

揭阳市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政” 三项工程领导小组办公室

揭市三项办〔2022〕1号

转发广东省“粤菜师傅”“广东技工” “南粤家政”三项工程高质量发展 “十四五”规划的通知

各县（市、区）人民政府（管委会），市各成员单位：

根据市政府要求，现将广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组办公室《关于印发广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程高质量发展“十四五”规划的通知》（粤三项办〔2021〕26号）转发给你们，请结合实际，健全党委领导、政府负责、职能部门牵头、各方参与的工作机制，将规划重点指标的完成情况纳入政府综合考核体系，推进我市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程高质量发展。实施过程中遇到的问题，请径向市三项工程领导小组办公室反映。

揭阳市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”
三项工程领导小组办公室（代章）

2022年1月12日

广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政” 三项工程领导小组办公室

粤三项办〔2021〕26号

关于印发广东省“粤菜师傅”“广东技工” “南粤家政”三项工程高质量发展 “十四五”规划的通知

各地级以上市人民政府，省各成员单位：

《广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程高质量发展“十四五”规划》已经省三项工程领导小组同意，现印发给你们，请认真组织实施。实施过程中遇到的问题，请径向省三项工程领导小组办公室反映。

广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”
三项工程领导小组办公室（代章）

2021年9月10日

广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”
三项工程高质量发展“十四五”规划

目 录

第一章 发展基础和形势.....	1
第一节 发展基础.....	1
第二节 发展形势.....	3
第二章 总体要求.....	4
第一节 指导思想.....	4
第二节 主要目标.....	5
第三章 加快构建三项工程人才培养体系.....	8
第一节 完善“粤菜师傅”人才培养体系.....	8
第二节 构建“广东技工”人才培养体系.....	10
第三节 健全“南粤家政”人才培育体系.....	11
第四章 培育完善三项工程产业体系.....	12
第一节 加快壮大“粤菜师傅”产业体系.....	13
第二节 促进“广东技工”服务现代产业发展.....	14
第三节 大力推进“南粤家政”产业发展.....	16
第五章 建立健全三项工程标准体系.....	17
第一节 完善“粤菜师傅”标准体系.....	17
第二节 健全技能人才评价标准体系.....	19
第三节 规范“南粤家政”标准体系.....	19

第六章	全面强化三项工程品牌塑造.....	20
第一节	积极构建“粤菜师傅”文化体系.....	21
第二节	全面实施工匠精神培育弘扬行动.....	22
第三节	加快建设“南粤家政”信用体系.....	23
第七章	全面加强三项工程平台载体建设.....	24
第一节	加快“粤菜师傅”平台载体建设.....	24
第二节	加快“广东技工”平台载体建设.....	25
第三节	加快“南粤家政”平台载体建设.....	26
第四节	推进三项工程区域协作帮扶平台建设.....	28
第八章	强化规划实施保障.....	29
第一节	强化组织领导.....	29
第二节	强化资金保障.....	29
第三节	强化规划实施.....	29

“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程是省委、省政府贯彻落实习近平总书记对广东重要讲话、重要指示批示精神，着眼满足人民群众美好生活需要、支撑高质量发展部署、促进共同富裕的重大民生工程。根据《广东省国民经济和社会发展的第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》，为推动“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程高质量发展，制定本规划。规划期限为 2021 至 2025 年，远景展望至 2035 年。

第一章 发展基础和形势

第一节 发展基础

省委、省政府将“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程摆在重要位置。三项工程实施以来，在稳定就业大局、促进产业发展、助力脱贫攻坚、推动乡村振兴方面发挥了重要作用，形成小切口推动大变化工作机制，成为具有强大生命力和广泛影响力的广东名片。

“粤菜师傅”品牌影响力全面提升。“粤菜师傅”标准评价体系逐步完善，开发专项考核标准 15 个，编制培训教材 9 册，印发首个粤菜标准体系规划。构建“粤菜师傅”工程文化体系，编撰《中国粤菜故事》《广东风味小吃》。组织研制“粤菜制作”

“粤点制作”职业技能等级证书，列入国家目录。全省开设粤菜相关专业的技工院校、职业院校 184 所，建成省级重点和特色专业 17 个。建成省级培训基地和大师工作室各 100 个。截至 2020 年底，开展“粤菜师傅”培训 12.3 万人。连续举办三届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛，各地粤菜技能创业大赛、烹饪电视大赛等主题活动有序开展，将“粤菜师傅”工程打造成为具有广泛群众基础的金字招牌。

“广东技工”品牌引领发展。深入实施职业技能提升行动，全面实施新生代产业工人培养等十大培训工程，至 2020 年底，技能人才总量 1332 万人，其中高技能人才 445 万人，“十三五”期间开展各类补贴性培训 692.8 万人次。全省职业院校 483 所，在校生 204.45 万人；技工院校 146 所，在校生 60.87 万人，占全国 1/6，高级工班以上在校生占比 49.1%。组织技工院校开展党组织领导的校长负责制试点。推进产教融合建设试点，面向先进制造业、战略性新兴产业、现代服务业建设 183 个省级重点专业和 40 个特色专业，开发文化技工、新技能、农村电商等教材 29 本，“广东技工”与广东制造实现共同成长。

“南粤家政”品牌深入民心。以道德教育为核心推进诚信体系建设，推行家政服务人员“放心码”。成立省家政服务标准化技术委员会，建立家政服务企业信用管理体系和信用等级划分评定标准。开发培训课程标准 27 个，编印培训教材 10 本，发布培训补贴标准 12 个。认定省级龙头企业 13 家和诚信示范企业 18 家，建成一批综合服务示范基地、产业园、服务超市和服

务站点。实施员工制家政企业引领计划。截至 2020 年底，开展“南粤家政”培训 58.4 万人次。

技能成才示范效应不断扩大。将三项工程导入省际扶贫协作，助力脱贫攻坚乡村振兴，培训对口帮扶地区和省内贫困劳动力 4.2 万人次。承办第一届全国技能大赛，广东取得 32 金 13 银 11 铜和 27 个优胜奖，金牌数、奖牌数和团体总分均居全国第一。成功举办第一届全省技能大赛，以世赛为龙头、国赛为主体、省赛为基础的职业技能竞赛体系基本形成。打造“技行天下”节目品牌，大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神。

