

岳阳市岳阳楼区人力资源和社会保障局

岳楼人社字〔2026〕1号A类 同意公开

对岳阳楼区第六届人大五次会议第109号建议的 答 复

张海龙代表：

您提出的《关于加大烹饪技能人才培养力度，推动地方特色餐饮产业发展的建议》收悉，现答复如下：

您提出的加大烹饪技能人才培养力度、推动地方特色餐饮业发展的建议，紧扣餐饮产业高质量发展的核心需求，既瞄准了烹饪技能人才供给不足、培养体系不完善的行业痛点，也抓住了地方特色餐饮业传承创新、规模化发展的关键抓手。该建议不仅契合乡村振兴、文旅融合的发展趋势，更能助力激发消费市场活力、弘扬中华饮食文化，岳阳楼区人力资源和社会保障局从人才培养体系构建、地方特色餐饮发展赋能、政策保障与机制创新三个维度，梳理具体的落实方向与实施举措，让建议落地见效、惠及产业。

一、构建多层次烹饪技能人才培养体系，夯实产业人才根

基。烹饪技能人才是地方特色餐饮业发展的核心要素，需打破传统培养模式的局限，建立从职业启蒙、职业教育到终身培训的全链条培养体系，兼顾技艺传承与市场需求，实现人才供给与产业发展的精准匹配。

（一）强化职业教育核心培养作用：推动中高等职业院校优化烹饪专业设置，增设地方特色菜系、民间特色小吃、非遗美食制作等定向专业方向，将地方饮食文化、食材特性、烹饪技法纳入核心课程。鼓励职业院校与地方餐饮协会、龙头企业共同制定人才培养方案，编写本土化教材，让教学内容直接对接地方餐饮产业的岗位需求。同时，扩大烹饪专业招生规模，对报考地方特色菜系相关专业的学生给予学费减免、奖学金等政策扶持，吸引更多青年投身烹饪行业。

（二）激活非遗传承与大师带徒的传统培养模式：建立地方餐饮技艺大师、非遗传承人评选与激励机制，鼓励其走进院校、开设工作室，开展“名师带高徒”专项培养计划，将口传心授的传统烹饪技艺系统化、规范化传承下去。设立地方特色餐饮技艺传承专项资金，支持传承人开展技艺研究、学徒培养，避免特色技法失传。

（三）开展面向行业的普惠性技能培训：针对餐饮行业在职从业人员、返乡创业人员、农村剩余劳动力等群体，由人社、商务部门牵头，联合餐饮协会开展短期、实用的烹饪技能培训，重点培训地方特色菜品制作、标准化操作、成本控制等内容。培训考核合格后颁发职业技能等级证书，推动餐饮行业从业人员技能水平整体提升，同时为地方特色餐饮业发展储备基层技能

人才。

（四）推动产教融合、校企合作深度落地：支持职业院校与地方特色餐饮龙头企业共建实训基地，企业为学生提供实习岗位、实操指导，院校为企业输送专业人才、开展技术研发，实现“校中厂、厂中校”的培养模式。鼓励企业参与院校烹饪专业的教学评价，将企业的岗位标准转化为教学评价标准，让培养的人才一出校门就能适应岗位需求，减少企业的人才培养成本。

二、以人才培养为抓手，赋能地方特色餐饮业全链条发展。烹饪技能人才的培养并非孤立进行，需与地方特色餐饮业的传承创新、品牌打造、业态升级深度结合，让人才成为推动产业发展的核心动力，实现“人才兴则产业兴”的良性循环。

（一）助力地方特色餐饮技艺的传承与创新：依托培养的专业烹饪人才，开展地方特色饮食文化与烹饪技法的挖掘、整理和研究工作，对濒临失传的民间特色美食、传统技法进行抢救性保护。同时，鼓励技能人才结合现代消费需求，在保持地方特色的基础上，对菜品进行口味优化、造型创新、营养搭配升级，推出符合年轻消费群体、健康饮食趋势的新菜品，让地方特色餐饮“老味道”焕发“新活力”。

（二）推动地方特色餐饮的标准化与规模化发展：专业烹饪人才与食品研发人才协同，制定地方特色菜品的原料选用、制作工艺、口味标准等规范，解决地方特色餐饮“味道难统一、规模化难复制”的痛点。同时，培养兼具烹饪技能与经营管理能力的复合型人才，指导地方特色餐饮商户进行标准化运营、连锁化发展，推动地方特色餐饮从“小散弱”向品牌化、规模化转

