

# 中国教育后勤协会伙食管理专业委员会

中后协伙〔2015〕6号

## 关于举办川菜烹饪培训班的通知

各省、自治区、直辖市伙专会：

为努力适应学校伙食管理改革的新常态和学校餐饮服务市场的新趋势，认真贯彻落实中国教育后勤协会伙食管理专业委员会一届二次全体委员会议精神，积极推动区域性培训基地的建设，为学校伙食管理领域培养一支素质强、业务精、技能专的烹饪骨干队伍，提升学校餐饮服务保障能力和水平，经中国教育后勤协会批准，中国教育后勤协会伙食管理专业委员会决定于2015年9月13日-24日在成都市举办川菜烹饪培训班，现将有关事项通知如下：

### 一、培训内容

- 1、川菜基本业态及发展趋势研究
- 2、川菜基本理论及制作讲解
- 3、传统川菜菜品现场教学
- 4、菜品开发及标准化设计
- 5、知名川菜餐饮企业考察
- 6、四川高校食堂川菜制作现场体验及实习

### 二、培训时间及地点

培训时间：2015年9月13-24日（13日报到），共12天

报到地点：四川旅游学院龙庭大酒店（成都市龙泉驿区红岭路459号）

### 三、培训对象

高校食堂厨师长、大组长、厨师等烹饪技术骨干人员，具有较强的烹饪基本技能，从事高校食堂烹饪工作五年以上。

### 四、培训费用

培训班由四川省高校后勤协会伙食专业委员会协办，由四川旅游学院承办并负责出具票据。培训费用3800元/人（含就餐费、服装费、资料费、交流学习费及考察学习费等），住宿统一安排，费用自理。

### 五、结业授证

培训经考核合格，颁发结业证书。

### 六、培训报名

各省分配名额原则上为2名，请各地伙专会于2015年8月25日前统一将《报名回执表》传到四川旅游学院后勤服务总公司餐饮服务中心。

联系人：陈珊珊

联系电话：028-84825077 18708108154

电子信箱：48490720@qq.com

附件：报名回执表



附件：

**中国教育后勤协会伙食管理专业委员会**  
**川菜烹饪培训班报名回执表**

姓名		职务	
单位			
手机		办公电话	
通信地址			
电子邮箱		邮编	
培训服装尺码选择	选择：号（S号、M号、L号、XL号、XXL号）		
航班/车次		起飞/发车地点	
起飞/发车日期及时间		预计到站时间	
<b>备注：</b> 1、住宿为学校宾馆，原则上安排标间，每间安排两人，200元/天·间。 2、请及时填写交通信息，以便会务组安排接站。			