

# 东莞市乡村工匠烹饪专业人才 中级职称评审委员会

## 关于做好东莞市 2023 年度乡村工匠烹饪专业类别专业人才职称评审工作的通知

各镇街（园区）农林水务局（社会事务局）、人力资源和社会保障分局，东莞市餐饮行业协会，东莞市酒店餐饮技师协会，东莞市烹饪协会，东莞市团膳行业协会，东莞市连锁餐饮发展促进会，市各有关单位：

根据省农业农村厅、省人力资源和社会保障厅《关于做好 2023 年度乡村工匠专业人才职称评审工作的通知》（粤农农函〔2024〕1 号）和《关于做好东莞市 2023 年度乡村工匠专业人才职称评审工作的通知》（东农农函〔2024〕17 号）的有关部署，为做好东莞市 2023 年度乡村工匠烹饪专业类别专业人才职称评审工作，现就有关事项通知如下：

### 一、申报对象

在我市非公单位从事烹饪等相关工作，为农村经济发展作出积极贡献的在职人员。其中，中式烹调，中式面点，点心制作，潮式风味菜烹饪、客家风味菜烹饪、广府风味菜烹饪中、初级职称由本评委会评审，其余方向及高级职称送省评审。

已享受职工或城乡居民基本养老保险待遇人员、服务地点不在基层一线的省属非公非盈利组织人员不得申报参加乡村工匠职称评审。

已在其他系列取得职称，跨系列申报乡村工匠人员，按《广东省职称评审管理服务实施办法》第五章第四十一条规定执行，且须提供涉农非公基层一线范围的业绩材料。

## 二、申报评审的职称

(一) 员级：烹饪（中式烹调/中式面点/点心制作/潮式风味菜烹饪/客家风味菜烹饪/广府风味菜烹饪）技术员

(二) 助理级：烹饪（中式烹调/中式面点/点心制作/潮式风味菜烹饪/客家风味菜烹饪/广府风味菜烹饪）助理工程师

(三) 中级：烹饪（中式烹调/中式面点/点心制作/潮式风味菜烹饪/客家风味菜烹饪/广府风味菜烹饪）工程师

## 三、申报材料

《表一-送评材料目录单》、《表二-广东省乡村工匠职称评审表》、《表三-乡村工匠专业人才（）级职称申报人基本情况及评审登记表》、《表四-证书或证明材料》、《表五-广东省乡村工匠专业人才申报职称评前公示情况表》、身份证复印件、本市社会保险参保记录和相关业绩证明材料。其中，表格内容可在网上填写相应申报信息后导出。

## 四、申报与评审时间

(一) 申报材料受理时间和评审时间

本评委会受理线上申报材料时间截止 2024 年 3 月 26 日

(以申报人线上提交申报时间为准)。2024年6月底前完成评审。

## (二) 申报材料、有效资历时段计算要求

对于2021年度及此后评审取得职称的人员，评审高一级职称时，职称资历年限和有效材料时段的起算时间为本级职称评审年度的下一自然年1月1日，截止时间为申报高一级职称评审年度的12月31日。

## 五、申报程序和要求

### (一) 申报人申报流程

1. 符合申报条件的人员，应根据自己的专业技术岗位，对照《东莞市乡村工匠烹饪类别专业人才中、初级职称评价标准条件》(2023年版，附件1)的条件要求，在系统上按流程如实填报并提交全部申报材料(附件2)，下载并打印相应表格及上传的证明材料(视频除外)。

2. 申报人若有工作单位(公司)的，其工作单位需认真审查申报人纸质申报材料的真实性、完整性和时效性并做好评前公示工作。申报人无工作单位的，则由行业协会、学会或村委会审核相关材料，确保材料的真实性、完整性和时效性并做好评前公示工作。对不符合申报条件的材料，应及时退回并向申报人说明原因。

3. 审核单位要按规定将网上申报材料，特别是《表二-广东省乡村工匠职称评审表》和单位电话，在单位显著位置张榜或单位网站首页、公众号等进行公示。其他申报材料应

在单位相对固定的公开位置摆放，以供查验。评前公示时间不少于 5 个工作日（不包含法定节假日及周末）。经查实存在弄虚作假或其它违规行为的申报材料不予报送，并按有关规定处理；对举报问题一时难以核实的，应如实注明，评审材料先行报送，待核实后将结果及时报送评委会。申报人为自由职业无工作单位将材料交由行业协会、学会或村委会审核的同理，审核时也需经过以上步骤。

