

# 汕头市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政” 三项工程领导小组办公室

## 关于推荐申报 2023 年四、五星级 “粤菜师傅”名厨的通知

各区（县）人力资源和社会保障局，市各有关单位：

现将省三项工程领导小组办公室《关于做好 2023 年星级“粤菜师傅”认定工作的通知》（粤三项办〔2023〕18 号）转发给你们，请各区县、各有关单位按照文件要求，积极做好申报四星级、五星级“粤菜师傅”名厨宣传发动工作。

申报人需按要求提交申报材料（包括电子版、纸质版），电子版请按照省厅文件附件 2《申报材料说明》进行整理归档；纸质材料（包括相关佐证材料）需提供一式五份。以上申报材料请于 11 月 15 日前报送至市三项办。

联系人：林海燕，联系电话：88645067。

附件：《关于做好 2023 年星级“粤菜师傅”认定工作的通知》（粤三项办〔2023〕18 号）

汕头市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”  
三项工程领导小组办公室（代章）

2023 年 10 月 31 日

公开方式：主动公开

# 广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政” 三项工程领导小组办公室

---

粤三项办〔2023〕18号

## 关于做好2023年星级“粤菜师傅”认定工作的通知

各地级以上市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组办公室，省级有关行业协会（组织）：

为贯彻落实《中共广东省委办公厅 广东省人民政府办公厅印发〈关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的意见〉的通知》（粤办发〔2021〕18号），激励“粤菜师傅”名厨在传承弘扬粤菜文化、推进粤菜创新发展等方面更好发挥示范引领、辐射带动作用，深入推进“粤菜师傅”工程高质量发展，现将《2023年星级“粤菜师傅”认定工作实施方案》（以下简称《实施方案》）印发给你们，并就相关事项通知如下：

星级“粤菜师傅”具体分为一星级、二星级、三星级、四星级和五星级5个等级，各等级逐级递进，五星级为最高级别，从2021年起每年认定一次。其中，四星级、五星级“粤菜师傅”名厨认定工作由省三项工程领导小组办公室牵头推动，委托广东省“粤菜师傅”产业人才培养评价联盟组织举办。全省每年认定四星级“粤菜师傅”总数不超过80人，五星级“粤菜师傅”不超过30人。

---

一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定工作由各地级以上市三项工程领导小组办公室牵头推动，可委托当地具有代表性、权威性的有关行业协会（组织）按照《实施方案》组织落实，认定前要将具体工作方案报送省三项工程领导小组办公室备案，根据 2021-2022 年全省各地市认定人数情况，确定 2023 年全省认定一星级“粤菜师傅”名额不超过 600 人、二星级不超过 300 人、三星级不超过 200 人。

请各地级以上市三项工程领导小组办公室及省级有关行业协会（组织）高度重视，按照《实施方案》各项认定标准和要求，做好宣传发动和组织推荐，按照分配名额（详见《实施方案》附件 3）推荐四星级、五星级“粤菜师傅”名厨人选，并于 11 月 20 日前汇总申报材料电子文档报送至省三项工程领导小组办公室（联系人：袁树众，电话：020-83372192，邮箱：rst\_zjc@gd.gov.cn）。

请你们结合实际，认真抓好贯彻落实。

广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”  
三项工程领导小组办公室（代章）

2023 年 10 月 26 日

公开方式：主动公开

# 2023 年星级“粤菜师傅”认定工作实施方案

为大力培育弘扬粤菜名厨工匠精神，深入推进“粤菜师傅”工程高质量发展，在 2021、2022 年已经开展的星级“粤菜师傅”认定工作基础上，继续开展星级“粤菜师傅”认定工作，现就此项工作，制定如下实施方案。

## 一、工作目标

开展星级“粤菜师傅”认定工作，通过认定一批厨艺精湛、业绩突出、行业影响大且善于传承、创新粤菜文化的星级“粤菜师傅”，充分彰显粤菜厨师的突出贡献和社会责任感，树立行业标杆，培育工匠精神，大力弘扬“劳动光荣、技能宝贵、创造伟大”的时代风尚，带动粤菜厨师职业标准制定、人才培养评价、行业自律管理和“粤菜师傅”工程市场化发展，进一步擦亮“粤菜师傅”金字招牌。