第二节 发展形势

“十四五”时期是全面建成小康社会、乘势而上开启全面建设社会主义现代化新征程的第一个五年，“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程迎来发展新机遇、新挑战。总得来看，机遇大于挑战。

从发展机遇看，习近平总书记对广东推进三项工程充分肯定、寄予厚望、明确要求。党中央始终践行以人民为中心的发展思想，立足新发展阶段，贯彻新发展理念，构建新发展格局，提出人民生活更加美好及人的全面发展、全体人民共同富裕取得更为明显的实质性进展的远景目标。省委、省政府深入实施粤港澳大湾区、深圳中国特色社会主义先行示范区“双区”等国家战略，高质量构建“一核一带一区”区域发展格局，将民生保障和人才工作深度融入“1+1+9”工作部署中，为三项工程高质量发展拓展新空间带来重大机遇。“十四五”时期，推动经济高质

量发展、加快发展现代产业体系、推进制造强省建设，亟需加快培养大批高技能人才。人口老龄化进程加快、人民群众生活需求多元化，强化就业优先政策、解决结构性就业矛盾，促进劳动者技能提升的需求更加迫切。

从面临挑战看，当今世界正经历百年未有之大变局，世界经济低迷，新冠肺炎疫情影响广泛深远，经济全球化遭遇逆流，不稳定性不确定性明显增加，三项工程实施工作面临的艰巨性、复杂性挑战不容忽视。同时，三项工程自身存在一些薄弱环节，“粤菜师傅”高端人才供给和产业带动能力不足，“广东技工”办学条件和可持续发展存在短板，“南粤家政”诚信体系建设和员工制企业发展相对滞后，职业技能培训培养层次质量不够高，与产业发展需要、人民群众服务需求存在一定差距，技能人才培养基础能力建设需要增强，支持服务体系亟需完善，社会氛围有待优化。必须主动适应我省经济社会发展需要，紧密围绕国家重大战略和我省工作部署，深入推进实施三项工程，加快建设知识型、应用型、创新型技能人才队伍。

第二章 总体要求

第一节 指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中、四中、五中全会精神，深入贯彻习近平总书记对广东系列重要讲话和重要指示批示精神，坚持以人民为中心的发展思想，立足新发展阶段，贯彻新发展

理念，打造新发展格局战略支点，以推动高质量发展为主题，以促进实现更加充分更高质量就业、实现劳动者全面发展和服务经济发展为目标，坚持以小切口推动大变化，全面深入推动“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程高质量发展，大规模开展职业技能培训，大力加强技能人才队伍建设，不断强化稳定就业大局、服务产业发展、推动乡村振兴、促进共同富裕作用，为我省在全面建设社会主义现代化国家新征程中走在全国前列、创造新的辉煌作出新贡献。

第二节 主要目标

展望 2035 年，“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程广覆盖宽领域的培训供给体系更加完善，粤菜产业协调发展机制更加健全，“广东技工”与广东制造共同成长格局更加成熟，南粤家政产业体系不断壮大，技能人才多元评价机制更加健全，社会影响力和服务民生效果不断扩大，具有广东特色、优势独特的重大就业工程、产业工程和民生工程全面建成。以此远景目标，设定“十四五”时期发展目标。

——打造形成高品质“粤菜师傅”亮丽名片。

到 2022 年，全省开展“粤菜师傅”培训 10 万人次以上，直接带动 30 万人以上实现就业创业，建成一支厨艺精湛、素质优良、结构合理的“粤菜师傅”人才队伍。打造上中下游联动发展的粤菜产业链，基本建立涵盖人才评价、菜式菜品、餐饮服务、营养健康等多层次“粤菜师傅”标准体系，形成具有广泛群众基础和海内外影响力的粤菜文化。

到 2025 年，全省开展“粤菜师傅”培训 20 万人次以上，直接带动 60 万人以上实现就业创业，构建人才、产业、标准和文化等相互促进、联动发展的“粤菜师傅”工程体系，打造形成面向世界展示岭南文化的亮丽名片。

——建设形成高水平“广东技工”人才队伍。

到 2022 年，“广东技工”数量基本充足、结构趋于合理、年龄梯队相对完善、技艺素养整体提升，全省高技能人才达 480 万人以上，形成产业集聚技能人才、技能人才引领产业的良性循环。实现全省各市技师学院全覆盖，技工院校毕业生初次就业率达到 98% 以上。

到 2025 年，“广东技工”规模更加宏大、结构更加优良、年龄梯队更加完善、技术技能更加精湛，全省高技能人才达 580 万人以上，建成一批国家级、省级高水平职业院校和高水平技师学院，技能人才供需匹配，劳动者凭技能实现更加充分高质量就业，技能人才对经济增长贡献率持续提高。

——培育形成高标准“南粤家政”放心品牌。

到 2022 年，以母婴、居家、养老、医护四大项目为重点，全省开展家政职业技能培训 40 万人次以上，促进 80 万人次以上稳定和新增就业创业，信用体系初步建立，涵盖各类家政服务的标准体系基本建立，员工制家政企业占比持续提高，扶持建设 10 个家政产业园、100 家龙头企业、1000 个基层家政服务站，初步形成“放心家政”品牌，群众满意度持续提高。

到 2025 年，全省开展家政职业技能培训 115 万人次以上，促进 230 万人次以上稳定和新增就业创业，员工制家政企业占

比显著提高，家政服务信用、标准、产业、保障体系进一步完善，扶持建设一批‘南粤家政’综合服务示范基地、培训基地、产业园、服务超市和基层服务站，认定一批家政服务龙头企业、诚信示范企业，家政服务实现实名制、可追溯，形成“放心家政”知名品牌。

