附件2

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 星级“粤菜师傅”镇街自评表 | | | | | | | |
| **推荐镇街：** （镇街人社分局代章） | | | | | | | |
| **候选人姓名** | | |  | **工作单位** |  | | |
| **序号** | **大项** | **二级项目** | **评分说明（满分100分）** | | **提交材料** | **分值** | **镇街自评分数** |
| 1 | 基础条件 | 户籍和岗位 | 中山市户籍或常住人员，原则上从事粤菜烹饪(面点)工作3年以上，目前在岗人员，年龄在60岁以下。 | | 相关证件复印件和证明材料 | 只作为 必备条 件，不设分值 | 是□/否□符合 |
| 2 | 星级资质 | 首次申报认定不限定星级。认定后需晋升上一星级的，应逐级晋升。 | | 证书复印件 | 是□/否□符合 |
| 3 | 职业道德 | 无违法犯罪记录和无不良信用记录。 | | 相关证明材料 | 是□/否□符合 |
| 4 | 烹饪技能 | 技能证书 | 取得中烹（中点）国家职业资格证书或技能等级证书，以及烹饪相关专业的专业技术职称( 高级技师或副高以上专业技术职称计10分，技师或中级专业技术职称计6分，高级工或初级专业技术职称计3分，中级工计1分，初级工以下不计分，以最高级别计分）。 | | 证件复印件 | 10 |  |
| 5 | 技能竞赛 | 取得国家、省级、地市级职业技能竞赛奖项（国家级一等奖计20分，省级一等奖计10分，地市级一等奖计5分，获得二等奖的分值减半）。 | | 文件复印件 | 20 |  |
| 6 | 表彰或嘉奖 | 受到国家、省级、地市级政府或行业表彰嘉奖或授予荣誉称号（国家级计15分，省级计10分，地市级计6分，县区级计3分)。 | | 文件复印件 | 15 |  |
| 7 | 岗位技能 | 在大中型餐饮企业（集团）烹饪岗位任职(在三星级酒店或四钻石餐饮企业以上任总厨或顾问计10分，在三星级酒店或四钻石以下餐饮企业任总厨或顾问计5分)。 | | 任职单位证明材料 | 10 |  |
| **序号** | **大项** | **二级项目** | **评分说明（满分100分）** | | **提交材料** | **分值** | **镇街自评分数** |
| 8 | 工作业绩 | 岗位业绩 | 在烹饪工作岗位上业绩突出，爱岗敬业、技艺精湛，为社会和企业赢得社会效益和经济效益，获业内和企业认可。(受省级以上政府部门或行业组织表彰或认可的计15分，受市级政府部门或行业组织表彰或认可的计10分，受县区级政府部门或行业组织表彰或认可的计5分)。 | | 相关证明材料 | 15 |  |
| 9 | 人才培养 | 大师工作室主持人计5分；在“师带徒”人才培养方面有成效(证明师徒关系的每徒计1分，最高计5分；徒弟取得本职业技能技术突出业绩的每个计1分，以相关证书或媒体报道佐证，最高计5分)。 | | 证明材料 | 10 |  |
| 10 | 创新发展 | 在创新粤菜发展方面有具体成果(改革创新本工种技术上关键问题并有明显效益的每项计1分，最高计5分；研发新产品并有明显效益的每项计1分，最高计5分)。 | | 成果证明 | 10 |  |
| 11 | 品牌打造 | 对品牌餐饮企业或菜品品牌的形成和发展做出主要或突出贡献(对品牌餐饮企业形成发展突出贡献计 10分，对某一菜品品牌形成和发展突出贡献计5分，两个菜品品牌则计10分) | | 品牌餐饮企业证明 | 10 |  |
| 合计 | | | | | | 100 |  |
| 备注：1.各镇街三项工程领导小组严格按照评分标准和候选人材料填写镇街自评分数，作为评审委员会评定参考依据。  2.该标准为初审选拔性标准，评审委员会评审阶段可能根据实际情况进行标准调整。 | | | | | | | |