4. 评前公示结束后，相关审核单位应在表一至表五相应位置签字、加具意见并加盖公章，并通知申报人领回（填写注意事项参照附件 2 相关内容）。

申报人需将审核单位已签字、加具意见和盖章的《表五-广东省乡村工匠专业人才申报职称评前公示情况表》拍照上传至网上系统并提交镇街农林水务局初审。

## （二）各镇街（园区）农业农村部门、人力资源和社会保障分局初审

1. 做好线上审核工作。各镇街（园区）农业农村部门、人力资源和社会保障分局要本着认真负责的态度，明确审查责任人，落实审核责任，对照《东莞市乡村工匠烹饪类别专业人才中、初级职称评价标准条件（2023 年版）》（附件 1）对申报材料进行审核把关，及时登录审核账号做好线上审核工作，对符合申报的申请提交至上一级部门审核，对不符合申报的申请按原报送渠道退回并说明原因。

2. 做好线下审核工作。对申报人报送的纸质申报材料进行审核把关，并在《表二-广东省乡村工匠职称评审表》对应处签字盖章。并根据附件2做好纸质申报材料流转。

### （三）行业主管部门、市农业农村局复核

工作单位有上级行业主管部门的，申报材料还需上级行业主管部门出具意见并加盖公章。同时，市农业农村局将加强对申报材料的审查，审核确认无误后在《表二-广东省乡村工匠职称评审表》对应处盖章。

市农业农村局以及市人力资源和社会保障局将建立诚信档案制度，对提供虚假材料的个人列入失信档案，作为今后申报、评审的重要参考依据。

### （四）评委会办公室受理审核

线上申报经镇街农林水务局以及人力资源和社会保障分局初审、市农业农村局和本评委会复审通过后，申报人需根据《表一-送评材料目录单》顺序整理所有资料（《表二-广东省乡村工匠职称评审表》、《表三-乡村工匠专业人才（）级职称申报人基本情况及评审登记表》、《表四-证书或证明材料》及有审核单位盖章签字审核后的佐证资料复印件）装牛皮纸档案袋，并将《表一-送评材料目录单》贴档案袋封面上，一次性报送全部纸质资料到镇街农林水务局。

申报人线下提交纸质申报材料截止时间以各镇街农林水务局具体要求时间为准。

纸质申报材料除《表二-广东省乡村工匠职称评审表》

外，其他材料不予退还，评审结束三年后集中销毁，请申报人做好备份。

本评委会将认真做好受理审核，对不符合申报条件和程序、超出评委会受理范围或违反委托评审程序报送的申报材料，将及时按原报送渠道退回，并书面告知申报人。有以下情形之一的，不予受理：

1. 不符合评审条件。
2. 没有使用规定表格。
3. 不符合填写规范。
4. 不按规定时间、程序报送材料。
5. 未按规定进行公示。
6. 其它不符合职称政策规定的。

## 六、评审条件

评审条件按照省 2021 年出台的《关于印发广东省农业农村专业人才职称评价改革实施方案的通知》（粤人社规〔2021〕1 号）和《东莞市乡村工匠烹饪类别专业人才中、初级职称评价标准条件》（2023 年版，附件 1）执行。

## 七、评委会评审和公示

本评委会将按照国家和省市评审有关规定认真组织开展评审工作，坚持以同行专家评审为基础的业内评价机制，结合本行业人才评价特点，创新评价方式，对申报人的品德、业绩、能力进行客观综合评价，提高评审质量。及时做好评审结果告知和评后公示工作，评后公示期不少于 5 个工作日。

## 八、评审结果审核确认和发证

(一) 评委会办公室将在职称评审工作结束后 10 个工作日内，向市人力资源和社会保障局报送评审结果审核确认相关材料。

(二) 评审取得职称的人员，将由市人力资源和社会保障局通过信息系统制作电子职称证书。

## 九、纪律要求

### (一) 严肃评审纪律

各镇街(园区)农林水务局(社会事务局)、人力资源和社会保障分局、餐饮行业协会和各单位要按照国家和省、市职称政策要求，严肃认真做好本镇街(园区)、本行业和本单位申报工作，对照标准条件要求逐条逐项把好资格审查关。评委会及办公室将切实履行职责，细化职称评审工作程序和规则，与评委签订遵守评审纪律承诺书，严格评审程序和评审纪律，确保评审质量。