## 二、认定对象

认定对象原则上必须是广东省内户籍居民或常住居民，在广东省内从事粤菜烹饪（面点制作）相关工作达到一定年限，目前在省内餐饮业烹饪（面点制作）岗位的粤菜厨师，具有良好思想政治觉悟和道德素质，拥护中国共产党的领导，遵守法律和社会规范，已获取中式烹调（中式面点）国家职业资格证书、技能等级证书或与烹饪相关的专业技术职称者，同时具备下列条件之一的可申报一至三星“粤菜师傅”认定：

①在省、市级及以上职业技能竞赛中获得较好名次。②受到

业内权威机构表彰奖励。③在大中型餐饮企业（集团）烹饪岗位任重要职位等。④在传承弘扬粤菜文化方面作出社会贡献，本职工作成绩突出，得到业内公认并具有一定社会知名度的粤菜师傅。⑤经省、市人社部门认定的符合条件的人员。

已被认定为“三星级粤菜师傅”可申报“四星级粤菜师傅名厨”，已被认定为“四星级粤菜师傅名厨”可申报“五星粤菜师傅名厨”。

具备以下条件之一的，可破格直接申报四、五星“粤菜师傅”名厨：1.获得“中华技能大奖”“全国技术能手”“南粤技术能手”“广东省技术能手”荣誉称号之一的。2.获得省级以上政府特殊津贴的。3.获得省级以上劳动模范、五一劳动奖章或三八红旗手荣誉称号之一的。4.在重大技术攻关、创新、发明等方面做出重大贡献，获得国家科学技术奖二等奖及以上奖项的。5.获得省级以上科学技术奖，或作为专利实际发明人，拥有3项以上在授权期限内的发明专利，且产生较大经济效益或社会效益的。6.经各地级以上市认定为高技能领军人才、技能工匠等高端优秀技能人才的。

### 三、认定原则及人数

**（一）认定原则。**依照星级“粤菜师傅”等级逐级递进的基本原则，已经获得星级称号的，实行从低到高逐级晋升制度，即要取得高一级的星级，必须具备低一级星级的资格。首次申报的，不限定星级，但必须符合破格申报条件。

**（二）认定人数。**根据2021-2022年全省各地市认定人

数情况,确定2023年全省认定一星级“粤菜师傅”名额不超过600人、二星级不超过300人、三星级不超过200人、四星级不超过80人、五星级不超过30人。

#### 四、认定主体及标准

**(一) 认定主体。**四星级、五星级“粤菜师傅”认定工作由省三项工程领导小组办公室牵头推动,委托广东省“粤菜师傅”人才培养与评价联盟(以下简称“联盟”)组织实施。一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定工作由各地级以上市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组办公室牵头推动,可委托当地具有代表性、权威性的有关行业协会(组织)按照《实施方案》具体落实,认定前要将具体工作方案报送省三项工程领导小组办公室备案。

**(二) 认定标准。**2023年星级“粤菜师傅”认定标准和评分细则由省三项工程领导小组办公室牵头负责,委托联盟在2022年星级“粤菜师傅”认定实施方案基础上修订。各地市可参照《2023年星级“粤菜师傅”认定工作实施方案》制订适合本地的实施办法。

#### 五、认定流程

**(一) 四星级、五星级“粤菜师傅”名厨认定。**省三项工程领导小组办公室委托联盟具体组织四星级、五星级“粤菜师傅”名厨认定工作。主要工作流程是,省三项工程领导小组办公室发布认定工作通知,申请者按要求提交申报书面材料,联盟组织专家评审委员会进行综合审议评分(包括资料评审和现场答辩、技能展示)后确定候选人名单,评审结果报经