型。

（三）促进文旅融合，打造地方特色餐饮名片：依托烹饪技能人才的技艺优势，结合地方文旅资源，打造“美食+文旅”融合产品，如开设地方特色美食体验店、举办美食文化节、开展非遗美食制作体验活动等，让地方特色餐饮成为文旅消费的重要组成部分。同时，培养兼具烹饪技能与讲解能力的人才，为游客讲解地方饮食文化背后的故事，提升地方特色餐饮的文化附加值，打造具有地域辨识度的餐饮名片。

（四）挖掘地方食材资源，构建餐饮产业供应链：鼓励烹饪技能人才深入研究本地特色食材的特性与烹饪应用，推动本地农产品、水产品、特色调味品等食材的产业化开发。同时，培养懂食材、懂烹饪、懂供应链的复合型人才，助力构建“本地食材+特色烹饪”的产业供应链，既降低餐饮企业的食材成本，又带动本地农业产业发展，实现餐饮产业与乡村振兴的深度融合。

三、完善政策保障与机制创新，营造人才培养与产业发展的良好环境。加大烹饪技能人才培养、推动地方特色餐饮业发展，需要政府、行业、企业、院校多方协同，通过政策扶持、机制创新、氛围营造，破除发展中的各类障碍，为产业发展保驾护航。

（一）强化政策资金支持：各级政府设立烹饪技能人才培养与地方特色餐饮业发展专项基金，用于院校专业建设、实训基地打造、技艺传承、技能培训、品牌打造等工作。对开展地方特色餐饮人才培养的院校、校企合作企业给予财政补贴，对获评地方特色餐饮品牌、非遗美食传承基地的企业给予税收优惠、

融资支持，降低企业发展成本。

（二）健全人才评价与激励机制：完善烹饪技能人才职业技能等级评价体系，打破学历、资历限制，以技艺水平、行业贡献、市场认可度为核心评价标准，让优秀的一线烹饪人才能够获评相应的职业技能等级，享受对应的薪资待遇、职称评定政策。同时，开展地方特色餐饮“名厨”“名菜”“名店”评选活动，对优秀烹饪人才和餐饮企业进行表彰宣传，提升烹饪行业的社会认可度和职业吸引力。

（三）发挥行业协会的桥梁纽带作用：支持地方餐饮行业协会规范化发展，赋予其行业协调、标准制定、人才评价、技能竞赛等职能。由行业协会牵头，搭建烹饪人才交流平台，定期举办地方特色菜系烹饪技能大赛、菜品创新大赛，以赛促学、以赛促练，激发烹饪人才的创新活力；同时，收集行业人才需求、发展痛点，为政府制定政策提供参考，推动行业自律发展。

（四）营造重视烹饪技艺与地方饮食文化的社会氛围：通过电视、新媒体、线下体验等多种渠道，宣传地方特色饮食文化、烹饪技艺大师的事迹、优秀烹饪人才的成长故事，打破“厨师是体力活”的刻板印象，让烹饪行业成为受人尊重、有发展前景的职业。同时，将地方饮食文化纳入中小学素质教育内容，开展美食文化进校园活动，培养青少年对地方饮食文化的认同感和传承意识。

非常感谢您对我区餐饮服务业从业人员培训工作关心和重视，我们会向上级主管部门反映，根据湘人社函[2022]103号文件精神积极扩宽职业培训模式，鼓励培训机构组织开展技能提

升培训，针对性提升餐饮服务人员技能，采取“互联网+职业技能培训”和“311”服务的模式，开展餐饮服务培训。提高培训便捷性，满足从业人员灵活性培训需求，加强我区餐饮服务业从业人员的岗前培训，提升餐饮服务从业人员的技能水平。也会通过乡街（社区）收集有培训意愿的人员，推荐给培训学校开班。

下一步，我局将继续会同各相关单位积极采纳提案中的建议，积极推动我区餐饮服务业的职业化、标准化、规范化建设，全力推进餐饮服务业加大烹饪技能持续健康发展，为更好满足人民群众美好生活需求做出更大的贡献。

再一次感谢您的宝贵建议，希望得到您一如既往的关心支持，共同推进我区餐饮服务业的发展。

岳阳市岳阳楼区人力资源和社会保障局

2026年3月26日



承办负责人：李为

承办人及联系电话：刘勇 13575089696