

江苏豚师傅餐饮管理有限公司

关于举办《养殖河豚鱼烹制》 江苏省专项职业能力考核培训的通知

各相关酒店、饭店、企事业单位:

根据省政府办公厅《关于深化“江苏工匠”培育工程 加强高技能人才队伍建设的若干措施》的通知（苏政办发〔2024〕37号）和江苏省人社厅苏人社函[2022]436号关于公布《江苏省技能人才评价技术资源目录(第六批119个)》的通知要求，为进一步规范河豚鱼烹饪加工经营行为，确保河豚鱼食用安全，2022年江苏省首次将《养殖河豚鱼烹制》纳入江苏技能人才技术评价专项职业能力考核项目，旨在进一步推动河豚鱼产业规范、有序，高质量发展。

经《养殖河豚鱼烹制》专项职业能力考核技术资源唯一指定开发单位：镇江市职业技能鉴定指导中心、扬中市人力资和社会保障局报备，由江苏豚师傅餐饮管理有限公司举办第九期《养殖河豚鱼烹制》江苏省专项职业能力考核培训班。参培人员经指定职业技能鉴定中心组织考试合格后，核发人社部门专项职业能力证书。证书国内通用、终身有效（无需年检），可在江苏省人力资源和社会保障厅江苏技能人才评价服务网（<http://jshrss.jiangsu.gov.cn/col/col85519/index.html>）查询证书，具体安排如下：

一、培训时间

2025年3月26日-3月28日，报名截止日期3月23日。

学员请于3月26日下午3时在镇江扬中市大不同酒店报到。

二、培训对象

各餐饮企业、企事业单位、河豚鱼专门店、机关后勤、食堂，有意向从事河豚鱼烹调、食品加工相关河豚鱼产业人员，达到法定劳动年龄即可报名（具体情况可以电话咨询）。

三、培训方式

采取理论与实操相结合的方式，紧扣《养殖河豚鱼烹制专项职业能力考核规范》。聘请国家级烹饪大师进行课堂专业培训授课和实操演示，重点提高学员理论水平和实操技能，确保掌握河豚烹饪技艺。

四、考核方式

经江苏省职业技能鉴定中心指派设区市鉴定中心进行百分制现场考核：包括理论闭卷考试和实操考试两部分考核总分100分，60分及格（同时理论、实操两部分考试考核均应在60%以上），方可取得证书。

五、报名手续

报名方法：

豚师傅抖音号、微信公众号平台或者联系报名人员电话、微信均可报名。

递交本人身份证复印件(正反面)、1寸彩色白底照片1张、电子证件照(小于20KB),现场报到填写报名登记表和承诺书(附后)。

六、培训费用

参照相关部门收费标准，每人3800元(包括培训费、教学原料费、考务费等),需住宿学员报名时提前报备，往返交通费自理。持有省、市(县)以上行业协会原河豚培训证书原件可优惠收费每人3500元。

七、汇款方式

银行账户：江苏豚师傅餐饮管理有限公司

中国建设银行扬中市支行

账 号：32050175744600000240

八、培训地址 扬中市大不同酒店

联系人：

王纬坤 15358596297

附件：1、报名表

2、承诺书

3、培训课程表

江苏豚师傅餐饮管理有限公司

2025年2月19日



附件 1:

《养殖河豚鱼烹制》江苏省专项职业能力考核培训班

报 名 表

姓名		性别		民族		(照片)
出生年月			政治面貌			
文化程度		职业工种		专业 工龄		
现工作 单位				联系电话		
				身份证号		
现有技术等级				何时参加何单位何种 业务技术等级培训		
个人简历						
单位意见						

单位(章)

年 月 日

附件2:

江苏省专项职业能力考核 养殖河豚鱼烹制专项职业能力考核学员承诺书

本人参加《养殖河豚鱼烹制》专项职业能力考核培训班学习取得《养殖河豚鱼烹制专项职业能力证书》,在今后持该证工作中向发证单位做出如下承诺:

1.在从事养殖河豚鱼初加工、烹制过程中,河豚鱼来源于经农业农村部鱼源基地备案和从具备条件的河豚鱼加工企业及其专供机构采购。经营的养殖河豚鱼符合“一鱼一标一码”的要求,不采购、不烹制、不销售、不食用野生河豚鱼及其制品,不经营不具备可溯源且无“一鱼一标一码”防伪标签的河豚鱼,不从专供以外无合法资质的供货商处订购河豚鱼。不经营病死以及来历不明的河豚鱼及其制品。

2.本人将严格按照培训中从业人员操作标准和规范要求操作,厨房中必须配有专门操作间,养殖河豚鱼均由本人独立操作,从养殖河豚品种鉴别到安全烹制程序不得由帮手操作。

3.烹制过程中各类用品包括:锅、勺、餐具等均由专人看管,对宰杀加工过程中、清洗、核查、烹制养殖河豚鱼过程中产生的废弃物均定点专人销毁。

4.本人承诺自觉遵守国家有条件放开河豚鱼的相关法律法规和行业规范要求,不做有损河豚鱼产业发展的事情,不说有损行业发展的话。

5.如不能遵守国家有关养殖河豚鱼安全操作的法律法规和行业

规范、标准或违反本承诺书中约定条款的，发证单位拥有收回《养殖河豚鱼烹制专项职业能力证书》的权利。如本人不上交证书，则此证书自动失效(在查询网站除名),并不得再作为从业的基本条件，同时取消本人所在单位的养殖河豚鱼“一鱼一标一码”溯源试点。

6.上述承诺是本人自愿的，如不遵守本人愿承担相应法律责任。

承诺人： (手印)

身份证号：

联系方式：

年 月 日

附件3:

《养殖河豚鱼烹制》江苏省专项职业能力考核培训班培训日程

时间	日程安排
3月26日	报到 欢迎晚宴 学员互动
3月27日上午	开学典礼，领导嘉宾讲话，全体合影 理论教学(PPT)讲课，规范实操要领讲解 1、解读河豚鱼相关法律法规要求，市场监管工作要点； 2、解析河豚鱼烹饪加强学习的重要意义； 3、讲解养殖暗纹东方豚“一鱼一标一码”全程溯源体系。
3月27日下午	1、演示养殖暗纹东方鲀专间、专人烹制流程要领； 2、学员掌勺上灶，大师手把手传授河豚烹制技艺。
3月28日上午	大师讲解河豚鱼营养价值，河豚鱼预制菜发展，中餐河豚经典菜品，如：白汁河豚、河豚刺身，河豚预制菜研学等。
3月28日下午	理论与实操考试 学员返程