

河南省豫菜文化研究会团体标准制定程序

文件目录

1. 公开团体标准信息承诺书.....	2
2. 关于成立河南省豫菜文化研究会团体标准化 工作办公室的通知.....	3
3. 团体标准技术审查会议纪要	5
4. 关于发布河南省豫菜文化研究会相关团体标准的公告	8
5. 豫菜地标美食评审认定规范团体标准申报提案.....	9
6. 豫菜地标美食评审认定规范团体标准制定立项申请书.....	17
7. 豫菜师傅资质质量技术规范团体标准申报提案.....	21
8. 豫菜师傅资质质量技术规范立项申请书.....	26
9. 团体标准分类、编号说明-1.....	29
10. 团体标准分类、编号说明-2.....	30

公开团体标准信息承诺书

本会在国家标准信息公共服务平台上公开发布的《豫菜地标美食评审认定规范》《豫菜师傅资质质量技术规范》团体标准、社会团体法人证书、开展团体标准化工作的内部工作部门及工作人员信息、团体标准制修订程序文件，均合法、真实、有效，本会对此负责。

承诺人：河南省豫菜文化研究会

2022年10月8日



河南省豫菜文化研究会文件

豫菜研字〔2022〕4号



关于成立团体标准化工作办公室的通知

全省各级豫菜文化研究会、办事处、专委会、各酒店餐饮行业组织、院校教育科研单位、饭店业供应链企业：

根据国家标准管理委员会、民政部、河南省民政厅关于印发《团体标准管理规定》的通知文件精神，本会团体标准化制定工作需要，经会长办公会研究，决定成立“河南省豫菜文化研究会团体标准化制定工作办公室”。工作职责、人员组成如下：

一、办公室主任：苏锡国 河南省豫菜文化研究会会长。负责领导、组织、统筹、协调、实施团体标准化制定工作。

二、秘书工作组：负责团体标准化制定工作的科学规划、调研论证、标准编写、公示发布、实施等工作。

组长：段明华 河南省豫菜文化研究会秘书长

成员：李翠丽 河南省豫菜文化研究会驻会副会长

朱长征 郑州商业技师学院烹饪系党支部书记、中国烹饪大师、豫菜工匠、河南省技术能手获得者

邢丙寅 开封技师学院烹饪系主任、中国烹饪大师、豫菜大师、河南省五一劳动奖章、河南省技术能手获得者

刘彦哲 河南省豫菜文化研究会办公室文秘

开展豫菜相关团体标准化建设工作，是豫菜行业步入国家标准化、正规化、法制化行列发展的一件大事，具有里程碑意义。请各单位接此通知后，积极参与，献计献策，主动支持团体标准化制定工作办公室的工作。

此通知



抄报：河南省社科联、河南省民政厅、本会及相关餐饮行业组织单位

承办：河南省豫菜文化研究会秘书处

本通知电子文件登陆“新连享创业网”www.xinlianxiangcanyin.com 查询

团体标准技术审查、批准工作会议纪要

2022年9月30日下午,《豫菜地标美食评审认定规范》《豫菜师傅资质质量技术规范》团体标准(以下简称两个豫菜团体标准)技术审查工作会议,在河南省豫菜文化研究会会议室召开。团体标准技术审查会议由会长苏锡国主持,刘彦哲担任会议记录。参加会议的人员有:

苏锡国 河南省豫菜文化研究会会长、团体标准化制定工作
办公室主任

段明华 河南省豫菜文化研究会常务副会长、秘书长、团体
标准主要起草人

王一民 河南省豫菜文化研究会党支部书记、中国酒店餐饮业
高级职业经理人

刘敏杰 河南省豫菜文化研究会智库专家、浙江大学中原法
商学院院长、河南鼎德律师事务所主任

马秀甫 河南省豫菜文化研究会常务副会长、豫菜工匠、中
国烹饪大师、豫菜大师、苏州蘇味隆食品有限公司
预制菜研发出品总监

崔志海 河南省豫菜文化研究会常务副会长、豫菜工匠、中
国烹饪大师、豫菜大师

肖于波 河南省总工会授予“河南省财贸轻纺烟草行业大工
匠”、中国烹饪大师、豫菜大师、河南粥鸿缘餐饮管

理有限公司董事长、河南省五一劳动奖章、河南省
技术能手获得者

李翠丽 河南省豫菜文化研究会驻会副会长、酒店餐饮管理
服务师

朱长征 河南省豫菜文化研究会副会长、郑州商业技师学院
烹饪系党支部书记、中国烹饪大师、豫菜工匠、河
南省技术能手获得者、团体标准起草参与人

杜红杰 中国烹饪名师、豫菜面点大师

魏 辉 河南省酒店服务业职业经理人、服务师

刘彦哲 河南省豫菜文化研究会文秘

会议首先听取段明华关于两个豫菜团体标准提案、立项、
起草、征求意见工作情况汇报。两个豫菜团体标准于2022年3
月2日提案,2022年3月10日经会长办公会研究立项,成立“河
南省豫菜文化研究会团体标准化制定工作办公室”,严格按照
“标准预研”“标准立项”“标准起草”“征求意见”的标准制定
程序,组织开展团体标准制定工作。

两个豫菜团体标准起草制定过程中,秘书工作组组织专家
座谈会、豫菜餐饮企业技术人员座谈会,广泛征求各省辖市相
关行业组织、知名豫菜餐饮企业、美食家、法律届人士意见;
参考了本会过往制定的《河南省豫菜基地管理办法》《河南省豫
菜大师、名师管理办法》《豫菜大工匠、豫菜工匠管理办法》和
国家相关行业组织制定的团体标准。起草过程严格标准的科学
性、规范性和时效性,提高标准质量,做到技术上先进,经济

上合理。使制定的团体标准达到有效推动豫菜文化传播，打造河南知名品牌，擦亮豫菜师傅名片，推动豫菜餐饮经济发展的立项目的。

两个豫菜团体标准文字起草工作 2022 年 7 月底前完成，行业内外征求意见工作 2022 年 8 月底前完成。

与会人员充分发表技术审查意见。对两个豫菜团体标准制定工作给与高度评价，对相关内容细节、定位不精准之处提出补充修改，秘书组现场予以文字修正。

起草人退出会议后，与会人员表决一致同意、批准通过《豫菜地标美食评审认定规范》《豫菜师傅资质质量技术规范》团体标准，按国家相关规定发布实施。

河南省豫菜文化研究会团体标准
技术审查工作会议

2022 年 9 月 30 日

关于发布豫菜相关团体标准的公告

根据国家标准管理委员会、民政部、河南省民政厅关于印发《团体标准管理规定》的通知等文件规定，现向社会和豫菜餐饮行业公开发布本会团体标准《豫菜地标美食评审认定规范》《豫菜师傅资质质量技术规范》，自发布之日起实施。团体标准文件文本请登陆 www.xinlianxiangcanyin.com 查询。

河南省豫菜文化研究会

2022年12月9日



豫菜地标美食评审认定规范

团体标准申报提案

一、团体标准提出背景

党的十八大以来，总书记高度重视传承和弘扬中华优秀传统文化，鲜明提出创造性转化、创新性发展的方针。中国幅员辽阔、地理气候复杂、各地民族习俗更是不尽相同，当地人用地标食材烹制独具特色的地标食品，我国美食文化发展源远流长且创新不断。

中共中央办公厅、国务院办公厅《关于实施中华优秀传统文化传承发展工程的意见》指出：“注重实践与养成、需求与供给、形式与内容相结合，把中华优秀传统文化内涵更好更多地融入生产生活各方面。实施中华老字号保护发展工程，支持一批文化特色浓、品牌信誉高、有市场竞争力的中华老字号做精做强。支持中华医药、中华烹饪、中华武术、中华典籍、中国文物、中国园林、中国节日等中华优秀传统文化代表性项目走出去。”

“各类企业和社会组织要积极参与文化资源的开发、保护与利用，生产丰富多样、社会价值和市场价值相统一、人民喜闻乐见的优质文化产品，扩大中高端文化产品和服务的供给。”

李克强总理给河南省豫菜文化研究会亲笔批示指出：“弘扬豫菜是一件有意义的事，不仅可以适应人们的消费需求，更可以带动就业，发展服务业，请有关方面予以支持”。河南省委书记楼阳生强调，要推进豫菜振兴，打造名菜、名店、名厨，提

