厨艺大比拼 选拔乡村工匠人才——

2020年浈江区“风度杯”粤菜师傅技能工匠

竞赛隆重举行

为进一步加快浈江区乡村工匠人才培养，满足粤北区域美丽乡村建设对技能人才的需求，通过竞赛发现人才、选拔人才，充分发挥浈江盛产的名优特产及食材优势，推广浈江饮食文化,更好地服务于“大农业、大旅游”产业，2020年9月25日浈江区“风度杯”粤菜师傅技能工匠竞赛在华美达酒店隆重举行。

市人社局职建科科长白深云进行了开幕会致辞，对浈江区实施“粤菜师傅”工程工作给予充分肯定，对以后的工作寄予高度期望，并预祝本次大赛取得圆满成功；而后由浈江区人社局局长曾开全宣布大赛开幕。

本次大赛为提高各决赛选手的烹饪技艺，组委会组织60名选手在2020年9月20日集中进行了烹饪实训，聘请了中国烹饪大师现场传授烹饪技能和制作指导。按照比赛规则大赛指定主料均由竞赛组委会提供，自选菜食材的其余辅料由选手自行准备。竞赛所有菜品食材均为韶关特色食材，选出参赛的选手制作的菜品，必须要填写菜品登记表，并描述作品特点和主辅料。

经9月24至25日笔试和实操紧张而激烈的角逐，最终由韶关风度华美达广场酒店选手李森杰摘得桂冠，韶关市本岛餐饮有限公司选手李志华、浈江区小康生活餐饮服务公司选手卢金生分获二三名，其余选手也分别获得优胜奖及优秀奖，大赛圆满落幕。

