

博 山 区 总 工 会
博山区人力资源和社会保障局
博 山 区 商 务 局
博 山 区 烘 焙 行 业 协 会

文件

博烘协〔2020〕1号

关于举办博山区面点职业技能竞赛的通知

为认真贯彻落实习近平总书记对技能人才工作的指示精神，大力开展职业技能提升行动，挖掘和传承博山面点文化、提高面点师技艺水平，打造一批技艺精湛的“博山面点师”，充分发挥技能竞赛在保就业、扩内需、促发展中的积极作用，促进全区面点烘焙行业高质量发展，挖掘乡土人才、助推乡村振兴，助力博山“匠心传承、聚力发展”。经研究，博山区总工会、博山区人力资源和社会保障局、博山区商务局、博山区烘焙行业协会联合举办面点职业技能竞赛，现将竞赛的有关事宜通知如下：

一、竞赛主题

匠心技艺传承创新·蓄势聚力共发展

二、竞赛职业（工种）及承办单位

(一) 竞赛工种

中式面点师、西式面点师

(二) 承办单位：淄博义诚恒食品有限公司工会

三、参赛对象及条件

热爱本职工作，遵纪守法，具有良好的职业道德，具有一定的理论知识，个人技能突出，年满 18 岁以上的中式面点、西式面点从业人员以及中高等职业（技师）院校专业教师均可报名参加比赛。

四、竞赛形式、内容、方法及标准

(一) 竞赛形式

竞赛以理论考试和现场实际操作的方式进行。比赛标准按照《中华人民共和国职业技能标准》中规定的高级工（职业资格三级）以及行业标准要求实施。

(二) 竞赛内容

1、理论考试

按照《中华人民共和国职业技能标准》中规定的高级工（职业资格三级）要求实施。

2、现场实际操作

现场制作两款中式糕点，一款为指定中式糕点，数量 10 枚；一款为“自选中式糕点”数量 10 枚。竞赛时间为 90 分钟（提前完成不加分，超时每五分钟扣 3 分）。

现场制作两款西式糕点，一款为指定西式蛋糕，数量

1个；一款为“自选西式蛋糕”数量1个。竞赛时间为90分钟（提前完成不加分，超时每五分钟扣3分）。

（三）评分方法

理论考试成绩占总成绩20%，实操成绩占总成绩80%。

五、奖励办法

1、中式、西式面点技能竞赛项目各设立一等奖1名，二等奖2名，三等奖3名；获得前三名的选手按程序推荐申报“博山区技术能手”称号。

2、在国家职业资格目录清单及标准内理论考试和技能实操成绩均合格的，可按规定晋升高级工职业资格。

六、工作要求

各会员单位、有关饭店、酒店、宾馆、烘焙店和中高等院校，要认真组织，踊跃报名，做好比赛的前期准备工作。要通过预赛或岗位技术练兵的形式，积极开展技术培训和赛前训练，以此促进广大面点师技艺的提高，为提升面点行业综合素质奠定基础。

七、报名及竞赛时间

从即日起开始报名，截止时间为9月29日。比赛时间10月中旬，具体时间另行通知。

八、联系方式

博山区烘焙行业协会

联系人：周琳琳

联系方式： 0533-4111333 13911643310

邮箱： 652157919@qq.com

附件： 1. 博山区面点职业技能竞赛选手报名表



博山区总工会



博山区人力资源和社会保障局



博山区商务局



博山区烘焙行业协会

2020年9月25日

附件1:

博山区面点职业技能竞赛选手报名表

姓名	工作单位	性别	民族	年龄	学历	照 片
专业工龄	现任职务	身份证号码		职业资格及等级		
竞赛工种（请勾选）		手机号码		单位联系人	手机号码	
博山中式糕点						
博山西式糕点						
个人简历 工作业绩						
推荐 单位 意见						
		（公章） 年 月 日				