### (二) 加强监督管理

市农业农村局以及市人力资源和社会保障局将加强对评审全过程的监管，实行评审中巡查、随机抽查和评审后复查、倒查。评委会办公室将实行政策公开、标准公开、程序公开、结果公开，加大社会监督力度，畅通职称投诉举报渠道，对评审过程中发现或群众举报的违规违纪行为会及时认真进行核查、及时报告核查结果，接受各级纪检监察部门的指导和监督。

### (三) 强化责任担当和问责

本评委会将对职称申报、推荐、评审等环节严格实行“谁审核，谁签名；谁签名，谁负责”的管理责任制，对弄虚作假行为追究责任。

#### 十、收费标准

本次评审工作不收取申报人员任何评审费用。

本通知未尽事宜，按照国家和省、市现行职称改革政策规定执行。如遇重大政策调整，按新的政策规定执行。

附件：1. 东莞市乡村工匠烹饪类别专业人才中、初级  
职称评价标准条件（2023 年版）  
2. 乡村工匠申报流程及注意事项



## 附件 1

# 东莞市乡村工匠烹饪类别 专业人才中、初级职称评价标准条件 (2023 年版)

## 第一章 总则

一、为深入实施乡村振兴战略，推动乡村人才振兴，推进“乡村工匠”人才工程高质量发展，让烹饪专业（以下简称本专业）人才施展专业技能，加快培育壮大我市烹饪专业人才队伍，根据国家、省深化职称制度改革有关精神和《广东省人力资源和社会保障厅 广东省农业农村厅关于印发广东省农业农村专业人才职称评价改革实施方案的通知》（粤人社规〔2021〕1号）以及省乡村工匠职称评审委员会办公室发布的《2022 年广东省乡村工匠烹饪专业类别专业人才职称评审标准条件（修订）》结合我市实际，制定本标准条件。

二、本标准条件适用于在东莞市烹饪经济组织内，在当地从事烹饪工作，熟练掌握烹饪技术技能，为农村经济发展做出积极贡献的人员申报职称评价。

三、本专业职称的专业分类包括：中式烹调，中式面点，点心制作，潮式风味菜烹饪、客家风味菜烹饪、广府风味菜烹饪等方向。

四、本专业职称设初级和中级两个层次，其中初级职称分设员级和助理级。员级、助理级和中级对应的职称名称依

次为:烹饪（中式烹调/中式面点/点心制作/潮式风味菜烹饪/客家风味菜烹饪/广府风味菜烹饪）专业技术员，烹饪（中式烹调/中式面点/点心制作/潮式风味菜烹饪/客家风味菜烹饪/广府风味菜烹饪）专业助理工程师，烹饪（中式烹调/中式面点/点心制作/潮式风味菜烹饪/客家风味菜烹饪/广府风味菜烹饪）专业工程师。

五、本标准条件由基本条件和评价条件组成。申报本专业各层级职称须同时具备基本条件和各层级职称评价条件。

## 第二章 基本条件

一、拥护中国共产党的领导，执行党的路线、方针、政策，遵守中华人民共和国宪法和法律法规。

二、热爱农业、农村、农民工作，具有良好的职业道德、敬业精神，作风端正，遵守乡风民俗和村约民规，在乡村群众中享有良好的声誉。

三、身心健康，具备从事相关工作的身体条件。

四、鼓励乡村工匠专业人才积极参加各类实用技术、创新创业、职业技能、学历提升等培训，鼓励乡村工匠专业人才积极发挥专长参与各类技能培训授课。乡村工匠专业人才参加的各类技能培训和授课情况可作为职称评审的有效依据。