省三项工程领导小组办公室审核同意后予以公示，公示期5个工作日，无异议的列入认定名单。

**（二）一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”认定。**一至三星认定工作由各地市三项工程领导小组办公室牵头，可委托当地相关行业协会（组织）组织开展，具体可参考上述四星、五星级“粤菜师傅”认定流程进行。

## 六、激励措施

为充分发挥星级“粤菜师傅”，特别是“五星级粤菜师傅名厨”的行业标杆作用，对认定为星级“粤菜师傅”名厨的厨师，主要有以下几方面的激励措施：

（一）由认定机构颁发星级“粤菜师傅”荣誉证书并可挂牌执业。

（二）获得“五星级粤菜师傅名厨”荣誉称号的，并可优先申报国务院特殊津贴、“中华技能大奖”“全国技术能手”“南粤技能大奖”等评选项目，优先申报特级技师或首席技师。

（三）未持有国家职业资格证书或技能等级证书的，根据已认定星级核发相对应等级的技能等级证书；对已持有低于相对应等级的国家职业资格证书或技能等级证书的，核发相对应等级的技能等级证书。五星级对应高级技师，四星级对应技师，三星级对应高级工，二星级对应中级工、一星级对应初级工。地级市核发最高不超过高级工，省一级核发不超过高级技师。

（四）优先参与省市相关部门组织的“粤菜师傅”工程交流活动。

（五）创新创业的，可按规定优先享受补贴资助（包括创业补贴、项目资助、创业担保贷款等）。

（六）通过省市主流媒体对其精湛技能和社会贡献进行宣传报道，提升社会影响力，营造尊重技能、崇尚技能的良好氛围。

## 七、组织保障

**（一）强化组织领导。**各地、各有关单位要高度重视星级“粤菜师傅”认定工作，切实提高政治站位、加强组织领导，成立专门工作小组，明确工作任务，细化工作措施和评分细则，确保申报认定工作规范高效开展。

**（二）规范认定程序。**各地、各有关单位要严格执行申报认定条件和程序规定，严肃工作纪律，严禁弄虚作假，不得收取报名费、评审费，确保申报认定工作公平公正公开。如发现材料造假的，经核实后撤销星级“粤菜师傅”资格和相关荣誉，并将其列入行业失信人员名单；如发现程序不合规的，严肃追究相关责任部门责任。

**（三）建立督导退出制度。**建立健全“谁评审、谁监督、谁负责”的工作制度，在省、市三项工程领导小组办公室指导下，由省、市有关行业协会（组织）负责，由联盟制订星级“粤菜师傅”管理规范，对认定的星级“粤菜师傅”加强行业自律和工作指导，确保星级“粤菜师傅”高质量开展工作。坚持日常指导和定期督查相结合，每5年开展一次全面督导检查，对已不符合星级“粤菜师傅”条件或违法违规的，予以取消相应的等级、名厨称号，并收回等级证书。

**（四）强化资金保障。**该项工作不收任何费用。组织认定和相关宣传工作所需经费，从省市人社部门主管的专项资金中列支。

**（五）广泛宣传发动。**各地、各有关单位要充分利用广播、电视、网络、报刊等多种媒体对星级“粤菜师傅”认定工作进行广泛宣传，发动广大粤菜厨师踊跃参与。要以认定星级“粤菜师傅”为重要抓手，大力宣传我省“粤菜师傅”名厨的典型事迹，扩大社会影响，营造良好的社会氛围。

附件：

- 1.2023 年星级“粤菜师傅”认定标准和评分细则
- 2.申报材料说明
3. 四星级、五星级“粤菜师傅”名厨推荐名额分配表
4. 一至五星级“粤菜师傅”认定名额分配表