专栏1 “粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程 “十四五”时期主要指标					
序号	指 标	单 位	2020年 基数值	2025年 目标值	指标 属性
1	高技能人才总量	万人	[445]	[580]	预期性
2	开展补贴性职业技能培训人次	万人次	[575]	[700]	预期性
3	技工院校年招生人数	万人	19.9	20	预期性
4	“粤菜师傅”培训人次	万人次	[12.3]	[20]	预期性
5	其中：“粤菜师傅”培训带动 就业创业人次	万人次	[33.6]	[60]	预期性
6	“南粤家政”培训人次	万人次	[58.4]	[115]	预期性
7	其中：“南粤家政”培训带动 就业创业人次	万人次	[91.6]	[230]	预期性
8	“农村电商”培训人数	万人	[5.2]	[12.5]	预期性
9	新增取得职业资格证书或职业技能 等级证书人数	万人次	[281.1]	[300]	预期性
10	其中：新增取得高级工以上职业资 格证书或职业技能等级证书人数	万人次	[69.2]	[100]	预期性
11	广东省餐饮地方或团体标准	项	1	≥20	预期性
12	广东省家政服务地方或团体标准	项	2	≥20	预期性
13	发放居家上门服务证	万人	—	≥10	预期性
14	新增三项工程省级教材	本	23	60	预期性
15	国家级高技能人才培训基地	个	50	70	预期性
16	国家级技能大师工作室	个	50	70	预期性

注：[]内为五年累计数。

第三章 加快构建三项工程人才培养体系

以培养高技能人才、能工巧匠、大国工匠为先导，建立健全“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程人才培养体系，推动技能人才队伍梯次发展，形成一支规模宏大、结构合理、技能精湛、素质优良的技能人才队伍。

第一节 完善“粤菜师傅”人才培养体系

推进“粤菜师傅”多层次培训。统筹利用各类培训资源，推动职业院校（含技工院校）、培训机构提高“粤菜师傅”培训培养能力。适应城乡劳动者不同层次技能提升需要，规范开展初、中、高级相关技能培训。全面推进“粤菜师傅”职业教育，鼓励有条件的高等学校按规定设立相关专业课程，支持符合条件的“粤菜师傅”接受高等学历教育。

创新“粤菜师傅”培训方式。充分运用现代学徒制、企业新型学徒制等模式，创新“大师进课堂”等形式，加强校企合作培养“粤菜师傅”。鼓励餐饮企业强化厨艺基本功实操训练，积极开展转岗和技能储备培训。采取线上培训、送技下乡等多种形式，深入城乡基层就近地开展“粤菜师傅”培训。创新“粤菜师傅+”培训方式，以烹饪技能培训为主，延伸拓展餐饮管理、茶艺品鉴、粤菜文化等课程学习，增强“粤菜师傅”职业技能储备。开展“粤菜师傅”创业培训，鼓励“粤菜师傅”创办粤菜餐饮店、投身粤菜产业发展。

壮大“粤菜师傅”职业教育。 统筹谋划“粤菜师傅”职业教育发展，加强职业院校（含技工院校）建设，完善场地设施、实训工位等配置，提高院校“粤菜师傅”培训培养能力。支持职业院校（含技工院校）加强烹饪、面点、营养等相关专业建设，打造示范专业和品牌专业。鼓励有条件的高等学校按规定设立相关专业课程，支持符合条件的“粤菜师傅”接受高等学历教育。加强烹饪技术、营养膳食、食品科学、饮食文化等理论研究。

加强“粤菜师傅”基础教学能力建设。 推进“粤菜师傅”教材、课程、师资等建设，组织编写粤菜烹饪、广式面点专业省级技能人才培养标准及一体化课程规范。将职业道德、营养健康知识融入“粤菜师傅”教学培训内容，打造精品课程。培养和引进兼具理论与实操能力、实践经验丰富的“粤菜师傅”担任专业教师，形成结构合理、专兼职比例适当的高素质“粤菜师傅”师资队伍。

拓宽“粤菜师傅”就业创业渠道。 鼓励各地挖掘现有物业设施利用潜力，鼓励文化产业园区结合自身区位文化特色优势，整合各类创业孵化载体，为“粤菜师傅”提供创业孵化增值服务。开发粤菜美食制作、包装、推介等就业岗位，组织开展“粤菜师傅”招聘活动。强化“粤菜师傅”就业创业扶持，完善社保补贴政策。鼓励“粤菜师傅”回乡开办农家乐、小餐馆或外出创业发展，落实一次性创业资助、租金补贴、创业带动就业补贴、创业担保贷款及贴息等系列优惠政策。

专栏2 “粤菜师傅”人才培养项目

培育“粤菜师傅”名师名厨行动。依托“粤菜师傅”技能大师、名厨工作室，培养一批具有行业影响力的“粤菜师傅”。培养一批公共营养师等新型人才，塑造粤菜营养与健康形象。挖掘民间菜品传承人，打造传承与创新相结合培养模式。对厨艺精湛、业绩突出、行业影响较大且善于传承弘扬粤菜文化的“粤菜师傅”优秀人才，积极推荐申报“中华技能大奖”“全国技术能手”“南粤技能大奖”等奖项。

第二节 构建“广东技工”人才培养体系

健全完善终身职业技能培训制度。建立健全覆盖城乡全体劳动者、贯穿劳动者学习工作终身、适应就业创业和人才成长需要以及高质量发展需求的终身职业技能培训制度。推动企业建立全员技能培训制度，突出高技能人才培训以及产业紧缺人才培养、安全技能提升培训、转岗转业培训、通用职业素质和数字技能普及性培训等对转岗转业职工、在岗职工等开展适岗能力和岗位技能提升培训。发挥行业、龙头企业和培训机构作用，引导帮助中小微企业开展职工培训。支持平台企业（电商企业）以及新业态企业开展就业技能培训、岗位技能提升培训和转岗转业培训，按规定给予职业培训补贴。

实施百万产业工人和百万农民技能培训行动。围绕广东战略性新兴产业集群发展需要，重点面向十大战略性新兴产业和十大战略性新兴产业开展百万工人技能提升行动计划。推动和支持企业、行业建立企业首席技师、行业首席技师制度，培育善于创新攻关、带徒传技、传承推广的领军型技能人才。对接农业市场、农民需求，支持涉农院校、培训机构开展定向、定单、