### 第三章 技术员职称评价条件

#### 一、学历、资历条件

符合下列条件之一：

(一) 具备高中或中职以上学历，从事本专业相关工作满 1 年。

(二) 不具备上述学历，从事本专业相关工作满 5 年。

#### 二、工作能力（经历）条件

能独立胜任本岗位的技术技能工作，具备参与解决本岗位一般性项目技术或工艺问题的能力。

#### 三、业绩成果条件

作为工艺技术主要负责人参与产品生产管理和质量提升工作。

### 第四章 助理工程师职称评价条件

#### 一、学历、资历条件

符合下列条件之一：

(一) 具备大学专科以上学历，或技工院校高级工班以上毕业，从事本专业相关工作。

(二) 具备高中或中职以上学历，取得烹饪专业类别技术员职称后，从事相关工作满 2 年；或具备高中或中职以上学历，从事相关工作满 4 年。

(三) 不具备上述学历，取得烹饪专业类别技术员职称后，从事本专业相关工作满 2 年；或不具备上述学历，从事

本专业相关工作满 8 年。

(四) 取得相关专业高级工职业资格或职业技能等级后，从事相应专业技术技能工作满 2 年。

## 二、工作能力（经历）条件

(一) 符合下列条件之一：

1. 在市二类以上对应专业方向或相近专业方向的烹饪项目技能竞赛中，获得铜奖或三等奖以上奖项。

2. 担任本市对应专业方向或相近专业方向的烹饪项目竞赛、职业资格、技能等级评价、专项能力鉴定督导员，考评员，评委，裁判，教练累计满 3 年。

3. 创办餐饮机构（或企业），近一年内保持雇用员工超过 15 人（按所在单位近一年每月参保职工人数计）。

(二) 能独立胜任本岗位的技术技能工作，具备参与解决本岗位一般性项目技术或工艺问题的能力，掌握某项烹饪技能技艺，形成自己的心得体会、报告或作品等。

## 三、业绩成果条件

符合以下列条件之一：

(一) 参加完成 1 项以上烹饪相关技术项目的工艺设计、施工或调试、运行维护；制定技术标准、技术规范、新产品开发、新技术推广项目；技术工艺改造与创新，对本单位在节能减排、降低成本、提升产品质量、提高生产效率、强化质量管理、研发新菜品等方面产生积极影响，得到本单位认可，推广实施，取得一定的社会效益和经济效益。

- (二) 获得市级职业技能竞赛技术能手证书。
- (三) 在市场开拓、品牌建设中获得本行业市级以上名厨、名店、名品或认定的非物质文化遗产等项目 1 项以上的参加人员。

## 第五章 工程师职称评价条件

### 一、学历、资历条件

具备下列条件之一：

- (一) 具备大学本科以上学历或学士学位，或技工院校预备技师（技师）班毕业，从事本专业相关工作。
- (二) 具备大学专科学历或技工院校高级工班毕业，取得烹饪专业类别助理工程师职称后，从事本专业相关工作满 2 年；或具备大学专科学历或技工院校高级工班毕业，从事本专业相关工作满 3 年。
- (三) 具备高中或中职以上学历，取得烹饪专业类别助理工程师职称后，从事本专业相关工作满 3 年；或具备高中或中职以上学历，从事本专业相关工作满 7 年。
- (四) 不具备上述学历，取得烹饪专业类别助理工程师职称后，从事本专业相关工作满 3 年；或不具备上述学历，从事相关工作满 10 年。
- (五) 取得相关专业高级工职业资格或职业技能等级后，从事本专业相关专业技术技能工作满 3 年。

### 二、工作能力（经历）条件

### (一) 符合以下条件之一:

- 1.在省二类、市一类对应专业方向或相近专业方向的烹饪项目技能大赛中，获得铜奖或三等奖以上奖项。
- 2.担任本市对应专业方向或相近专业方向的烹饪项目竞赛、职业资格、技能等级评价、专项能力鉴定督导员，考评员，评委，裁判，教练累计满 5 年。
- 3.创办餐饮机构，近一年内保持雇用员工超过 50 人（按所在单位近一年月均参保职工人数计）。

(二) 熟练掌握本专业技术知识，熟悉本专业技术标准和规程，具有较高的技能技艺水平；具有指导和培训高级工艺技术的能力。

### 三、业绩成果条件

符合以下条件 2 项以上：

- 1.获本专业已授权的发明专利（发明人）或取得较好经济效益的实用新型专利 1 项以上。
- 2.参加完成产品开发、技术创新、工艺设计、技术改造或成果推广项目等技术项目 1 项以上，取得较好的经济效益或社会效益，并经市（厅）级以上业务主管或省级以上行业组织组织的专家组评价认可。
- 3.参加完成本专业 1 项以上有技术难度的创新项目或技术改造项目，通过验收后得到企业认可并推广实施，取得一定的社会效益和经济效益。
- 4.在生产、技术管理中采取了有效措施，使本企业产品