高知名度和美誉度，既要把传统名菜做得炉火纯青，又要与时俱进，豫菜新做。

2022年2月8日，为了大力推进豫菜振兴，河南省文化和旅游工作会议在郑州召开，河南省文旅厅将“豫菜振兴”列入塑造“行走河南·读懂中国”品牌的具体规划，会议明确了八项重点工作，其中“工艺+豫菜振兴”是其中重点之一。会议提出，“支持长垣把全国厨师之乡打造成为全国美食之乡，支持信阳市探索美食+民宿的新路径，推动信阳菜产业化、品牌化发展；支持有条件的省辖市创建美食之都”。

2022年2月23日，河南省“人人持证、技能河南”建设工作领导小组办公室关于印发《2022年高质量推进“人人持证、技能河南”建设工作方案》的通知，强调聚焦“十大战略”，加大高技能人才“金蓝领”培训和企业新型学徒制培训，扩大中高级技能人才供给规模，有效推动技能人才培养培训与产业转型升级深度融合，促进产业、行业、企业、职业、专业“五业”联动。该通知明确要求：实施“豫菜师傅”技能人才培养专项。推进豫菜振兴，以长垣厨师、信阳菜师傅培育为引领，发挥行业协会、领军企业、豫菜大师等各方作用，面向餐饮类企业及相关专业院校开展定向式培育和技能提升培训，遴选建设一批豫菜原材料生产基地、地方特色餐饮品牌、技能人才培养基地、豫菜师傅产学研基地，组建技能人才培养联盟，支持龙头企业建设“豫菜师傅”产教融合型企业，推动豫菜以及豫农产品全产业链条发展。

《豫菜地标美食质量技术规范团体标准》的制定，有利于弘扬豫菜文化，传承豫菜技艺，推广豫菜美食，保护豫菜特色，推动河南省豫菜高级人才、独特技艺、豫菜基地、美食小镇、美食城市、特色食材等豫菜产业经济链融合发展；满足人民美好生活的需要，促进创业，增加就业，引导豫菜地标美食产业稳健、可持续发展。

二、拟解决的主要问题

豫菜振兴，正当其时，豫菜地标，责无旁贷。

中国饮食文化源远流长，形成了鲁菜、川菜、粤菜、闽菜、苏菜，浙菜，湘菜，徽菜等八大菜系。河南地处中原，是华夏文明的发源地，但是豫菜却并未列入八大菜系之列。早在二十世纪末，省委便发出“振兴豫菜，增辉中原”的号召。但时至今日，“豫菜振兴”依然道阻且长，其中一个主要原因就是：豫菜标志美食宣传不够，既影响了豫菜的知名度和美誉度，也限制了豫菜传承与产业发展。对豫菜地标美食进行系统培训和认定，为豫菜的发展与壮大提供坚强支撑已经迫在眉睫。

与八大菜系全国闻名相比，豫菜实在是太过默默无闻了。大家提起河南美食，基本上都是想到河南烩面、胡辣汤什么的，豫菜的代表菜品到底是什么，别说外省人答不上来，就是河南人自己估计也不知道。豫菜没能列入八大菜系，与它没能得到好的传承和宣传，逐渐沦落，也有很大关系。豫菜一直是在开封、洛阳两个古都发展的，在河南省的其他城市，根本就见不到真正的豫菜，街上也很少有豫菜馆。以豫菜绝技套四宝、洛

阳真不同的水席为例，均因制作工艺繁琐、缺乏品牌宣传，只能局限于开封、洛阳一地，走不出河南地界。这样的知名度和影响力让人不得不为豫菜的传承与发展捏一把汗。

而在旅游六大要素之中，餐饮是保证游客旅游行程能够持续进行的基础性支撑要素，游客途中或在旅游目的地的饮食状况直接影响其对该次旅游行程满意度的评价。饮食所具有的强烈的地域性、民族性、民俗性等人文特性，又使它成为旅游的重要吸引物，并在旅游营销中扮演重要角色。

三、相关领域现有国家和行业标准现状

本团体标准按照国家标准化管理委员会、民政部关于印发《团体标准管理规定》的通知（国标委联〔2019〕1号）、GB/T1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》《GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求》《GB/T 19001 质量管理体系要求（ISO 9001:2000 IDT）》《GB/T 22000 食品安全管理体系食品链中各类组织的要求（ISO 22000:2005 IDT）》《GB/T 24001 环境管理体系要求及运用指南（ISO 14001:2004 IDT）》的规定起草。