订单培训。依托农业龙头企业开展千企培训计划。采取送教下乡、送课上门等方式，创新田间课堂、视频直播等培训方式。

完善技能人才职业发展通道。鼓励企业设立首席技师、特级技师等，提升技能人才职业发展空间。扩大职业技能评价与专业技术职称贯通互评的领域，推动技能人才与专业技术人才职业发展通道贯通。建设广东省终身教育学分银行，推动广东省终身教育资历框架等级标准的实践应用，实现职业技能等级证书和学历证书的学习成果认定、积累和转换。

专栏3 “广东技工”人才培养项目

1.实施“乡村工匠”工程。鼓励开展乡村工匠技能培训，加强农村实用技能人才职业教育，广泛开展乡村工匠职业技能竞赛，拓宽就业创业渠道。到2022年，全省开展乡村工匠培训培养10万人次以上，带动30万人就业创业。到2025年，推动实现乡村工匠队伍更加壮大、结构更加优化、技能更加精湛、素质更加优良，在乡村振兴发展中更好地发挥示范引领作用。

2.开展求学圆梦行动。以提升学历层次和岗位胜任能力为核心，建立学历与非学历教育并重，产教融合、校企合作、工学结合的继续教育新模式，综合运用各类激励政策措施，吸引一线职工积极参加学历与能力提升行动计划，提升其学历层次、技术技能及文化素质，畅通其发展上升通道。

第三节 健全“南粤家政”人才培育体系

扩大家政人才有效供给。以母婴服务、居家服务、养老服务、医护服务为重点，鼓励各类院校开设家政服务相关专业，组织编写系列精品教材，规范学时安排，培养引进专业师资队伍。支持引进一批外籍家政服务培训师。大规模开展家政职业技能培训，广泛开展家政职业技能竞赛。建立“南粤家政+粤菜

师傅”等联动培养机制，培养家厨、家教等综合型家政人才。

加强家政服务领域就业创业政策扶持。引导家政企业将员工学历、技能水平等与福利待遇、岗位晋升等挂钩，畅通家政服务人员上升通道，鼓励从事家政服务。建立健全服务需求调查发布制度，将高层次、高技能家政服务人员纳入急需紧缺人才目录。

加大家政服务人员权益保障力度。完善家政服务人员用工权益保障政策，规范引导参加社会保险，实现应保尽保。开展家政服务业薪酬水平调查。建立联动调解和集体协商工作机制，加强家政服务人员人身安全保护。

专栏4 “南粤家政”人才培育项目

- 1.组织举办“南粤家政”技能比武活动。通过以赛促培、赛培结合等方式，广泛开展全省“南粤家政”技能大赛等各类家政职业技能竞赛，提高从业者劳动技能，增强从业人员学习提高技能的积极性和从业技能水平，激励家政从业人员崇尚技能、学习技能，扩大家政人才有效供给，促进家政技能人才队伍建设，打造技能人才品牌，不断扩大“南粤家政”的影响力、引领力和知晓度。
- 2.实施康养职业技能培训计划。推动康养职业技能培训计划纳入职业技能提升行动同步部署落实，加快培养梳理充足、素质优良、技能高超、服务优质的康养服务技能人才。推动康养职业技能培训作为急需紧缺职业（工种）纳入职业技能提升行动“两目录一系统”，按规定落实补贴政策，有条件的地区可适当提高补贴标准。

第四章 培育完善三项工程产业体系

坚持有效市场与有为政府相结合，充分发挥市场在资源配置中的决定性作用，加快推动粤菜、家政产业发展，促进职业

教育、技工教育与产业发展深度融合。突出产业协同，促进“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程人才、产业、标准、文化等要素相互作用、互促共进、融合发展。

第一节 加快壮大“粤菜师傅”产业体系

建立粤菜产业协同发展机制。建设“粤菜师傅”产业促进平台和综合服务平台，上游对接食材供应方，中游支撑粤菜餐饮业，下游连接文化旅游，推动农业生产、食品加工、餐饮零售、旅游休闲、健康养生等产业联动发展，形成相互配套、相互衔接、相互支撑、相互促进的“粤菜师傅”产业协同发展机制。

加快乡村粤菜产业发展。充分利用区域资源禀赋，构建“一县一园、一镇一业、一村一品”现代农业产业体系，创建特色农产品优势区。完善农产品质量安全追溯体系，确保食材质量和安全。挖掘与培育优质特色食材和康养饮食资源，加强粤菜特色原辅材料的地理标志保护，打造农产品区域公用品牌，擦亮“粤食粤美味”等“粤字号”农业品牌，鼓励打造岭南药膳房等地方特色品牌，推动养殖业、种植业、餐饮业有机结合，促进农餐对接、产供销一体化发展，培育形成良好的乡村粤菜产业生态。

推动粤菜餐饮行业发展壮大。加快粤菜产业品牌建设，支持行业协会探索开展粤菜餐馆评级，鼓励特色粤菜、大众粤菜错位发展、互促共进。适应市场多元化需求，推动餐饮企业与网络服务平台协同合作，实现线上线下融合发展，促进和扩大消费。扶持发展工匠粤菜、连锁粤菜、粤菜食品工业，挖掘提升一批“老字号”粤菜餐馆，扶持打造一批粤菜产业金字招牌，

培育发展一批粤菜领军餐饮企业。

推行“粤菜师傅+乡村文化旅游”发展模式。依托乡村旅游美食点和精品线路建设，推广道地粤菜美食，与岭南民俗文化体验、农业观光休闲等相结合，推动“粤菜师傅”工程与乡村旅游协同发展。举办“粤菜寻踪”文化旅游活动，制定广东美食旅游指南。

