**附件1**

**粤菜师傅师资培训班课程安排**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 培训时间 | 培训模块及内容 | 培训形式 | 授课教师 | 地点 |
| 1 | 9：00一9：50 | 开班仪式 |  | 陈娟 | 烹饪面点实训室 |
| 10:00—12：00 | 粤菜师傅 主题讲座 | 讲座 | 单济贤 | 烹饪面点实训室 |
| 14：30— 17：30 | 模块一：传统粤菜菜肴的示范与制作 （金沙焗蟹） | 一体化 | 韦锦 | 烹饪热菜实训室 |
| 2 | 9：00—12：00 | 模块一：传统粤菜菜肴的示范 （五柳松子鱼、金华玉树鸡） | 一体化 | 林献忠 | 烹饪热菜实训室 |
| 14：30—17：30 | 模块二：创新粤菜菜肴的示范 （粗粮烩鲜鲍、美果伴龙虾） |
| 3 | 9:00—12:00 | 模块三：传统点心示范与制作（生煎锅贴饺、岭南千层酥角） | 一体化 | 高勇光 | 面点实训室 |
| 14：30一17：30 | 模块四：花式点心示范与制作（ 绿茵花式玉兔饺 ） |
| 4 | 9:00一10：30 | 学员培训考核 | 一体化 | 韦锦  姚晓玲 | 面点实训室 |
| 10:30一11：30 | 结班仪式 | 陈娟 |