

学党史·办实事 | 我校开展淮扬菜厨师技能培训活动



淮扬菜是淮安区的特色名片之一，为进一步深化党史学习教育，促进“我为群众办实事”走深走实，充分发挥我校服务企业职能，提升我区厨师职业技能，10月12日，淮安区开放大学 江苏省淮安工业中等专业学校承办的“淮安区2021年度厨师技能培训班”正式开班，全区149家餐饮企业共150多名厨师参加了培训。区委常委、统战部部长彭凯出席开班仪式并作重要讲话，区工商联主席牛依凡、区统战部副部长赵立国、区市监局局长杨秀俊等领导参加开班仪式，开班仪式由学校党总支书记、校长贾朝东主持。



会上，区委常委、统战部部长彭凯强调：全区餐饮企业和厨师要在传承好淮扬菜美食文化上再花精力，要坚持不断学习、不断追求卓越的精神，增强业务、勇于创新。要将发扬淮扬菜美食文化作为一种信念，为推动全区餐饮业迈上新台阶贡献自己的力量。

本次培训为期两天，邀请了江苏食品药品职业技术学院教授张胜来，淮安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。

此次培训班的举办，对帮助提升淮安区厨师淮扬菜美食文化，助推淮安区餐饮业尽快实现提档升级起着积极作用。下一步，我校将会继续以需求为导向，积极组织开展各类促进就业

创业的技能培训，为淮安区经济社会的发展贡献自己的力量。

图/文：卢松 靖慧鹏