附件1

中国烹饪协会中国烹饪大师名师注册管理办法（试行）

为进一步规范中国烹饪大师、名师的评定工作，提升中国烹饪大师、名师的含金量和美誉度，中国烹饪协会将对“中国烹饪大师、名师”进行统一注册管理。具体管理办法如下：

**一、新申报人员**

1. **培训阶段**

中国烹饪协会将通过授权的方式向指定地方协会分别提供注册中国烹饪大师和名师理论考评题库（题库根据对大师和名师的不同层次要求设定，内容涵盖中式烹调（冷拼雕饰）、西式烹调、中式面点、西式面点等专业理论知识以及食品安全、营养配餐、行业政策法规等相关领域），由被授权的地方协会自行组织本区域内及周边地区的申报人员进行集中培训。

1. **申报阶段**

**1.申报条件**

符合下列条件可以申请参加注册中国烹饪大师、名师考评：

①福建省餐饮烹饪行业协会会员；

②在福建省餐饮烹饪行业协会认可的省内外大型专业赛事中获得过金奖及以上成绩；

③年龄30周岁（含）以上，且专业工龄不少于10年，获得技师称号（或获得过福建省餐饮烹饪行业协会认定的闽菜大师称号满1年以上）可申报注册中国烹饪名师；

④年龄40周岁（含）以上专业，且工龄不少于20年，同时获得高级技师和闽菜大师称号且为注册中国烹饪名师，可申报注册中国烹饪大师；

⑤有省级以上餐饮烹饪行业协会的推荐意见；

⑥符合《中国烹饪大师、名师评定标准》其他规定条件。

1. **报名程序**

1）报名阶段

符合条件的注册中国烹饪大师名师申报人员须通过填写表格提交至福建省餐饮烹饪行业协会秘书处进行报名。

1. 资质审核

中国烹饪协会在收到申报人员报名资料后10个工作日内完成申报人员的资格审核，并向申报人员发出确认通知。

**（三）考评阶段**

全国范围的注册中国烹饪大师、名师统一考评分在线理论答题和现场实操测试两个部分。

1. **在线理论答题**

考题根据申报工种，由计算机从题库中随机组合（本工种专业考题占60%，公共考题占40%），满分为100分，90分及以上为合格，合格后方可继续参加实操考评。

1. **实操考评**

综合考评烹饪技艺水平，即在规定的时间内，使用指定主要食材制作完成一个所擅长菜系的自选作品，作品应从色、香、味、型、养等方面充分体现申报人的技艺水平，并具有市场推广性和实用性。

考评工作由评审委员会主持，下设9人一组的多个评委组，实行评委对申报人面对面打分，评委根据申报人对作品的综合阐述以及对作品本身的评判进行现场投票表决，每个评委组中2/3以上评委表决通过，报评审委员会确认无异议后即为合格。

**3.成绩认定**

考评结果在“注册中国烹饪大师、名师管理系统”统一公示，公示一周内无厨艺、厨德方面异议举报的人员，即可正式注册成为中国烹饪大师、名师。

**（四）注册阶段**

中国烹饪协会统一颁发“中国烹饪协会注册中国烹饪大师、名师证书”并载入当年《中国烹饪协会注册中国烹饪大师、名师名录》，其基础信息和考评成绩将统一纳入中国烹饪协会人才库，同时向国家人社部备案。中国烹饪协会还将在一年一度的中国厨师节期间对注册中国烹饪大师、名师授勋，向公众广泛宣传注册中国烹饪大师名师事迹和厨艺，优先推荐参加国内外重要赛事和交流活动。

**（五）年检阶段**

获得注册中国烹饪大师、名师资格后，每年需参加年检，连续两年不参加年检者，取消其大师、名师资格。连续两年年检不合格者原注册大师降级为注册名师，原注册名师取消资格。

年检步骤：

1.每年3月底前通过中国烹饪协会官网“注册中国烹饪大师名师管理系统”提交个人更新资料（包括职务职称、工作单位、年内参加的大型比赛情况、撰写的论文、开发的新工艺、新技术、新菜品等）。

2.参加中国烹饪协会举办的注册中国烹饪大师、名师年检提升课程（主要包含最新行业前沿技术和公共理论知识），并获得课程结业证书。

3.经资料审核，上一年度内无违法乱纪记录和严重违背职业道德投诉记录，同时完成规定提升课程，即为年检合格，否则为年检不合格。年检结果可在“注册中国烹饪大师名师管理系统”查询，同时可持证书到中国烹饪协会加盖年检印章。

**二、已获得中国烹饪大师称号的人员**

已获得中国烹饪大师称号的人员，需按照新申报人员相关注册程序重新考评，合格后办理注册手续。

**三、已获得中国烹饪名师称号的人员**

需按照新申报人员注册管理程序，经培训并考评通过后成为注册中国烹饪名师或在符合条件时直接申报注册中国烹饪大师。