水平产品质量或企业管理有明显提高和改进，经济效益较显著，并经市（厅）级以上业务主管或省级以上行业组织专家组评价认可。

5. 参加 1 项以上本专业行业主管部门市（厅）级或省级行业组织组织的制定或修改有关规程、规章、标准、技术规范等起草工作。

6. 获得广东省技术能手称号或在市场开拓、品牌建设中获得本行业省级以上名厨、名店、名品或非物质文化遗产项目的参加人员。

7. 作为主要撰写人参与编写或修订已发布或出版发行的本专业有关技术规范、规程、标准或教材、技术手册等。

8. 在公开出版的专业刊物上发表 2 篇与本专业有关的论文（独撰或第一作者）。

9. 作为主要起草人撰写 2 篇（册）体现其技术能力的工作报告、技术工艺改进方案、编制的操作手册或解决工作难题的案例报告，具有一定的学术水平或实用性，并得到单位主要负责人、技术负责人或 2 名本专业或相近专业高级职称人员的推荐。

10. 发挥团队精神，热衷传技艺、带高徒，在培训和带动技术人才方面取得较好成绩。

11. 能够起到较强的示范引领作用，在本专业知识普及、技艺传承、产业带动、增收致富等方面有较大贡献。

## 附录：相关词语或概念的解释

1. 烹饪项目竞赛、职业资格、技能等级评价：含中式烹调、中式面点、点心制作，潮式、客家、广府风味菜烹饪方向。
2. 市级：指行政区划为地级以上市（不含直辖市）。
3. 冠有“以上”的均含本级或本数量。如“3年以上”含3年。
4. 学历（学位）：在国家教育行政管理部门注册备案的全日制大、中专院校或经省组织的自学考试取得国家承认的研究生（硕士、博士）、大学本科学历（学位），或大专和中专学历。技工院校中级工班、高级工班、预备技师（技师）班毕业，可分别按相当于中专、大专、本科学历申报相应职称。各种培训班颁发的结业证书或专业证书不得作为申报职称的学历依据。
5. 资历：指从取得现职称起至申报当年为止所从事本专业技术工作的时间，截止时间点以每年度通知为准，按周年计算。在此期间全脱产学习者，应扣除其全脱产学习的时间。
6. 技术水平：即专业技术工作能力，一般指通过工作经历、业绩等形式反映出并经专家评审、鉴定确认的水平、能力。
7. 专项职业能力资格证书：专项职业能力考核是对劳动者单一专项职业能力进行评价考核，并对考核合格者颁发专项职业能力证书的技能鉴定活动。专项职业能力证书不划分

等级，是劳动者熟练掌握并应用某项实用职业技能的证明，表明证书持有人具备了从事某职业岗位所必需的基础工作能力。

8. 主持：领导项目团队开展工作，在项目工作中起到主导和带头作用，主持人对项目负总责（包括子项目主持人）。

9. 主要起草人、主要撰写人：指在项目组中起到主导作用，在项目研究报告、奖励证书等能证明业绩成果并记载团队人员组成的文件材料中，署名排序前3名者。

10. 参加完成：指在项目组内，在项目负责人的带领下，参加项目全过程并承担技术性工作的完成人，其认定条件为该人员在项目成果报告所列名单中的参加人员，排序不限。

11. 经济效益：指通过利用某个工作项目所产生的，可以用经济统计指标计算和表现的效益。

12. 社会效益：指通过利用某个工作项目所产生的，经过有关主管部门或省级行业组织组织专家认可的改善环境、劳动、生活条件、节能、降耗、增强国力等的效益，以及有利于贯彻党和国家方针政策，有利于国民经济和社会发展的效益。

13. 论文：指在取得出版刊号（CN或ISSN）的专业期刊上公开发表本专业研究性学术文章。国外公开发行的科技刊物参照执行。凡对业务工作现象进行一般描述、介绍、报道的文章不能视为论文。所有的清样稿、论文录用通知（证明）不能作为已发表论文的依据。

本标准条件由评委会办公室负责解释。

东莞市乡村工匠烹饪专业人才

中级职称评审委员会

2023 年 1 月 11 日

## 附件 2

# 乡村工匠申报流程及注意事项

## 一、注册

打开 <http://yzb.joinken.cn/xcgj/#/login?redirect=%2Fdashboard> 网站，乡村工匠申报页面如下图所示，首次登录需点击验证码右下角【用户注册】先注册；



填写注册姓名【温馨提示：与申报人身份证姓名一致】、手机号码、获取短信验证码、设置登录密码、确认登录密码后点击【注册】，随后用手机号以及密码即可登录，登录后请各申报人完善信息填写。