地标美食：2014年11月由云南省餐饮与美食行业协会主办的“中华地标美食之旅品鉴会”，首次提出地标美食概念。地标年菜：大秦网2013年报道《盘点各地地标年菜 八方美食年味足》，首次提出地标年菜概念。2016年1月25日，广东省东莞市麻涌镇举办麻涌的味道“肥仔秋·首届麻涌地标菜发布会”，评选出8道麻涌地标菜。这是地标菜提法在国内的首次实际应

用。2016年8月20日，四川省泸州市在古蔺黄荆老林景区成功举办了“首届泸菜地标菜评选大赛及泸菜地标菜研讨会”，使“地标菜”这一概念正式得到实践运用。2017年1月5日，四川省首届“地标菜”在泸州举办。中国饭店协会于2020年10月20日发布《地标美食质量技术规范》团体标准，通过头部平台企业、地方协会、300家理事单位、3000家绿色饭店合作，开展“一店一品”、“百县千标”推荐工作。

2021年是乡村振兴元年，也是各地国家地理标志保护产品助推乡村振兴发展的启动之年。在四川省知识产权服务促进中心、四川日报报业集团的指导下，封面新闻、华西都市报推出“2021四川十大美食地标”大型公益评选活动，四川省知识产权研究会商标地理标志品牌经济发展委员会、四川地理标志产品保护促进会、四川地标荟平台作为协办单位参与其中。经过推荐、初选、网络投票、专家评审，1月28日，“2021四川十大美食地标”在封面新闻APP进行公示，这些获奖的美食地标将与2021成渝文旅新地标大型评选活动一同进行颁奖。

重庆先后制定了《重庆地标菜质量技术规范》团体标准、《重庆地标菜质量技术规范实施细则》和《重庆地标菜评审工作管理办法》，按照菜品命名、饮食文化、原料调料、技法风味、安全卫生、菜品质量、经济价值7大项、29小项进行了初评、复审，最后由重庆餐饮界知名专家、大师和高校教授组成的专家评委代表、媒体评委代表、大众评委代表和市、区县商务委代表进行集中评选出145道首批“重庆地标菜”，于2022年9月

30 日向社会集中公示。

根据《中共河南省委办公厅、河南省人民政府办公厅关于印发〈高质量推进“人人持证、技能河南”建设工作方案〉的通知》（豫办〔2021〕29号）的要求，结合行业实际，制定本标准。

四、团体标准主要内容

本团体标准规范了豫菜地标美食基本条件、质量、技术、管理要求和标识使用。适用于中华人民共和国境内豫菜地标美食文化涵盖的地标美食、地标美食传承人、地标食材、地标美食基地、地标美食之乡（城市、乡镇）。

1. 豫菜地标美食

在国家、河南省地名规范制度和地名文化保护前提下，利用河南省当地食材、当地独特的生产工艺制作，具有河南省地域特色、文化内涵、独特风味、风土民情的特色豫菜美食食品。

2. 豫菜地标美食传承人

具有中国烹饪大师、中国烹饪名师、豫菜大工匠、豫菜工匠、豫菜大师、豫菜名师资质，国家高级技师、技师职业技能等级，依据豫菜地方传统工艺或标准，制作、生产一种或多种高品质豫菜地标美食的技术带头人。

3. 豫菜地标食材

河南省境内自然环境下生长，具有鲜明的地域特色，优良的产品品质，可用于生产加工豫菜地标美食的特色产品，包括在河南省境内独特环境条件下特色种植产品、特色养殖产品和

特色加工食品。

4. 豫菜地标美食基地

河南省境内（不限于）具有一定规模，能依据豫菜（地方）传统工艺或标准加工制作或生产一种或多种原汁原味原生态的豫菜地标美食，在当地具有较高品牌影响力和产品知名度，能产生带头示范作用的餐饮企业或生产（加工）经营性企业。

5. 豫菜地标美食之乡（城市、乡镇）

河南省境内县级以上城市、乡级城镇，当地饮食文化历史悠久，积淀深厚，特点突出；特色食材、特产饮食资源丰富；饮食文化地域特色浓郁，地标美食烹饪技艺、加工手法独特；地标美食和地标食材品牌美誉度高，社会消费认可度高，供需旺盛。

