

# 山东省人力资源和社会保障厅 山东省财政厅 关于开展“鲁菜师傅”创业能力提升培训 试点工作的通知

各市人力资源社会保障局、财政局：

为贯彻落实《山东省“十四五”职业技能培训规划》，打造“鲁菜师傅”技能培训品牌“升级版”，提升“鲁菜师傅”创业者的创业能力和经营能力，增加就业岗位，利用三年左右时间，在全省范围内开展“鲁菜师傅”创业能力提升培训试点工作，现就有关事项通知如下。

## 一、工作目标

以“鲁菜师傅”创业能力提升培训试点工作为抓手，创新“鲁菜师傅+”培训模式，对参加“鲁菜师傅”特色培训已成功创业或具有创业意愿的人员开展创业能力提升培训，通过创业能力提升促进“鲁菜师傅”创业者扩容提质，带动更多鲁菜烹饪技能人才就业创业，推进城乡劳动者稳定就业、自主创业。

## 二、试点内容

（一）鲁菜师傅+菜品预制。探索开发鲁菜预制菜“技能+创业”培训课程，丰富线上线下培训资源，面向具有鲁菜预制菜技

能培训和创业意愿的劳动者开展多形式、多层次鲁菜预制技能培训、企业运营能力提升培训，提升预制菜产业链整体质量和效益，吸引更多劳动者投身预制菜产业发展。

（二）鲁菜师傅+山东手造。依托全省四级非物质文化遗产代表性项目名录、传统工艺振兴目录等资源，面向社会广泛征集打造涉及鲁菜非物质文化遗产传承人的特色菜式、特色宴、预制菜等适合劳动者创业的培训项目，有针对性开展创业意识培养、创业能力培训和创业实训，提升创业能力。

（三）鲁菜师傅+电商直播。加快推进“鲁菜师傅+网创”项目，支持农餐企业开展“鲁菜师傅”电商直播适岗培训，鼓励“鲁菜师傅”参加网络创业培训、电子商务、直播培训等各类创业培训，打造鲁菜行业经营发展新业态。

（四）鲁菜师傅+文化旅游。探索建立“鲁菜师傅+文旅”创业培训模式，将鲁菜文化解读、鲁菜发展与技艺传承知识等纳入培训内容，不断完善和提升“鲁菜师傅”文化积累。结合当地特色旅游资源禀赋，加快文化旅游“鲁菜师傅”的培训，开拓美食旅游地图及路线。

### 三、工作措施

（一）开展“鲁菜师傅+”创新培育。探索建立“鲁菜师傅+”培训联盟，共同研究制定培训方案，共同参与专业设置、课程开发及考核评价等。支持开展“鲁菜师傅”职业技能竞赛活动，推动厨艺交流和岗位练兵。鼓励符合条件的“鲁菜师傅”个人或初创企业参加山东省创业大赛，提高创业实战能力。

(二) 推进“鲁菜师傅+”体系发展。开展项目推介、创业指导、创业咨询等一系列创业服务，为符合条件的创业者和创业企业提供创业担保贷款，降低创业者和初创企业融资成本，鼓励其创新创业。探索开展以一对一咨询、理论培训、观摩实训和对接服务为主要内容的“鲁菜师傅”创业训练营活动，助力“鲁菜师傅”企业发展。

(三) 加强“鲁菜师傅+”品牌建设。挖掘“鲁菜师傅+”典型创业培训项目，打造地方特色品牌。借助鲁渝、鲁甘等东西劳务协作平台，开展“鲁菜师傅+”培训，打造“鲁菜师傅”省际技能协作品牌。探索建立“鲁菜师傅”国际技能培训品牌，积极对接海外以及港澳台地区餐饮、烹饪组织，共同培养高素质国际化“鲁菜师傅”。

#### 四、工作要求

(一) 确定试点。各市应结合当地“鲁菜师傅”特色培训开展实际及产业发展需求，确定1-2个县(市、区)开展“鲁菜师傅”创业能力提升培训试点工作，承担试点工作的县(市、区)要制定具体的工作方案，明确开展“鲁菜师傅”创业能力提升培训的项目内容、培训计划、培训目标、培训效果等。

(二) 培训要求。试点地区可通过项目制方式开展“鲁菜师傅”创业能力提升培训，制定具体培训方案。要将通用知识、质量意识、安全生产、卫生防疫等纳入培训必修课。做好培训方案、报名材料、参训人员名册、打卡签到、视频影像、绩效评估报告等资料整理存档工作。

（三）绩效评估。各市指导试点地区加强对“鲁菜师傅”创业能力提升培训的绩效评估，加强对参训人员成功创业、规模扩张、营收增长、升级转型等综合评估。各市要根据绩效评估情况，认真总结试点经验，查找工作中存在的不足，增强培训针对性和有效性。

## 五、组织保障

（一）加强组织领导。各市要高度重视，将实施“鲁菜师傅”创业能力提升培训试点作为“一市一品牌”“一县一项目”建设的一项重要举措，建立健全工作机制，明确职责任务，层层抓好落实。

（二）统筹资金使用。各市要统筹使用就业补助资金、职业技能提升行动专账资金，充分发挥政府补贴性培训引领作用，进一步调动市场力量。试点地区负责确定具体培训项目，明确培训计划人数、内容及效果，并具体组织实施。

（三）加强宣传引导。各市要注重总结试点经验做法，广泛宣传“鲁菜师傅”创业能力提升培训试点工作，树立一批优秀“鲁菜师傅”创业带动就业典型，发挥“鲁菜师傅”技能工匠、就业模范、创业成功者的示范带动作用，营造良好社会氛围。

山东省人力资源和社会保障厅

山东省财政厅

2022年7月27日

（此件主动公开）

（联系单位：省公共就业和人才服务中心职业培训处）