## 附件 1-1

## 2023 年四星、五星“粤菜师傅”名厨认定标准和评分细则（满分：100 分）

序号	大项	二级项目	评分说明	提交材料	分值
1	基础条件	户籍和岗位	省内户籍或常住人口，原则上从事粤菜烹饪（面点）本职业工作 20 年及以上，现职为一线岗位人员，年龄在 65 岁以下。	1. 身份证复印件/居住证复印件。 2. 社保证明或近三个月银行工资流水帐。	只作为必备条件，不设置分值，不符合条件者不予受理
2		星级资质	申报四、五星级“粤菜师傅”名厨的，必须已获评定为三星、四星、五星级“粤菜师傅”。	证书复印件	
3		职业道德	无违法犯罪记录和无不良信用记录。	相关证明材料	
4	烹饪技能	技能证书	取得中烹（中点）国家职业资格证书或技能等级证书，以及烹饪相关专业的专业技术职称（高级技师或副高级以上专业技术职称计 10 分，技师或中级专业技术职称计 6 分，高级工或初级专业技术职称计 3 分，中级工以下不计分，以最高级别计分）。	证件复印件	10

序号	大项	二级项目	评分说明	提交材料	分值
5		技能竞赛	<p>1. 近 10 年取得国家、省级、地市级职业技能竞赛一等奖，国家级 10 分、省级 5 分、地市级 2 分。</p> <p>2. 近 5 年参加由政府部门或正规注册市级以上行业协会组织的粤菜职业技能竞赛受聘为评委或专家（国家级的计 10 分，省级的计 5 分，地市级的计 2 分）。地市级以下的一律不计分。</p>	文件复印件	20
6		表彰或嘉奖	<p>受到国家、省级、地市级政府或行业表彰嘉奖或授予荣誉称号（国家级计 15 分，省级计 10 分，地市级计 5 分，区级或行业组织计 2 分）。</p>	文件复印件	15
7	烹饪技能	岗位技能	<p>在大中型餐饮企业（集团）烹饪岗位任要职（在三星级酒店或四钻石社会餐饮企业以上任总厨计 10 分，在三星级酒店或四钻石社会餐饮以下企业任总厨计 5 分；任厨师长、总监、顾问等岗位的一律计 3 分）。</p>	任职单位证明材料	10
8	工作业绩	岗位业绩	<p>在烹饪工作岗位上业绩突出，爱岗敬业、技艺精湛，为企业和社会赢得社会效益和经济效益，获业内和企业认可（受省级以上政府部门或行业组织表彰或认可的计 10 分，受市级政府部门或行业组织表彰或认可的计 6 分，受县区级政府部门或行业组织表彰或认可的计 3 分）。</p>	约 600 字的个人工作业绩简述及相关证明材料	10

序号	大项	二级项目	评分说明	提交材料	分值
9		人才培养	<p>1. 省级大师工作室主持人计 5 分,地市级的计 3 分,区县级的计 2 分, 区县级以下不计分。按最高级的计分。</p> <p>2. 在“师带徒”人才培养方面有成效, 证明师徒关系的每徒计 1 分, 最高计 5 分; 徒弟取得本职业技能技术突出业绩的每个计 1 分, 需提供相关证书, 最高计 5 分。</p>	<p>1. 大师工作室证明材料(文件); 2. 师徒关系证明材料</p> <p>2. 徒弟业绩证书或其他佐证材料。</p>	10
10		创新发展	<p>1. 在创新粤菜发展方面有具体成果。改革创新本工种技术关键问题并有明显效益的每项计 2 分, 最高计 6 分。</p> <p>2. 研发新产品并有明显效益的每项计 1 分, 最高计 4 分。</p>	成果证明	10
11	社会贡献	传承弘扬 粤菜文化	积极参与粤菜文化的研究、传承和宣传活动, 并取得良好社会效果(参加 1 次活动计 1 分, 最高计 5 分)。	相关证书或 社会媒体报道	5
12		品牌打造	对品牌餐饮企业或品牌菜品的形成和发展做出主要或突出贡献。	品牌餐饮企业 证明	5