专栏5 壮大“粤菜师傅”产业项目

- 1.推动粤菜小吃产业发展。从粤菜系列中重点开发“广府河粉”、“潮汕牛肉”、“客家腌面”等粤菜名小吃，从标准制订、品牌推广、连锁经营、供应链建设、创业扶持等方面全方位培育发展，打造系列粤菜小吃品牌和粤菜名片。
- 2.支持革命老区“粤菜师傅+红色旅游”发展。促进红色教育与粤菜美食、民俗文化融合开发，支持建设“粤菜师傅”红色乡村培训点，打造“粤菜师傅+红色村”美食旅游点，开发一批“粤菜师傅+红色村”美食旅游线路，营造良好红色文旅氛围。
- 3.加快粤菜产业品牌建设。组织开展“粤菜名店”“粤菜名品”“粤菜美食街”等认定活动，引领示范餐饮行业规范发展。指导餐饮行业协会开展年度餐饮百强企业评选活动，发布《广东餐饮百强企业报告》。鼓励支持广东餐饮企业参与中国餐饮百强评选活动，推动建设全国餐饮知名品牌。

第二节 促进“广东技工”服务现代产业发展

构建与现代产业体系相匹配的专业集群。制定职业院校(含技工院校)重点专业建设规划，健全对接产业、动态调整、自我完善的专业建设发展机制，围绕10个战略性支柱产业集群和10个战略性新兴产业集群，加快建设健康、养老、育幼、家政等现代服务业紧缺专业，加强粤绣、潮州木雕等非物质文化遗产相关专业建设，建成200个省级重点专业和特色专业。

构建产教融合发展格局。支持广州、深圳市创建国家产教融合型城市，开展省级产教融合型城市试点。建立由院校、行业企业等共同参与的职业教育集团、职业教育产教融合联盟。推动企业利用资本、技术、知识、设施、设备和管理等要素参与校企合作。建设培育一批产教融合型企业，完善教育费附加、技术改造补助、企业创新平台建设、融资等支持政策。

全面推行企业新型学徒制和现代学徒制。进一步发挥各类企业主体作用，以培养符合企业岗位需求的中级工、高级工及技师、高级技师为主，全面开展企业新型学徒制和现代学徒制培训。采取培养和评价“双结合”、企业实践和院校理论“双基地”、企业导师和院校导师“双导师”的联合培养模式，大企业可依托本企业培训中心等采取“师带徒”的方式，组织企业技能岗位新招用、转岗员工和在职职工参加企业新型学徒制和现代学徒制培训，实现企业用人与学校培养的有效衔接。

推进职业教育高质量发展。推进省属职业院校集团化办学。支持广州科技教育城建设，加快建设省职业教育城，打造“广东技工”工程的先行示范区。支持入选国家“双高计划”高职院校加强高水平专业群建设，推动建设 300 个省级高职高水平专业群。建设一批高水平中职学校和专业。

专栏 6 “广东技工”服务产业发展项目

实施“农村电商”工程。聚焦人才支撑、品牌打造、网络对接、开店运营等关键环节，打通农村电商“人、品、网、店”全链条，集聚各领域、各行业资源，搭建形成“统筹在省里、中枢在市县、终端在村居”的“一网多站”新格局，全方位推进农村电商高质量发展。

第三节 大力推进“南粤家政”产业发展

扶持家政企业规范发展。落实财税金融支持政策，推广“信易贷”，拓展融资渠道。推动家政企业为家政服务人员依法依规参加社会保险。鼓励保险公司开发家政服务责任保险、意外伤害保险产品，对购买的家政企业按规定予以补贴。建立健全家政行业协会，指导分类设立专业委员会，鼓励协会积极承接政府购买服务项目，督促家政企业依法依规经营。畅通消费投诉渠道，推动建立家政服务纠纷调解委员会。

培育壮大员工制家政企业。实施员工制家政企业社会保险补贴和吸纳就业补贴政策。鼓励面向居民家庭发放防疫服务电子消费券，扩大员工制家政服务消费。支持有条件的家政企业提供职工集体宿舍，园区配建职工宿舍优先面向员工制家政服务人员，将符合条件的家政服务人员纳入公租房等保障范围，推动员工制家政企业集聚发展。

打造龙头骨干家政企业品牌。实施家政品牌培育计划，支持家政企业连锁经营，立足“一核一带一区”区域发展格局和不同地区家政服务业发展实际，鼓励各地区打造一批特色品牌，形成“一地一品”“一地多品”。支持家政服务龙头企业发展，鼓励龙头骨干企业与国际品牌机构加强合作，培育一批具有广东特色的家政示范引领企业。

发展家政服务新业态新模式。大力发展“互联网+家政”服务新业态，支持家政企业入驻各类生活服务电商平台。推动家政服务业与养老、育幼、残疾人居家托养、物业、快递、健康等

服务业融合发展，培育以专业设备、专业工具研发制造为支撑的家政服务产业集群。支持研发智能家政产品，向家庭清洁、养老护理、医疗保健等应用领域延伸。

专栏 7 推进“南粤家政”产业项目

“南粤家政”品牌标杆企业扶持行动。通过政策扶持、优化服务、规范引领、宣传推广等方式，支持企业先行先试、加大金融支持力度、支持企业开展连锁经营、引导行业建立星级评价标准，培育壮大标杆企业，组织选树扶持 100 个省级龙头企业和 100 个诚信示范企业，推动规范化、标准化、专业化、品牌化建设，示范带动“南粤家政”工程高质量发展。

第五章 建立健全三项工程标准体系

坚持规范引领与改革创新相结合，注重标准化建设，引导“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程规范有序发展，同时注重发挥改革先导作用，强化供给侧结构性改革，满足人民群众多样化服务需求。

第一节 完善“粤菜师傅”标准体系

建立健全“粤菜师傅”职业技能评价体系。推动“粤菜师傅”评价规范化建设，建立以产业发展为导向，职业能力为标准，行业协会、企业和院校广泛参与，共商共建共评的“粤菜师傅”职业技能评价体系。加快完善职业技能等级认定、专项职业能力考核等“粤菜师傅”多元化评价方式。全面推广“粤菜制作”“粤点制作”职业技能等级证书。加快开发体现区域饮食特色的“粤菜师傅”职业技能培训课程和专项职业能力考核项目。加强评价

认定工作管理，规范认定“粤菜师傅”相关职业技能等级证书。

开发粤菜菜品标准。推动粤菜菜品科学化、规范化建设，推广形成社会认可的粤菜菜品标准。结合“广府菜”“潮汕菜”“客家菜”三大主要菜系饮食文化实际，顺应粤菜传承创新发展需要，发挥行业协会作用，制定实施粤菜食材标准指南和菜品标准，系统推广粤菜宴席经典菜谱菜单。

