技工学校  
山西盛世面食科技研究院

### 三、培训内容

中国烹饪大师讲堂，山西面食的演示与实践操作，代表作品的制作与展示等。具体课程另行通知。

#### **四、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。

#### **五、培训时间**

2024年7月12日至17日（7月12日报到，7月17日返程）

#### **六、培训与报到地点**

培训地点：山西省太原市，山西盛世餐饮旅游技工学校（太原市清徐208国道常庄段8号）

报到地点：另行通知

#### **七、培训费用**

培训费4500元/人（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；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。

#### **八、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山西盛世餐饮旅游技工学校、山西盛世面食科技研究院联合颁发结业证书。

#### **九、成果转化**

主办方将从制作的代表作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。

#### **十、培训报名**

##### **（一）名额分配**

本期培训班共 100 个名额，按照报名顺序优先审核中国教育后勤协会伙食管理专业委员会会员单位的报名。

报名截止：2024 年 6 月 21 日。

## （二）报名方式

报名和缴纳培训费均为线上方式，报名审核通过后进行线上缴费或对公汇款（汇款信息详见附件 1），缴费后请添加微信：13552100920。

完成报名后，请将 Word 版《高等学校“校园名厨”培训班代表菜点推荐表》(详见附件 2)发送至 [eduhuoshi@163.com](mailto:eduhuoshi@163.com)（邮件主题为：太原培训+单位名称+参加培训人姓名+菜点名称）；现场报到时，请携带加盖单位公章的《高等学校“校园名厨”培训班代表菜点推荐表》。



（报名二维码）

## 十一、咨询

1. 培训报名方面的咨询，请联系张老师 13552100920
2. 教学方面的咨询，请联系刘老师 13934571696
3. 缴费及培训费发票相关事宜，请联系董老师 010-82502106

## 十二、注意事项

培训期间学员应严格遵守中央八项规定精神，自行负责人身财产安全，主、协办方、会务组不承担任何因学员个人原因造成的人身伤害、财产损失及其他责任。

附件：1. 汇款信息

2. 高等学校“校园名厨”培训班代表菜点推荐表



附件 1:

## 汇款信息

单位名称:	中国教育后勤协会
开户行:	中国工商银行北京长安支行
账号:	0200003309014414601
纳税人识别号:	51100000500012657A
开户行行号:	102100000337
地址:	北京市海淀区中关村大街 59 号中国人民大学国际文化交流中心 105 室
电话:	010-82503279
附言:	XX 单位, 伙专会培训费

附件 2:

## 高等学校“校园名厨”培训班代表菜点推荐表

单位名称: \_\_\_\_\_

制 作 人: \_\_\_\_\_

面点名称:	
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)。

### 1. 面点要求:

(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) 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. 面点名称：**原则上要体现主辅料及烹调方法，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，重量一般以克或个的方式进行标准，例如 200 克面粉，3 个鸡蛋等；

**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：**例如咸香、香甜、奶香、咸鲜等；

**7. 是否自带成品容器：**现场将对推荐的面点进行拍照，优秀的面点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”培训班代表菜点推荐表》。