序号	大项	二级项目	评分说明	提交材料	分值
13		知名度 美誉度	<p>1. 在社会及业内具有一定知名度、美誉度，在公开的烹饪技艺交流活动中传授粤菜技艺取得良好社会效益。参与粤菜培训授课，省级计 2 分，市级计 1 分。</p> <p>2. 在市级及以上报纸或期刊或学术网公开发表专业文章或专业论文、述评或出版的烹饪专著等，国家级计 3 分，省级计 2 分，市级计 1 分。 (有其他能证明知名度美誉度的材料，可酌情判分)。</p>	<p>1. 社会活动提供媒体报道等佐证材料。</p> <p>2. 论文、专著等提供利用知名的书、署有作者姓名页、刊物网页截图等(任一方式均可)。</p> <p>3. 其他证明材料。</p>	5

**备注：**该标准为选拔性标准，按分数排名择优认定五星级和四星级“粤菜师傅”名厨，五星级不超过 30 人、四星级不超过 80 人。

附件 1-2

2023 年一至三星“粤菜师傅”认定标准和评分细则（满分：120 分）

序号	大项	二级项目	条件要求	佐证材料	分值
1		户籍和岗位	<ol style="list-style-type: none"> <li>省内户籍或常住居民。</li> <li>从事粤菜烹饪（面点）工作 5 年以上，目前在岗的从事技术操作的人员（顾问不纳入）。</li> <li>年龄在 60 岁（含）以下。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>身份证复印件/居住证复印件。</li> <li>社保证明或近三个月银行工资流水帐。</li> </ol>	只作为必备条件，不设置分值，不符合条件者不予受理
2	基础条件	技能证书	<ol style="list-style-type: none"> <li>取得中烹（中面）国家职业资格证书/职业技能等级证书。</li> <li>三级（高级工）或取得烹饪相关专业的初级专业技术职称。</li> </ol>	证书复印件	
3		星级	<ol style="list-style-type: none"> <li>首次认定不限定星级。</li> <li>已认定星级的应逐级申报。</li> </ol>	证书复印件	
4		职业道德	无违法犯罪记录。	相关证明材料	

序号	大项	二级项目	条件要求	佐证材料	分值
5		工作经历	<p>主要包括工作时间、曾所在单位名称和担任职务等内容。</p> <p>1. 工作年限：以本职工作5年为基础，每超出4年（含）的计2分，如此类推，最高可得10分。</p> <p>2. 担任岗位职责：①任厨师长职务以上者计10分；②任砧板、后镬或主案、副主案岗位者计8分；③任职其他岗位者计5分。</p>	企业单位证明	20
6	工作情况	工作业绩	<p>1. 爱岗敬业，在工作岗位上取得的成绩、奖项。</p> <p>2. 技艺精湛，为所在单位创造经济效益、社会效益的业绩。</p> <p>3. 在工作岗位上或代表企业开展粤菜创新技术攻关、研发新产品并有明显效益的，获得所在单位或社会认可的。</p> <p>4. 对企业创造品牌或牌菜品的形成和发展做出主要或突出贡献的。</p> <p>所有业绩均以近十年为时间界限，按获取业绩的级别计分：国家级计20分，省级计15分，市级计10分，其它级别的计5分。各项业绩可累加计分，最高可得30分。</p>	约600字的个人工作业绩简述。证书、奖章或单位证明	30

序号	大项	二级项目	条件要求	佐证材料	分值
7	工作情况	人才培养	<p>1. 担任“粤菜师傅”大师工作室主持人，培养徒弟不少于2个，徒弟须取得职业技能等级证书（含）以上；其中省级大师工作室主持人计10分，市级的计8分，区县级或所在单位的计5分。</p> <p>2. 非大师工作室主持人但有任职并承担相应工作任务，培养徒弟并取得职业技能等级证书初级（含）以上者计5分。最高得分10分。</p>	<p>大师工作室所在单位证明材料，证明内容包括：证明是大师工作室主持人、证明师徒关系。</p> <p>2. 徒弟证书复印件。</p>	10
8	学习经历		<p>近十年来参加职业技能提升性学习经历、学历提升学习、进修等。</p> <p>1. 学历晋升者计10分。</p> <p>2. 职业技能培训进修者每项计1分，最高可得5分。</p>	<p>1. 学历证书/结业证书复印件</p> <p>2. 培训证明</p>	15
9	社会荣誉或表彰		<p>1. 政府层次：获得国家、省市、区（镇）、乡镇等政府部门颁发的与从事职业相关的技能竞赛奖项或荣誉称号或奖励（国家级计15分，省级计10分，市级计8分，其它级别的计5分）。</p> <p>2. 社会层次：获得国内正式注册登记的企业或行业协会颁发的与从事职业相关的技能竞赛奖项或荣誉称号或奖励</p>	证书复印件	25