建立粤菜服务标准。加强粤菜服务规范化建设，制定实施粤菜餐饮服务、餐饮环境等系列标准，推动服务创新、管理创新、模式创新，形成可复制、易推广的粤菜餐饮服务管理规范，提升粤菜服务质量水平。

制定粤菜营养标准。加强粤菜食品安全、营养膳食等研究，强化粤菜食品安全评估和监管，探索制定粤菜营养标准，大力推行节约型粤菜点菜服务规范，促进粤菜营养饮食规范化，推动形成文明、健康、绿色、营养的粤菜饮食风尚。

专栏 8 完善“粤菜师傅”标准体系项目

1.“粤菜师傅”标准化试点。大力支持粤港澳三地社会团体、企事业单位制定高于国家标准、行业标准和地方标准的团体标准、企业标准，制定并发布粤菜师傅“湾区标准”，开展粤菜师傅标准化试点示范建设，加快建立完善以地方标准为主体、以团体标准为补充、以“湾区标准”为提升、以标准化示范试点为窗口的粤菜标准体系。

2.完善餐饮标准体系。落实《“粤菜师傅”工程标准体系规划和路线图（2020-2024）》，推进《粤菜食材通用要求》《粤菜菜典编制指南》《粤菜粤点术语》《粤菜菜品术语》《粤式菜系餐厅星级评价规范》等地方标准制修订工作，推动各市、行业协会参与开展粤菜相关标准研究。在“十四五期间”发布不少于 20 项餐饮地方或团体标准。

第二节 健全技能人才评价标准体系

推行技能人才多元评价方式。健全完善技能人才评价制度，加快推行职业技能等级认定制度。推动职业院校全面实施“1+X”证书制度。支持技工院校按照国家部署开展职业技能等级认定。大力支持广州、深圳探索第三方评价机构对职业技能等级认定、国际职业资格证书引进等评价制度改革。大力推行粤港澳大湾区“一试三证”制度。

完善技能人才评价制度。深化“放管服”改革，突出政府对技能人才评价的宏观管理、规则制定、监督服务职能。支持企业、院校、社会组织等作为社会培训评价组织，提供技能等级认定服务。实施技能人才评价目录管理制度，实行动态调整。健全现场督查、同行监督和社会监督机制，实施社会评价组织定期评估和退出机制。

完善技能人才激励制度。推动用人单位建立职工凭技能得到使用晋升、凭业绩贡献确定薪酬待遇的激励制度。完善职业技能竞赛激励机制，健全奖励、职称评审、绩效工资激励政策。完善世界技能大赛及省级以上职业技能竞赛获奖选手免试入学政策。加大在“广东技工”群体中发展党员、评选劳模、推荐提名人大代表和政协委员的力度。

第三节 规范“南粤家政”标准体系

健全多元化技能评价标准。规范母婴、居家、养老、医护

服务从业人员标准，推进家政服务人员职业技能等级认定，引导符合条件的龙头企业和社会培训评价组织开展职业技能等级认定。加快开发家政服务专项职业能力考核项目。坚持学历教育和职业技能培训相结合，支持家政服务相关专业学生在获得学历证书的同时，按规定取得家政服务类职业技能等级证书。

分类制定家政服务标准。加强省家政服务标准化技术委员会建设，推动制定家政服务业信用、管理、服务等各类标准。分级分类制定服务操作规范、服务质量控制和改进标准。开展家政服务质量监测，实行动态监管。引入质量管理体系，推动家政服务管理规范、服务能力与国际接轨。

完善家政行业管理标准。加强家政企业管理规范化建设，针对场地建设、管理运营、人员结构、安全应急、信用记录、合同示范文本等制定相关标准，引导企业规范管理、提升服务质量。

专栏9 规范“南粤家政”标准体系项目

家政服务标准化建设。学习借鉴国外和港澳地区先进家政服务经验，推动形成本土化的家政服务流程、教学培训、运营管理等标准模式，不断优化提升南粤家政服务标准。推进广东与港澳在家政服务领域标准与规则的互联互通，完善广东省家政服务地方标准体系，推动家政服务行业规范化、标准化发展，培育发展满足市场需求的湾区标准。在“十四五”期间发布不少于20项家政服务地方或团体标准。

第六章 全面加强三项工程品牌塑造

着力塑造“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程品牌，

注入时代元素，丰富文化价值，引领提升品牌公信力和影响力，加强海内外交流推广，大力弘扬广东文化和工匠精神。

第一节 积极构建“粤菜师傅”文化体系

塑造和推广“粤菜师傅”大众文化。加强粤菜文化发掘整理利用，系统汇编粤菜知名菜品典故、民间传说及相关用料、器具、工艺等历史文化，支持粤菜传统制作技艺申报非物质文化遗产。加强粤菜文化研究及阐释，丰富拓展粤菜文化内涵与外延。支持创作一批粤菜文化影视作品，拍摄“粤菜师傅”主题电影、电视剧和纪录片，编制“粤菜师傅”主题综艺类节目，鼓励开展粤菜美食评论鉴赏活动，充分利用网络直播、短视频等大众传播方式，推动粤菜成为大众流行的饮食时尚，拓宽粤菜市场化需求。

提升“粤菜师傅”品牌国际影响力。实施粤菜和“粤菜师傅”品牌战略计划，以“让世界爱上广东味”为主旨，打造品牌标识，塑造品牌形象，不断扩大海内外影响力。结合对外经贸和文化交流活动，开展粤菜主题研讨、文化展示和巡回宣介活动，讲好粤菜故事，提升中餐美誉度。建设“粤菜师傅”工程品牌推广和传播中心。鼓励行业协会、企业、院校等组织“粤菜师傅”优秀人才，赴国内各大城市、“一带一路”沿线国家和地区举办菜品展销、厨艺展示、饮食文化交流等活动，支持粤菜走进使领馆，鼓励有实力的粤菜餐饮企业走出去。

