

关于实施餐饮行业职业（水平）技能评价培训的通知

www.hkira.org.cn

为贯彻落实有关要求，推进职业技能提升行动，促进餐饮行业服务技能人才培养和劳动者就业创业，香港国际餐饮协会决定由本会餐饮行业职业能力技能评价中心组织实施“餐饮行业职业（水平）技能培训计划”。

现将有关事项通知如下：

一、总体要求和目标任务

（一）总体要求。认真贯彻落实国家统筹做好推进疫情防控和经济社会发展工作的重要指示，围绕做好“六稳”工作，服务落实“六保”任务，聚焦当前人民群众反映强烈的餐饮行业服务从业人员数量不足、职业技能水平不高等实际问题，坚持培训先行、人人持证，大规模、高质量开展餐饮行业服务人员职业技能培训，健全培养、使用、评价和激励工作体系，加快培养数量充足、素质优良、技能高超、服务优质的餐饮行业服务技能人才。

（二）目标任务。

充分利用现有各类职业技能培训和公共实训基地，在餐饮行业建设高技能人才培训基地；加强职业标准、培训师资和教材建设，不断提升餐饮行业培训基础能力。

二、健全餐饮行业服务人员培训体系

（三）建立餐饮行业服务人员培训制度。建立以地方政府为工作主体，有关部门协调支持，院校、企业、社会团体、职业培训机构、公共实训基地、餐饮服务机构、餐饮研究院等为实施载体，适应餐饮行业服务市场需求和人员就业需要的职业技能培训制度，全面推行餐饮行业服务人员就业上岗前培训、岗位技能提升培训、转岗转业培训和创业培训。加强餐饮行业服务实训基地建设，支持有条件的企业兴办培训实训机构。扩大职业院校（含技工院校，下同）招生和培养规模，积极面向有意愿从事餐饮行业服务的各类人员开展培养培训。

（四）全面提升餐饮行业服务人员职业技能水平。以提升职业能力为重点，强化餐饮行业服务人员的实际操作技能训练、综合职业素质培养，并将法律知识、职业道德、从业规范、质量意识、健康卫生等要求和心理学、营养学等方面的内容贯穿培训全过程。加强失能失智人员照护、老年人照护、安全细节服务、饮食起居照料、私宴上门服务、意外伤害预防与处理等方面的岗位技能培训，提升从业人员职业技能水平。

（五）健全餐饮行业服务培训标准体系。按照行业名厨、烹饪大师/名师、服务大师/名师等国际级、国家级职业技能标准、培训大纲和最新行业企业考核评价规范开展培训。针对不同培训对象的文化程度和就业经历，开发全面系统、简便可行的培训课程。对基础性、易操作的知识和技能，组织开发通用速成教材，帮助入职者尽快掌握职业技能要求。有关合作院校和培训机构要优化课程设置，构建多层次、模块化、高质量的技能课程体系。院校和培训机构要加强校企合作，推行“职业培训包”和“工学一体化”培训模式，增强培训实效。

（六）大力培育餐饮服务企业和培训机构。支持健康、养生、私宴上门、家宴下乡服务等企业发展，推动建设产教融合型企业。探索以龙头企业和培训机构为主体，支持建设高技能人才培训基地、餐饮服务职业培训示范基地、私宴上门劳务基地等，打造培训实训体系，引领行业发展。鼓励和支持有关职业院校开设健康管理（健康服务与管理）、公共营养保健等相关专业，强化理论知识和工作实训，加强高层次、综合性专业人才培养。

三、促进餐饮行业服务人员职业发展

(七) 开展餐饮行业服务人员职业（水平）技能评价。紧跟新产业、新业态、新模式，加强餐饮行业服务新职业和相关职业技能标准开发，做好餐饮行业服务技能人才评价工作，畅通从职业资格或职业技能等级五级(初级工)、四级(中级工)、三级(高级工)到二级(技师)、一级(高级技师)的职业发展通道，拓宽职业发展空间。对经评价认定合格的，纳入证书查询系统和信息管理服务平台，向社会公开。推进评价认定信息与相关业务主管部门共享，为餐饮行业服务人员培训、使用和监管提供数据支撑。要严格证书管理，加强评价工作的事中事后监管，确保评价质量和效果。

(八) 加强餐饮行业服务人员激励保障。加大餐饮行业服务人员的激励力度，强化政府激励引导，充分发挥市场机制作用，提升从业人员经济待遇和社会地位，增强职业吸引力。各地、各有关部门开展技能人才评选表彰，可适当向餐饮行业服务人员倾斜。鼓励市场主体建立从业人员薪酬待遇与职业技能等级和服务内容、时间、难易等挂钩机制，实现技高者多得，多劳者多得。鼓励餐饮服务人员通过本会餐饮服务信用信息平台建立信用记录，引导消费者优先选择信用良好的餐饮服务人员。