## 注册用户

X

\* 姓名

\* 手机号 (账号) 获取验证码

\* 短信验证码

\* 密码

\* 确认密码

**注册**

## 二、登录

点击【登录】进入登录页面，输入注册的手机号码和设置的密码后点击登录，如下图所示：



### 三、填写完善资料

#### 1、基本信息

基本信息

流程状态: 提交申请书 | 寻找附件 | 寻找单据集 | 撤回 | 保存

\* 姓名: \* 性别: \* 年龄: \*

\* 户口簿号: \* 出生日期: \*

\* 身份证号: \* 颁发方式: 110205198803123456

\* 户籍所在地: \*

\* 教育程度: \*

\* 现工作单位: \*

\* 现居住地: \*

注意: 请上传正面免冠彩色大一寸电子证件照(以便后期制作证书),请不要上传生活照或有佩戴厨师帽的照片。照片背景颜色应为红底或蓝底,并以身份证号命名。

注意: 请上传正面免冠彩色大一寸电子证件照(以便后期制作证书), 请不要上传生活照或有佩戴厨师帽的照片。照片背景颜色应为红底或蓝底, 并以身份证号命名。

#### 2、申请信息

1. 所在区域为非省属东莞市, 具体镇街的填写若公示时在工作单位公示, 则填写单位所在镇街; 若无工作单位, 公示时由村委会等其它单位、部门公示, 则填写其所在镇街;

申请信息

\* 所在区域: 东莞市 / 东莞市

\* 专业类别: 烹饪 / 中式烹调 / 潮式风味菜烹饪 / 客家风味菜烹饪 / 广府风味菜烹饪

\* 专业方向: 中式烹调 / 点心制作 / 潮式风味菜烹饪 / 客家风味菜烹饪 / 广府风味菜烹饪

工作能力经历及业绩成果

开始日期: 结束日期: 工作能力经历业绩成果情况:

专业类别选择烹饪, 专业方向: 中式烹调, 中式面点, 点心制作, 潮式风味菜烹饪、客家风味菜烹饪、广府风味菜

烹饪，请根据自身情况申报。

2. 根据自身工作能力经历及业绩成果情况如实填写相应资料

工作能力经历及业绩成果

开始日期	结束日期	工作能力经历及业绩成果描述	操作
			<input type="button" value="新增"/>

3. 根据自身情况如实填写获奖情况、发明专利情况、学术成果、专项技术分析报告，若无可无需填写。

获现职称以来所获奖项

获奖时间	获奖项目名称	获奖名称及等级	获奖部门	本人排名	操作
					<input type="button" value="新增"/>

获现职称以来获发明专利情况

获奖时间	专利名称	类别	专利号	此奖项门	本人排名	操作
						<input type="button" value="新增"/>

学术成果（论文/著作撰写情况）

发表时间	类型	作者次序	论文标题/著作名称	刊物名称	刊物主办单位/合作出版社	操作
						<input type="button" value="新增"/>

4. 根据自身情况如实填写教育经历、非教育经历以及工作经历，请申报人对照评审条件认真填写教育经历及工作经历。请申报人以时间先后顺序进行填写。

教育经历

开始日期	结束日期	学校名称	学历	专业	学习形式	操作
2010-09-01	2014-07-01	广东农工商职业技术学院	大专	烹饪	全日制	

非学历教育经历

开始日期	结束日期	学习形式	级别	获得的证书	办学单位	操作
2010-09-01	2014-07-01	全日制	中级	中级厨师证	广东农工商职业技术学院	

工作经历

开始日期	结束日期	工作单位	职位	证明人	操作
2010-09-01	2014-07-01	广东农工商职业技术学院	厨师	王五	

### 3、佐证资料

1. 相关视频材料由于系统设置原因，每条视频长度不多于 60 秒，上传不多于 5 条视频，文件大小不高于 200M。申报人若无职业资格、技能等级证书以及相关业绩成果证明技术技能水平时，可选用上传申报人实操视频进行佐证，可进行加快、分段剪辑上传。拍摄视频时需露出申报人正侧脸或者三分之二脸。（相关证书也需符合对应的专业方向，若证书、获奖证明等不符合专业方向，也需上传实操视频进行工作能力佐证）

线上填写相关资料完毕后请按要求下载相应表格，交由相关单位或部门进行纸质资料审核。



2. 参保证明要上传，若申报人工作参保单位为非餐饮企业，需另外提供相关烹饪工作岗位劳动合同佐证。参保证明

获取方法一：凭身份证件到人力资源和社会保障部门打印；方法二：登录广东省人力资源和社会保障厅的网上服务平台（<http://hrss.gd.gov.cn/gdsbfw/>），点击“社会保险网上个人服务”登录进入查询并打印截图。方法三：微信打开“粤省事”小程序，在热门服务”中找到“社保”进入，点击“社保凭证”，选择“社会保险参保证明查询”在线申请后下载。方法四：微信搜索小程序“电子社保卡”，点击个人社保参保证明查阅打印，点击查询后下载即可。



