

泉州市人民政府办公室文件

泉政办规〔2024〕10号

泉州市人民政府办公室关于印发加强泉州菜烹饪人才队伍建设若干措施的通知

各县（市、区）人民政府，泉州开发区、泉州台商投资区管委会，市人民政府各部门、各直属机构，各大企业，各高等院校：

经市政府同意，现将《加强泉州菜烹饪人才队伍建设若干措施》印发给你们，请认真组织实施。

泉州市人民政府办公室

2024年12月23日

（此件主动公开）

加强泉州菜烹饪人才队伍建设若干措施

为构建多元化、多层次、多渠道的泉州菜烹饪技艺传承创新人才培养体系，满足餐饮行业泉州菜烹饪人才需求，促进泉州美食产业高质量发展，展现泉州美食的独特魅力和文化底蕴，制定以下措施：

一、加强专业培养

（一）将餐饮类专业列入 2025 年高校专业设置引导性专业目录，对于高校新开设的引导性专业，给予每个专业 20 万元补助；现有食品加工专业的高校应增设餐饮类专业方向，至 2027 年有 4 所以上高校开设餐饮类专业（或专业方向）。泉州技师学院在 2025 年开设食品、烹饪等专业并在秋季学期启动招生。至 2027 年，全市高校、职业学校食品餐饮类专业在校生规模 8000 人以上，其中餐饮类专业在校生规模 3000 人以上。（责任单位：市教育局、人社局、财政局，在泉高校，涉食品、烹饪院校）

（二）支持高校与行业企业共建餐饮领域的产业学院，深化产教融合、校企合作，对入选国家、省级现代产业学院的，分别给予一次性补助 200 万元、100 万元；对入选市级示范性产业学院的，给予一次性补助 50 万元。至 2027 年，培育建设 4 个以上食品、餐饮类市级产教融合特色专业群、1 个省级高水平专业群。（责任单位：市教育局、财政局，在泉高校，涉食品、烹饪院校）

（三）推动职业院校聘请餐饮行业资深厨师、高技能烹饪人

才、资深管理人员等，采取兼职任教、合作研究、参与项目等方式参与教学工作。每年至少举办2场“技能大师进校园”活动，邀请餐饮行业技能大师入校授课、宣讲。建立泉州市产教融合双师资源库，鼓励开设校企合作课程，对入库且入校、入企实践教学并经组织评审认定为优秀的双师型教师，给予每人一次性奖励1万元。至2027年培养5名以上餐饮类市级职业学校专业带头人。（责任单位：市教育局、人社局、财政局、商务局，涉食品、烹饪院校）

（四）2025年第一季度前组建由各院校高职称美食烹饪师资专家、泉州名厨、烹饪技能大师等参加的泉州美食专家库、泉州菜饮食文化研究团队。依托研究团队并鼓励关联社会团体、企业和泉州菜大师工作室参与泉州菜标准制修订，2027年前初步完成泉州菜标准谱系。（责任单位：市商务局、市场监管局，涉食品、烹饪专业院校，泉州美食行业协会）

（五）支持涉食品、烹饪院校建设食品、烹饪实践教学基地，至2027年建设教学基地5家以上，并由市商务局、市人社局、市总工会联合授予泉州菜烹饪技艺实践教学基地，开展泉州菜种子师傅培养，加强专业人才储备。（责任单位：市人社局、教育局、商务局，市总工会，涉食品、烹饪院校）

（六）依托现有产业工人技能培训基地，开展中式面点、中式烹调、西式面点、西式烹调等关联职业（工种）的技能培训，每年根据基地（含工匠学院）培训的总量，按照《泉州市产业工

人技能培训基地建设管理暂行办法》给予相应培训补贴。加大泉州菜烹饪行业产业工人技能培训基地建设力度,对符合创建标准,被市总工会命名授牌的单位,由工会系统给予 20 万元的资金支持。(责任单位:市教育局,市总工会,涉食品、烹饪院校)

(七)鼓励泉州菜烹饪从业人员参加职业技能等级认定、考取专项能力证书,符合条件的,由人社部门按证书等级,给予 500~3000 元的培训补贴。把泉州小吃制作、中式面点师、中式烹调师、西式面点师、西式烹调师等职业(工种)纳入我市急需紧缺工种目录,培训补贴在基础标准上按综合服务类提高 20%。(责任单位:市商务局、人社局、教育局,涉食品、烹饪院校)

二、突出领军人才

(八)鼓励泉州菜烹饪类技能人才参评“泉州市技能大师”,至 2027 年评选泉州菜烹饪技能大师 10 名。开展“师带徒”行动,推广“程家班”开班授徒以及行业内师徒帮带模式,对帮带成绩突出的师傅,符合条件的,由市总工会按规定命名为“泉州市好师傅(泉州菜烹饪)”,给予发放证书,并奖励每人 1000 元;至 2027 年全市达到 5 个。联合泉州美食行业协会每年开展美食类培训定向班,遴选美食店铺、餐饮商家、酒店及小吃摊点等市场经营主体参加技能培训,积极培养泉州小吃制作、烹调、面点等餐饮行业人才,力争至 2027 年每年培养 1000 人以上。〔责任单位:市人社局、商务局,市总工会,各美食相关行业协会,各县(市、区)人民政府,泉州开发区、泉州台商投资区管委会〕