序号	大项	二级项目	条件要求	佐证材料	分值
10	附加分- 社会影响力		<p>(国家级计 10 分, 省级计 8 分, 市级计 5 分, 其它级别的计 3 分)。 同级别单位、同类型荣誉的以最高等级为准, 不重复累计, 最高计 25 分。</p> <p>1. 积极参与粤菜文化的研究、传承和宣传活动, 并取得良好社会效果, 按业绩酌情计 1~5 分。 2. 积极参与社会性粤菜培训授课, 在公开的烹饪技艺交流活动中传授粤菜技艺取得良好社会效果, 按效果酌情计 1~5 分。 3. 在市级及以上报纸或期刊或学术类官网公开发表专业文章或专业论文、述评或出版的烹饪专著等, 国家级刊物计 3 分, 省级刊物计 2 分, 市级刊物计 1 分。最高计 10 分(同一文章或著作按高级别计分)。</p>	<p>1. 社会活动提供媒体报道等佐证材料。 2. 论文、专著等提供刊用通知书、署有作者姓名的书页、刊发网页截图等(任一方式均可)。</p>	20

备注: 1. 一至五星级“粤菜师傅”资格分别以 60 分、65 分、70 分为最低分值。2. 最低分值为选拔性标准, 按分数排名择优认定。

## 附件 2

# 申报材料说明

一、申报人需要按照附件要求提交申报材料，包括推荐表、基础条件、评审登记表、佐证材料等，表格可以复制。所有申报材料归置为一个独立文件夹，文件命名：推荐单位（可简写）+申报人姓名，举例：广东省人社厅+李三。

二、申报人每项佐证材料必须独立一个文件夹，并按要求命名，命名方式详见附件申报材料。附件一《2022年星级“粤菜师傅”认定标准》“基础条件”的佐证材料必须独立一个文件夹，文件名为“基础条件”。

举例：

一级文件夹



二级文件夹

- 1.推荐表
- 2.评审登记表
- 3.基础条件
- 4.工作业绩
- 5.学习经历
- 6.社会荣誉或表彰
- 7.人才培养
- 8.社会影响力

三、四星、五星的申报人需要提交一张个人近十年内手持写相片，相片要求：彩色、全身，穿着厨师服，戴厨师帽。相片分辨率 300 或像素 1920 高\*1080 宽。

四、所有材料均提交盖章版电子文本，同步邮寄一份纸质文本。邮寄地址：广州市越秀区教育路 88 号

联系人：袁树众

电话：020-83372192

邮箱：rst\_zjc@gd.gov.cn

五、具备条件的建议通过网络平台提交申报材料。具体流程如下。

广东省“粤菜师傅”星级名厨在线申报评选平台

## 2023年星级“粤菜师傅”认定评选（线上申报）流程图



技术咨询电话:

申报过程中, 如有疑问可联系平台技术支持, 电话: 020-82512825 (课老师), 邮箱: 17684939@qq.com

申报材料一

## 2023 年四星、五星级“粤菜师傅”人选推荐表

姓名		性别		出生年月		2 寸近期免冠相片
籍贯				是否广东户籍	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
现居住地						
参加工作时间		现工作单位			现任职务	
最高学历		学位		毕业院校		
现职业资格证书名称或专业技术职称				获得时间		发证单位
现从事何专业技术工作				从事本专业技术工作时间	年	
是否已取得星级	是 <input type="checkbox"/> ( ) 星级 否 <input type="checkbox"/> (初次参评)			申报等级	( ) 星	
是否破格	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			符合破格条件	条件 1 <input type="checkbox"/> 条件 2 <input type="checkbox"/> 条件 3 <input type="checkbox"/> 条件 4 <input type="checkbox"/> 条件 5 <input type="checkbox"/> 条件 6 <input type="checkbox"/>	
联系电话				邮箱/微信号		
工作经历	按工作时间（年月）、单位名称、从事的岗位和担任的职务等顺序填写。					