专栏 10 构建“粤菜师傅”文化体系项目

1.“粤菜师傅”主题活动。利用“粤澳名优商品展”“中国国际食品餐饮博览会”“粤港澳大湾区服务贸易大会”等平台，组织本省知名餐饮企业与其他省市、港澳台、各国使领馆、海外客商开展厨艺展示、行业交流、项目对接等活动。高水平举办全省和粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛，鼓励依托行业协会组织举办国际性“粤菜师傅”烹饪技能大赛，促进粤港澳大湾区粤菜文化交流融合，推动粤菜文化国际化发展。

2.建设粤菜文化展示馆。综合运用现代技术手段，集中展示粤菜历史文化和粤菜产业特色，打造兼具粤菜文化展示、粤菜交流体验、粤菜文化互动功能“三位一体”文化场所，推动粤菜师傅文化传承、宣传、旅游、行业交流。

第二节 全面实施工匠精神培育弘扬行动

大力培育工匠文化。完善工匠文化培育制度，加强职业素质和职业道德培育，引导年轻劳动者树立正确的世界观人生观价值观，培养敬业精神和工作责任意识。坚持工学结合、知行合一、德技并修，将劳动教育、职业道德、质量意识、法律意识和相关法律法规、安全消防环保、健康卫生、就业指导等内容贯穿职业技能培训全过程。推动劳模精神、劳动精神和工匠精神进校园、进课堂，促进工匠精神融入启蒙教育、基础教育、职业教育、高等教育、继续教育各领域。

加大“广东技工”宣传力度。充分利用各级各类媒体平台，发挥省、市主流媒体主阵地作用，全方位打造和推广“广东技工”电视节目品牌，大力宣传“广东技工”在经济高质量发展中的重要作用，树立“广东技工”典型，大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，掀起技能成才技能致富热潮，引导广大劳动者特别是青年一代关注技能、学习技能、投身技能。

第三节 加快建设“南粤家政”信用体系

推行家政服务人员“放心码”。建立家政服务人员登记注册、跟踪评价和管理制度，落实分类体检制度，推行家政服务人员信用查询证书。加强“放心码”动态管理，确保信息真实有效可靠。制定家政服务人员星级评价标准，引导家政企业和从业人员提升服务水平。加强“放心码”推广应用，引导消费者优先聘用持码上岗家政服务人员。

加快推进诚信家政企业建设。制定家政企业信用等级划分与评价标准，推动开展第三方评价并向社会公布。推进家政企业信用体系示范试点，开展诚信示范企业认定。建立家政服务人员信用信息核实机制，加强服务质量跟踪管理。规范推行守信激励和失信惩戒。探索建立消费者信用记录，加强消费者信用建设。

专栏 11 建设“南粤家政”信用体系项目

- 1.开展“最美家政人”选树活动。推树爱岗敬业、爱心向善、贡献突出的优秀家政服务人员为“最美家政人”，提高家政人员职业荣誉感。充分展现家政人背后的感人事迹，在全社会营造理解和尊重家政人的良好舆论氛围。
- 2.推广发放居家上门服务证。依托商务部业务系统平台和广东省家政服务公共平台归集全省家政服务人员基础信息，以“人证合一”验证为基础，推广发放居家上门服务证，加快以道德为核心的诚信体系建设。“十四五”期间发放不少于 10 万个居家上门服务证。

第七章 全面加强三项工程平台载体建设

聚焦关键部位和薄弱环节，因地制宜，突出重点，合理布局，衔接国土空间规划、“数字广东”等部署要求，建设一批基础性和示范性的重大平台载体，实现重大政策措施与重大平台载体有机结合。

第一节 加快“粤菜师傅”平台载体建设

建设“粤菜师傅”培养示范基地。依托职业院校（含技工院校）打造若干具有一流水准、引领粤菜烹饪潮流的“粤菜师傅”培养示范基地，积极开展粤菜理论研究、菜品创新研发、烹饪技术及文化研讨交流活动，培养一批技术技能型、复合技能型、知识技能型“粤菜师傅”高技能人才。

建立“粤菜师傅”产业促进平台。围绕培育和集聚海内外粤菜名师名厨、加快粤菜产业高质量发展，支持相关院校、行业企业、研究机构等建立“粤菜师傅”产业联盟，推动人才培养、菜品开发、标准建设、品牌塑造、技能竞赛交流等方面共商共建共享共赢，实现“粤菜师傅”培养使用、粤菜产业链供应链、粤菜产业生态建设等协同贯通、一体推进。

建立“粤菜师傅”工程交流合作平台。支持有条件的博物馆开设粤菜专题展览，鼓励建设粤菜主题馆，面向粤港澳大湾区打造粤菜文化展示平台，创新推出粤菜饮食线上线下体验活动。支持有条件的地方建设粤菜美食街，加强地方美食宣介，搭建粤港澳大湾区上中下游粤菜产业企业交流合作平台，推动粤菜

文化成为粤港澳交流融合的文化纽带，助力建设粤港澳大湾区宜居宜业宜游的优质生活圈。

建立“粤菜师傅”工程综合服务平台。围绕培训培养、就业创业、校企合作、企业用工、职业技能评价，打造“粤菜师傅”人才服务平台及粤菜食材采购、配送、溯源的供应链服务平台。以大数据客观评价为基础，建立“粤菜师傅”人才、培训培养机构、粤菜产业企业等相互优选机制，促进多方信息共享、动态匹配、联动发展。

专栏 12 “粤菜师傅”平台载体建设项目

建设粤菜产业促进平台。以广州餐博会、广东农博会、广州美食节等重点展会平台为重点，加快建设粤菜产业促进平台，推动农业生产、食品加工和餐饮零售等行业相互衔接、联动发展。支持广州市每年举办中国（广州）酒店餐饮业博览会。

第二节 加快“广东技工”平台载体建设

实施技工院校强基培优工程。推动技师学院和高等职业院校政策互通，加快推进符合条件的技师学院纳入高等学校序列。调整优化技工院校区域布局，加大投入和政策支持，分批次扶持创建 20 所高水平技师学院、30 所高水平技工学校。支持广州、深圳技工教育先行先试，加快补齐粤东粤西粤北地区技工教育发展短板，每个地级以上市建有至少 1 所技师学院。加强技工院校党的全面领导和党的建设，稳妥推进公办技工院校党组织领导的校长负责制。加大民办技工院校支持力度，打造一批民办技工教育示范校。推动开展多形式对外合作办学，提升技工