3. 按网站要求如实放入相关佐证资料，需注意申请表的表5需公示盖章后再以图片的方式上传后方能点击提交。提交后无法再修改申请信息，需要审核单位退回才能修改。提交前请申报人仔细检查。

**上传公示材料 (注:公示材料为申请表的【表5】，请打印盖章后再以图片的方式上传)**

\* 申请表的【表5】：



#### 4、纸质资料相关事项

1. 打印表格时请注意按要求选择打印单、双面及纸张大小；
2. 《表一-送评材料目录清单》“单位”栏加盖评前公示审核单位公章；

申报评审(表一) 送评材料目录清单					
类别	序号	材料名称	单位	数量	
				实	本
基础材料	1	身份证	2	1份	复印件
	2	户口簿(“户主页”或带有自己姓名的“常住人口登记卡”)	2	1份	复印件
	3	参保证明	1		
	4	劳动合同	2		
学历材料 (限大专及以上学历) 或等级证书	5	学历证书	1		
	6	学位证书	1		
	7	职称(职业资格、技工等级)证书	1		
专业证明 材料	8	发表的学术论文、著作、教材、专利、设计等成果(每项不超过5页,最多3项),发表作品均须有本人署名,并附制作(表演)、出版、展出或被采纳的证明材料(如照片、影印件、合同、聘书、通知或获奖证书等)	5		
	9	项目、科研或实践经历(如项目、研究、实习、社会调查等)	2		
业绩、学术 成果	10	获奖证书	0		
	11	实用专利证书	0		
	12	论文(著作)发表时间、刊物、正文	0		
	13	著作(著作时间、出版社及扉页)	2		
	14	技术分析报告(正文)	0		

3.《表二-广东省乡村工匠职称评审表》“用人单位(经营主体、社团组织)或村委会(县、区农业农村局)”栏由评前公示审核单位相关负责人手写签字并加意见和加盖单位公章，填写日期为公示后日期；

用人单位（经营主体、社团组织）或村委会（县、区农业农村局）对申报材料审核、综合评价及评前公示意见	
本《评审表》填写的内容及提交的材料，已经我单位（会）核对无误，对并对此负责且承担由此产生的一切后果。	
综合评价意见：	
评前公示情况（在是或否后的括号内打√）： 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 在单位显著位置公开张贴； 本表涉及的全部申报材料是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 已公示； 公示期（不少于5个工作日）： 年 月 日至 年 月 日。	
公示结果（根据实际情况） 公示期间无异议（ <input type="checkbox"/> ）或公示期间收到对申报人的举报、投诉（ <input type="checkbox"/> ），主要内容及核查情况如下：   	
用人单位（经营主体、社团组织） 或村委会（县、区农业农村局） 负责人（或农业农村局经办人）签名：	(公章) 年 月 日

4.《表三-乡村工匠专业人才 0 级职称申报人基本情况及评审登记表》“单位审核评价意见”栏由负责人手写签字并加意见和加盖单位公章，日期填写为公示后时间；“评前公示情况”栏加意见和盖单位公章，日期填写为公示后时间；“以上填写的内容，已经我单位核对无误，并对此负责和承担相应后果”栏由负责人手写签字和加盖单位公章，日期填写为公示后时间；申报人签名旁边的日期填写为公示前时间。

评审公示情况	年 月 日（公章）			单位审核评估意见							
本人承诺：以上所填写及提交的材料内容真实，并对此负责和承担相应后果。		申报人签名：		年 月 日							
以上填写的内容，已经我单位核对无误，并对此负责和承担相应后果。		公 告		年 月 日		单位负责人签名： 年 月 日					
专业学科组评审情况		学科组 人数	到会人 数	同意票	不同意票	评委会评审结果		评委会人数	到会人数	同意票	不同意票

