

弘扬淮扬美食文化 提升淮厨技艺水平

——2021 年度厨师技能培训

10月12日，由区工商联、区商务局主办，区教体局承办的淮安区2021年度厨师技能培训班在我校学术报告厅开班，全区149餐饮企业报送的150多名厨师参加了培训会。区委常委、统战部部长彭凯在培训班发表动员讲话，区工商联主席牛依凡、统战部副部长赵立国、区市监局局长杨秀俊参加开班仪式，开班仪式由淮安区开放大学党总支书记、校长贾朝东主持。



本次培训班的开班宗旨是为进一步发挥我区传统餐饮产业优势，提升我区餐饮业烹饪技术水平，培育一批优秀餐饮厨师人才队伍，同时为广大烹饪技术人才搭建风采展示平台，带

动餐饮业广泛开展技能比武，营造尊重劳动、尊重人才的良好氛围，不断提升我区餐饮烹饪人员的社会地位，为淮安区餐饮业提档升级提供技术人才支撑。



在开班仪式上，彭凯发表了动员讲话：首先，传承好淮扬美食，我们既要找准定位、坚定信心，更要认清形势、补齐短板；其次，传承好淮扬美食，我们既要坚持学习、增强本领，更要善于创新、精湛技艺；再者，传承好淮扬美食，我们既要保持定力、学以致用，更要着眼未来、乘势而上。



本次培训在12日、13日上午分别由江苏食品药品职业技术学院教授张胜来,淮南市烹饪协会专家委员会副主任王建中两位专家为参训人员作了《中国淮扬菜历史与发展》《厨师职业规划与发展》两场报告。

图/文：靖慧鹏 王超

审核：卢松 戚晓燕