（九）鼓励企业、院校、行业协会、培训机构等单位申报设立“泉州市技能大师工作室”，至 2027 年设立泉州菜烹饪大师工作室 5 家，对入选单位给予 15 万元补助，并授予“泉州市技能大师工作室（泉州菜烹饪）”称号和牌匾。对接食品、烹饪人才培养单位，发挥大师工作室在带徒传技、技能攻关、技艺传承、技能推广等方面的产业发展引领作用，大力推广技术技能革新成果和绝技绝活。〔责任单位：市人社局、教育局、商务局，各县（市、区）人民政府，泉州开发区、泉州台商投资区管委会〕

（十）推荐、指导泉州美食类餐饮烹饪非遗传承人申报省级、市级、县级非遗传承人，至 2027 年，力争第六批省级传承人新增我市美食类非遗传承人 1 名，新增市级美食类非遗传承人 20 名，新增县级美食类非遗传承人 50 名。每年举办 2 届非遗传承人培训班，培训内容新增泉州美食类非遗保护项目课程，每年对泉州美食类非遗传承人传承传播工作进行评估定级。（责任单位：市文旅局）

三、强化厨技推介

（十一）组织开展餐饮行业职业技能竞赛，列入市级竞赛项目的按规定给予奖励，对取得第一名的选手授予“泉州市技术能手”称号。组织开展“新闽菜·最泉州”山海厨王争霸赛暨美食名厨、名店、名菜、名小吃创新系列评选等赛事、活动，评选出一批顶尖泉州菜师傅。（责任单位：市商务局、人社局，市总工会）

（十二）引导“老字号”泉州菜餐饮店铺创新泉州菜烹饪技艺，争取到 2027 年累计增加 10~15 家“老字号”餐饮名店。构建泉州

特色美食街区，鼓励泉州菜烹饪人才在泉州美食街区创业就业，推动泉州菜烹饪技艺的活化、传承与创新，促进餐饮服务消费。推荐我市泉州菜厨师参加省内国内美食大赛，为泉州争取荣誉。
〔责任单位：市商务局、市场监管局，各县（市、区）人民政府，泉州开发区、泉州台商投资区管委会〕

（十三）推动泉州餐饮企业与国内知名厨艺教育机构、“黑珍珠”“米其林”等上榜餐饮企业开展菜品研发、厨师培训、品牌推广等深度合作；邀请国内外专家为泉州餐饮企业提供咨询、培育服务，推动泉州美食产业创新和升级，提高餐饮业的服务质量和国际竞争力。鼓励泉州菜优秀厨师前往国内外知名餐饮企业、厨艺教育机构、知名美食地域及“世界美食之都”城市进行交流学习，开展美食展演、沙龙活动，增加与海内外餐饮界的交流，感受全球美食文化的交融，了解不同地区烹饪文化和先进技艺，推动泉州菜的传承与创新。〔责任单位：市商务局、市场监管局，教育局，各县（市、区）人民政府，泉州开发区、泉州台商投资区管委会，涉食品、烹饪院校〕

四、落实政策保障

（十四）支持符合条件的泉州菜师傅申报享受人才“港湾计划”“涌泉”行动等政策优待。支持符合条件的酒店、餐饮企业，申请高层次人才自主认定单位资格或职业技能等级评价资质并开展企业自主评价工作。支持符合条件的泉州菜师傅按规定参与五一劳动奖章、劳动模范、“三八”红旗手、巾帼文明岗、青年文明号

（团队）等荣誉评选。（责任单位：市委人才办，市人社局、商务局，市总工会、团市委、妇联）

（十五）建立和完善就业信息服务平台，及时发布餐饮行业招聘信息，特别是泉州菜系餐厅的需求，每年组织餐饮企业、酒店等在食品、烹饪专业学院举办2场专场招聘会；举办美食节活动期间，根据需要设立餐饮行业招聘专区，帮助泉州菜师傅找到合适的就业岗位。〔责任单位：市人社局、商务局、教育局、文旅局，各县（市、区）人民政府，泉州开发区、泉州台商投资区管委会〕

以上措施自印发之日起施行，有效期至2027年12月31日，由市文旅局负责解释。各职能部门要各司其责，进一步细化承担事项的具体方案，确保工作落实。市申创“世界美食之都”工作专班办公室要紧盯各任务目标节点，加强进度调度，确保取得成效。

抄送：市委办公室、市委各部门，省部属驻泉各单位，泉州军分区，各人民团体。

市人大常委会办公室，市政协办公室，市监委，市中级人民法院，市人民检察院。

各民主党派泉州市委员会，市工商联。

泉州市人民政府办公室

2024 年 12 月 24 日印发