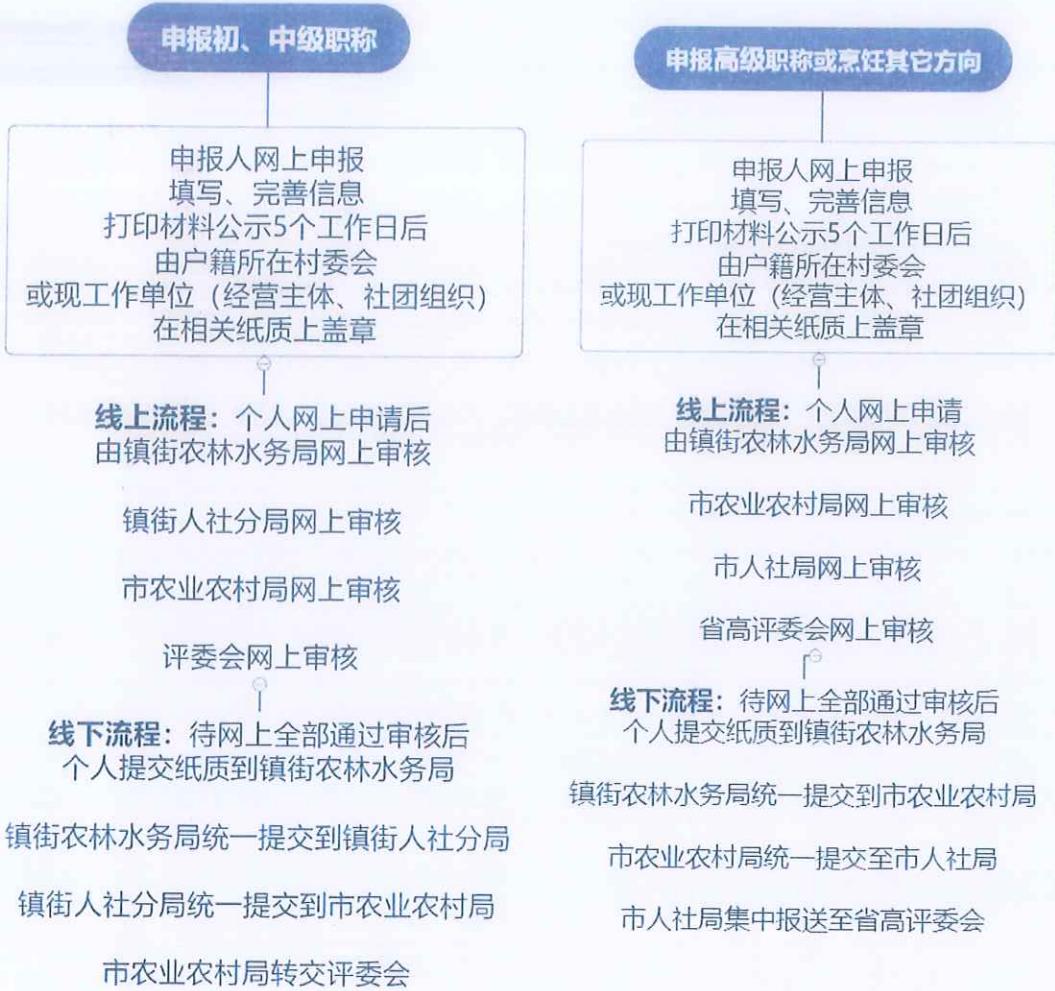
说明：1、此表由申报人填写后用A3纸单面打印，经单位审核盖章（高级一式20份、中级一式15份、初级一式10份，其中1份原件；评委会另有要求的按其要求提交）送相应评委会办公室。2、“职称称取得方式”指评审、考核认定、考试。3、单位审核评价意见字数不少于150字。4、此表供评委会评审时了解申报人基本情况之用，评审结束后评委会办公室应将本表原件填上评审结果，并按职称审批、发证表名单顺序装订上报职称审批确认单位备查。

( )评委会公章：

年 月 日

5.《表四-证书、证明材料》“材料核对人(签章)、审核部门盖章”栏由单位材料审核人手写签字和加盖单位公章，日期填写为公示前时间;凡提供的复印件，应由单位验证人验证后签名并加盖单位公章；

为方便群众，让群众少跑腿，办事更便捷，此次评审，申报人的纸质资料可待网上（镇街农林水务局、镇街人社分局、市农业农村局以及评委会）全部通过审核后先提交至当地镇街农林水务局，由镇街农林水务局统一送镇街人力资源和社会保障分局，再由镇街人力资源和社会保障分局统一送至市农业农村局，待市农业农村局审核无误后再集中报送至本评委会。



公开方式：主动公开

抄送：市人力资源和社会保障局、市农业农村局

---

东莞市乡村工匠烹饪专业人才中级职称评审委员会办公室 2024年1月30日印发

---