|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 03.080.01 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CCA |   X 50 |

团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

中餐厨师之乡评定规范

Specification for the evaluation of Chinese chefs hometowns

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国烹饪协会  发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国烹饪协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

中餐厨师之乡评定规范

* 1. 范围

本文件规定了中餐厨师之乡的评定要求、申报流程、评定程序及管理的内容。

本文件适用于中餐厨师之乡的评定工作。

* 1. 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

中餐厨师之乡hometown of Chinese chef

以具备深厚饮食文化底蕴、系统烹饪教育体系、广泛行业影响力，输出优秀中餐厨师而闻名的地区。

* 1. 评定要求

4.1 基本要求

中餐厨师之乡的评定区域（以下简称区域）包含市、县、镇及街区等。

区域内相关部门近三年无重大食品安全及安全生产事件发生。

区域内行业组织健全且运转良好，在技艺交流、信息共享等方面有具体表现，在餐饮产业链建设方面有计划、有步骤、有措施。

* + 1. 人员要求

区域内培养的厨师需同时满足以下条件：

a)在外就业地点分布在全国15个省区以上；

b)拥有高级技师2人、技师5人；至少1人曾参加国际专业赛事并获奖；

c)至少5人获得全国综合性专业赛金奖或至少10人获得全国专项赛事及省级综合性专业赛事金奖。

区域内餐饮后备人才的培养有良好氛围和健全机制，区域内有2所以上餐饮专业职业院校，全日制在校生200人以上。

区域内居民从事厨师职业的人数占当地常住居民中劳动力人口的比例不小于1%。

* + 1. 历史与文化

区域内厨师在历史上或现代对中餐的发展和传播做出了重要贡献，拥有众多具有一定文化艺术修养、擅长将文化艺术融入烹饪活动中的厨师，并在地方形成一定的积极影响，对地方经济的发展、群众生活水平的提高做出过积极贡献。

区域政府高度重视餐饮业的发展，已出台或正在制定相关的发展规划、扶持政策并设有相对独立的餐饮业专门机构，对当地风味流派的技艺传承创新和厨师管理有总结、有支持、有规划、有服务。

区域内居民具有从事厨师职业的良好氛围，区域内餐饮业技艺传授具有一定的广泛性，短期培训、交流研讨、专业赛事等活动丰富多彩，成效显著。

* 1. 申报流程

凡符合中餐厨师之乡申报条件的，经当地省级行业主管部门或省级行业协会推荐后，均可向中国烹饪协会（以下称为评定主体）提出项目申请。

按照申报条件要求提交相关书面材料。

申报材料真实有效，并加盖申报单位公章。发现虚假申报材料，五年内不得申报该项目。

* 1. 评定程序

评定主体对符合基础条件的申报项目做出立项。

评定主体委托第三方专家组进行实地考察，并出具考察意见。

经综合评价符合条件者，由评定主体颁发相应证书。

* 1. 管理

证书有效期为三个自然年度，申报主体在有效期内拥有该项目名称的使用权。

在有效期内按时接受评定主体的年审；年审未通过，应在规定时间内进行整改，超过整改时间仍未达到年审要求的，取消名称。

如发生食品安全、人身安全等重大事故，造成不良影响的，评定主体将取消该项目名称使用权，并公布结果。

有效期满前三个月，申报主体应及时提出复评申请，由评定主体委托第三方复评。