教育国际化办学水平。

加大高技能人才培训平台建设。重点扶持建设一批国家级高技能人才培训基地、国家级技能大师工作室。推动技工院校与大型骨干企业、省级产教融合型企业开展校企合作，共建学生实习实训基地和教师实践基地。建立战略性产业人才培养评价联盟，培养支持战略性新兴产业发展的新型技能人才。完善广东远程职业培训公共服务平台。

建设职业技能竞赛选拔集训平台。构建以世界技能大赛为引领、全国技能大赛为龙头、全省职业技能竞赛为主体、企业和院校职业技能比赛为基础的职业技能竞赛体系。完善公平公正公开的技能竞赛管理体制机制。积极组织参加世界技能大赛和国家级职业技能竞赛，开展全省职业技能大赛。加强竞赛成果转化，促进竞赛标准与成果转化应用。加强世界技能大赛集训基地建设。

专栏 13 “广东技工”平台载体建设项目

- 1.建设“互联网+职业技能培训”平台。**充分发挥互联网企业新技术优势，开发建设优质线上职业技能培训平台和数字资源，推动技能培训服务向移动智能终端、自助终端等延伸。健全和完善“互联网+职业技能培训”平台及资源运营服务规范管理。
- 2.农村电商“百园万站”专项行动。**全省有条件的县区或中心镇建设 1 个农村电商产业园、行政村建设 1 个农村电商基层服务站，到 2025 年全省建成 100 个以上农村电商产业园、10000 个以上农村电商基层服务站。

第三节 加快“南粤家政”平台载体建设

建设“南粤家政”培养示范平台。依托相关院校、龙头企业、

行业协会等建设一批以母婴、居家、养老、医护四大项目为重点的培训培养示范基地，提供培训就业、技能评价、产教融合等一站式服务。

建设“南粤家政”综合服务平台。加快建设指挥调度、招聘求职、诚信管理、互动评价等一体化综合管理服务信息系统，全量归集家政企业、从业人员、消费者基础信息和信用信息，接入“粤省事”“粤商通”等数字政府平台，实现信息互联互通。

建设“南粤家政”交流合作平台。支持有条件的地区建设“南粤家政”品牌交流展示空间、服务体验馆和产业园（家政服务超市），加强与港澳地区及对外交流合作，举办项目展示、资源对接、供需匹配、交流推介等活动。

建设“南粤家政”行业发展平台。支持相关院校、行业企业、研究机构等建立人才培养评价联盟，加强产品开发、标准建设、品牌塑造等方面合作，打通家政行业产业发展链条，实现协同贯通、联动发展。

专栏 14 “南粤家政”平台载体建设项目

1.建设“南粤家政”基层服务站点。推行“南粤家政+社区服务”便捷模式，支持各地引入优质规范的家政服务企业作为运营或服务主体，鼓励将家政服务纳入社区党群服务中心（站）服务范围，嵌入社区医院、社区养老、社区助残、图书馆、休闲室、便民食堂等社区服务体系，构建15分钟家政服务圈。

2.完善“广东省家政服务公共平台”功能。及时更新平台信用信息，推进信用信息共享及互联互通，推动在商务部业务系统平台归集广东省家政服务人员达80万人次。

第四节 推进三项工程区域协作帮扶平台建设

以“粤菜师傅”为重点开展粤黔协作。深入推进广东、贵州两省人社系统协作，通过“请进来”“送上门”“跟班学”等方式，对口帮扶贵州依托当地院校培训资源，合作开展“粤菜师傅”技能培训，培养当地“粤菜师傅”人才。依托广东技工院校优秀师资，协作结对关系市（州）合作开展“粤菜师傅”师资培训。

以“广东技工”为重点开展援藏援疆。依托职业院校（含技工院校）开展技能对接帮扶，推进“一对一”、“1+N”、“组团式”协作帮扶模式，加强对新疆喀什和西藏林芝地区职业院校（含技工院校）的发展规划、政策完善、基地建设、师资队伍、专业建设、技能竞赛等全方位帮扶，推动新疆喀什技师学院建成高水平的高技能人才综合性培养培训基地，推动林芝技工学校创建高级技工学校。

以“南粤家政”为重点开展粤桂协作。推进“南粤家政”工程与“八桂系列劳务品牌”合作，建立“岗位清单”“求职清单”，定期开展信息供求对接，提升家政服务人员劳务协作组织化程度。通过“请进来”“送上门”“跟班学”等方式，创建一批家政培训就业基地，定向吸纳广西劳动力来粤从事家政工作。推进两省家政领域标准协同，探索开展标准共建共享和互通互认。定期开展两省家政项目洽谈、品牌推介等活动。

第八章 强化规划实施保障

围绕“十四五”时期“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程高质量发展任务，强化组织领导和基础保障，加大规划实施与监测评估，确保规划确定的各项目标任务落实。

第一节 强化组织领导

充分发挥“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组牵头抓总和统筹协调作用，健全党委领导、政府负责、职能部门牵头、各方参与的工作机制，加强统筹协调，强化协同推进，督促指导落实。各地各部门密切配合、各负其责，细化完善政策举措，推动工作落实见效。

第二节 强化资金保障

健全资金保障机制，加大资金筹集力度，合理调整资金支出结构，统筹使用职业技能提升行动专账资金、促进就业创业发展专项资金等，保障职业技能标准研发、职业教育与技工教育发展、技能竞赛开展、就业创业服务等必要经费。加强资金监管，确保资金安全，提高使用效益。

第三节 强化规划实施

建立健全规划实施机制，加强规划实施的动员部署、统筹协调和宏观指导，分解落实规划确定的发展目标和主要任务。把规划重点指标的完成情况纳入政府综合考核体系，作为考核各级政府解决民生问题的重要依据。加强规划实施监测，组织开展中期评估和总结评估。做好规划实施重大成就宣传。

公开方式：主动公开