

引智赋能，推动餐饮业提档升级

——淮安工业中专召开淮扬菜厨师培训专家咨询会

为探索淮扬菜厨师培训新路径，推进淮安区餐饮业提档升级，进一步深化我校双创教育实践改革，切实提高淮扬菜厨师人才培养质量，9月18日下午，淮安区开放大学 江苏省淮安工业中等专业学校召开特邀专家咨询会，广泛听取各方意见，汇聚智慧、凝聚共识，为下一步高标准高质量开展淮安区淮扬菜厨师培训引智赋能。

会议邀请了江苏省烹饪协会副会长、资深中国烹饪大师、享受国务院特殊津贴烹饪专家冯祥文，淮安市烹饪协会顾问吴志华，淮安区餐饮商会会长章丽青，江苏食品药品职业技术学院教授张胜来，淮阴商校烹饪系主任孙传虎，淮安市烹饪协会专家委员会副主任王建中，江苏百斯特食品科技有限公司技术总监周祖敏等七位专家为培训工作建言献策。区工商联主席牛依凡，区委统战部副部长、区工商联党组书记赵立国，区工商联办公室主任唐薪雯出席会议。会议由淮安区开放大学 江苏省淮安工业中等专业学校党总支部书记、校长贾朝东主持。



淮安是淮扬菜的重要发源地，淮安区淮扬菜厨师培训意义重大。围绕如何进行高效的培训，会议主要包含三项内容，首先由区工商联主席牛依凡介绍《淮安区餐饮业提档升级专项行动工作方案》；随后专家组对区首次厨师集中培训内容进行指导；最后，专家组对《淮扬菜在职厨师领军人才班培训教学计划》进行指导。



会上，专家们充分讨论，积极建言献策，特别强调要遴选好培训

学员，科学合理设计培训计划，要注重提高厨师们的思想认识与职业素养，真正为淮安区培养出一批准扬菜厨师领军人才，更好地传承和弘扬淮扬菜文化。

（图/文：周霞 靖慧鹏 编辑：戚晓燕 审核：卢松）