工 作 业 绩	按岗位业绩、人才培养、创新发展等顺序填写，证书、图片、视频等佐证材料独立打包成1个文件夹，文件名为“工作业绩”。约600字的个人工作业绩简述另文提交。
烹 饪 技 能	按技能证书、技能竞赛、表彰或嘉奖、岗位技能等情况顺序填写，证书、图片、视频等佐证材料独立打包为1个文件夹，文件名为“烹饪技能”。

社会 贡 献	按传承弘扬粤菜文化、品牌打造、知名度美誉度等顺序填写，证书、图片、视频等独立打包成 1 个文件夹，文件名为“社会贡献”。
本人 承 诺	<p>本人保证以上信息真实、准确。</p> <p>申报人签名：      年    月    日</p>
推荐 单 位 意 见	<p>推荐单位（盖章）：</p> <p>年    月    日</p>

备注：1. 此表可复制；2. 推荐单位指的是各地级以上市人社部门或省级行业协会。

申报材料二

## 无违法犯罪证明

(原则上须由申报者所在地公安部门开具,无法开具的,由申报者所在单位提供证明)

单位(盖章):  
年 月 日

### 申报材料三

## 申报材料核对目录

请根据目录项目核对所提交的材料，并在空格处打勾。

- 1. 2023 年星级“粤菜师傅”人选推荐表
- 2. 基础条件
  - 2.1 身份证复印件
  - 2.2 居住证复印件（如属常住人员）
  - 2.3 社保证明或近三个月银行工资流水（60 岁以下）
  - 2.4 单位证明或聘书或工作协议（60 岁及以上）
  - 2.5 技能证书复印件
  - 2.6 星级“粤菜师傅”证书复印件
  - 2.7 无违法犯罪证明（或现实表现证明）
- 3. 工作业绩
  - 3.1 个人工作业绩简述
  - 3.2 证书、奖章或单位证明
  - 3.3 大师工作室所在单位证明材料
  - 3.4 徒弟证书复印件/获奖证书
- 4. 烹饪技能
  - 4.1 证书
  - 4.2 任职岗位证明

5. 社会影响力

5.1 社会活动提供媒体报道等佐证材料

5.2 论文、专著等提供刊用通知书、署有作者姓名的书页、  
刊发网页截图等（任一方式均可）

6. 破格条件证明材料

附件 3

### 四星、五星级“粤菜师傅”名厨推荐名额分配表

推荐地区	名额
广州	15
深圳	15
珠海	5
汕头	8
佛山	12
韶关	5
河源	5
梅州	8
惠州	5
汕尾	5
东莞	8
中山	8
江门	8
阳江	5
湛江	5
茂名	5
肇庆	5
清远	5
潮州	8
揭阳	5
云浮	5
省级行业协会（组织）	50
合计	200

备注：各地市、省级行业协会（组织）要做好材料审核工作，严格按照分配名额择优推荐。

附件 4

一至五星级“粤菜师傅”认定名额分配表

推荐地区	一星级名额	二星级名额	三星级名额
广州	54	27	18
深圳	54	27	18
珠海	21	11	7
汕头	33	17	11
佛山	42	19	14
韶关	21	11	7
河源	21	11	7
梅州	33	17	11
惠州	21	11	7
汕尾	21	10	7
东莞	33	17	11
中山	33	17	11
江门	33	17	11
阳江	21	10	7
湛江	21	11	7
茂名	21	10	7
肇庆	21	10	7
清远	21	10	7
潮州	33	17	11
揭阳	21	10	7
云浮	21	10	7
合计	600	300	200

备注：一星级、二星级、三星级“粤菜师傅”的认定，由各地级以上市按照分配名额自行组织实施。