

# 安徽省烘焙行业协会文件

皖焙协发【2023】10号

## 关于举办“安徽省烘焙行业 2023 年度第一期职业技能等级认定暨中焙糖协第一期职业技能等级认定培训班”的通知

各有关企业、烘焙院校、饭店、宾馆、烘焙行业从业者：

为贯彻落实中办国办《关于加强新时代高技能人才队伍建设的意见》，推动实施新时代技能人才职业技能等级制度，支持技工强省建设，并根据省技能人才管理服务中心《关于做好 2023 年职业技能等级评价机构年度评价计划和评价实施公告发布有关工作的通知》文件要求，促进全省烘焙技术人才发展、培养造就更多技能人才，现决定 3 月 1 日、3 月 2 日两天在合肥举办“安徽省烘焙行业 2023 年度第一期职业技能等级认定暨中焙糖协第一期职业技能等级认定培训班”。现将有关事宜通知如下：

### 一、认定职业工种及等级：

此次评价认定的工种及等级为：西式面点师 3-5 级、糕点面包烘焙工 1-5 级。

### 二、报考条件

(一) 具备以下条件之一者，经培训考核合格后可颁

### **发初级（五级）证书：**

（1）经本职业初级正规培训达规定标准学时数，并取得结业证书。

（2）在本职业连续见习工作 2 年以上。

（3）本职业学徒期满。

### **（二）具备以下条件之一者，经培训考核合格后可颁发中级（四级）证书：**

（1）取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作 3 年以上，经本职业中级正规培训达规定标准学时数，并取得结业证书。

（2）取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作 5 年以上。

（3）连续从事本职业工作 7 年以上。

（4）取得经人力资源和社会保障行政部门审核认定的、以中级技能为培养目标的中等以上职业学校本职业（专业）毕业证书。

### **（三）具备以下条件之一者，经培训考核合格后可颁发高级（三级）证书：**

（1）取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作 4 年以上，经本职业高级正规培训达规定标准学时数，并取得结业证书。

（2）取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业

业工作 6 年以上。

(3) 取得高级技工学校或经人力资源和社会保障行政部门审核认定的、以高级技能为培养目标的高等职业学校本职业(专业)毕业证书。

(4) 取得本职业中级职业资格证书的大专以上本专业或相关专业毕业生，连续从事本职业工作 2 年以上。

**(四) 具备以下条件之一者，经培训考核合格后可颁发技师(二级)证书(中国轻工业联合会网站可查)：**

(1) 获得高级/三级证书后工作满 3 年(材料中需提交工作证明)。

(2) 累计从事本行业内相关工作 10 年工龄(材料中需提交工作证明)。

(3) 破格条件：硕士、博士相关专业毕业且已在行业内就业(材料中需提交学历证明和工作证明)。

**(五) 具备以下条件之一者，经培训考核合格后可颁发高级技师(一级)证书(中国轻工业联合会网站可查)：**

(1) 获得技师(二级)证书后工作满 5 年(材料中需提交工作证明)。

(2) 累计从事本行业内相关工作 15 年工龄(材料中需提交工作证明)。

(3) 破格条件：取得本职业或相关专业的副教授、教授、高级工程师、教授级高工等高级职称；获得全国技术能手、中华技能大奖、轻工大国工匠等荣誉称号的人员(材料

中需提交相关的证书)。

同时颁发中国轻工联合会糕点面包烘焙工职业技能等级认定证书(中国轻工业联合会网站可查)。

### 三、培训班名额及认定费用:

1. 本期培训班拟定开设 2 个班, 每班 30 名学员, 共计划 60 人。

#### 2. 培训认定费用标准

	初级/五级	中级/四级	高级/三级	技师/二级 (轻工业)	高级技师/一级 (轻工业)
评价费/元	180	180	180	780	980
培训费/元	600	1100	1600	3000	3400
资料、工本费/元	20	20	20	20	20
原材料、耗材费/元	200	200	200	200	200
合计	1000 元	1500 元	2000 元	4000 元	4600 元

备注: 培训机构、院校无社保学生参加各工种培训费用减半收取。

3. 费用收取帐户: 安徽省烘焙行业协会, 开户行: 中国工商银行合肥双岗支行, 帐号: 1302010609200165410。

### 三、培训、评价时间、地点及内容:

1. 时间: 2023 年 3 月 1 日、3 月 2 日(当日上午 9:00 前报到)

2. 地点: 安徽省烘焙行业协会职业技能等级评价中心(合肥市双凤开发区凤锦路 28 号泓剑西点学院, 电话: 0551-65555519)

#### 3. 具体安排

日期	时间	内容	具体内容
----	----	----	------

3月1日	全天 9:00-17:00	报到 理论、实操培训	软质及起酥面包培训 硬质面包培训 艺术面包培训 实操模拟评价
3月2日	全天 9:00-17:00	评价实施	上午 9:00-11:00 理论考试 下午 13:00-16:00 实操考核 16:00-17:00 论文答辩（仅报考技师、高级技师需要进行此项）

#### 四、评价安排

等级	面包烘焙工实操评价品种	西式面点师实操认定品种	论文答辩
初级	白吐司、三股辫子面包	曲奇饼干、原味吐司、磅蛋糕、水果果冻	不需要
中级	白吐司、五股辫子面包、法棍	葡式蛋挞、乡村面包、花卉整体蛋糕（戚风）、椰香奶冻	不需要
高级	白吐司、法棍、直牛角	丹麦牛角面包、芒果慕斯蛋糕、水果奶油整体蛋糕、酸奶布丁	不需要
技师	花色吐司、弯牛角、法棍、平面装饰面包	无	需要
高级技师	碱水面包、花色法棍、弯牛角、立体艺术面包		需要

#### 五、报名要求及截止日期：

1. 填写《轻工行业职业技能等级评价考生申报表》（附件1）、《安徽省烘焙行业职业技能等级评价考生申报表》（附件2）电子版各1份用于初审（发送至 ahhongbei@163.com），纸质申请表各2份（考核现场提交）。
2. 照片为白底近期免冠证件彩照，无边小2寸3张（45mm×35mm）电子照片发送至邮箱 ahhongbei@163.com。
3. 需提供身份证正反面、工作证明复印件各一份（如有

获奖证书、荣誉证书、最高学历证书、学生证、职称证书、相关专业职业资格证书或职业技能等级证书也请复印携带，可作为评价参考材料）。

4. 报名开始日期：2023 年 2 月 20 日

报名截止日期：2023 年 2 月 28 日

#### 六、协会职业技能等级认定培训班对接人及联系方式：

联系人：苏西           13305695366

          刘豪           15357350386

附件 1：轻工行业职业技能等级评价考生申报表

附件 2：安徽省烘焙行业职业技能等级评价考生申报表

安徽省烘焙行业协会

2023 年 2 月 18 日