五、拟达到的预期效果

制定本团体标准旨在落实办公厅、国办等中华优秀传统文化发展相关政策，保护传统烹饪技艺和地方特色，通过美食产业拉动一二三产融合，带动乡村振兴，推动文旅发展。

通过贯彻认真落实中共河南省委、河南省人民政府确定的“豫菜师傅”等十大省级人力资源品牌建设工作，支持一批文化特色浓、品牌信誉高、有市场竞争力的中华老字号做精做强，支持中华烹饪、豫菜文化等中华优秀传统文化代表性项目走出去，也让来河南旅游的全世界人民知道来河南吃什么、到哪里去吃。通过宣传、选树豫菜餐饮行业品牌企业，传承、发扬豫菜优秀的传统技能和创新技术，让豫菜地标美食在餐饮行业发挥带头

作用，示范引领作用。激励带动行业深化技术创新，提升豫菜餐饮品牌质量，推动酒店餐饮行业进步，为文明河南、技能河南建设服务。

通过评审“豫菜地标美食”这一有力抓手，进一步弘扬中原优秀饮食文化，推动“人人持证、技能河南”建设新高地，着力培养餐饮从业人员专注、专业的餐饮职业技能、精益求精的工匠精神，让豫菜师傅能够从文化渊源、烹饪技巧、豫菜制作、背后故事等全方位解读豫菜，宣传、发掘、推介河南美食，重塑豫菜文化品牌和文旅美食品牌，鼓励餐饮企业提升品牌意识、树立企业形象、打造百年老店，引领全省餐饮业高质量发展。

六、其他要说明的问题

河南省豫菜文化研究会自 2003 年成立以来，按照省委领导“振兴豫菜、增辉中原”的指示和主管单位省社科联的安排部署，联合中国饭店协会先后参与了驻马店市正阳县“中国花生美食之乡”、济源市“中国黄河鲤鱼之乡”等地标美食的申办、考评工作，为提升豫菜地标美食的知名度和影响力，为豫菜地标美食的传播与弘扬积累了充分而宝贵的经验。

为此，特提案河南省豫菜文化研究会会长办公会议研究决定，组织技术骨干力量，着手制定《豫菜地标美食评审认定规范》团体标准。

河南省豫菜文化研究会团体标准

提案人：段明华、李翠丽、邢丙寅

2022 年 3 月 2 日

团体标准制定立项申请书

项目名称	豫菜地标美食评审认定规范				
起草牵头单位	河南省豫菜文化研究会		负责人	苏锡国	
手机	1370371 6154	电话		E-mail	
参与单位	河南省社会科学活动中心 开封技师学院 郑州商业技师学院		项目周期	1 年	

立项背景：

1、目的、意义

为贯彻落实中共中央办公厅、国务院办公厅《关于实施中华优秀传统文化传承发展工程的意见》，遵照李克强总理给河南省豫菜文化研究会“弘扬豫菜是一件有意义的事，不仅可以适应人们的消费需求，更可以带动就业，发展服务业，请有关方面予以支持”的亲笔批示精神。

弘扬豫菜文化，传承豫菜技艺，推广豫菜美食，保护豫菜特色，推动河南省豫菜高级人才、独特技艺、豫菜基地、美食小镇、美食城市、特色食材等豫菜产业经济链融合发展；满足人民美好生活的需要，促进创业，增加就业。特提出制定《豫菜地标美食质量技术规范团体标准》，引导豫菜地标美食产业稳健、可持续发展。

2、技术现状描述

本文件按照 GB/T1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草，制定依据国家《地理标志产品保护规定》《农产品地理标志管理办法》，中国饭店协会《地标美食质量技术规范》。

3、必要性

弘扬豫菜美食文化，保护地标美食、传统烹饪技艺、地方特色名菜名点名小吃和特色食品，推动地方特色食材、人才、技艺、基地、美食街区、美食小镇、美食城市等美食产业链一二三产业融合发展，适应地方发展美食文化旅游业、打造区域民族品牌、促进经济建设、增加就业和满足人民美好生活的需要，提出制定地标美食质量技术规范团体标准，在制订相关标准的基础上，引导地标美食、地标美食代表性企业、地标美食代表性传承人及地标食材、地标美食城市等的传承发展。

适用范围和主要技术内容：

1. 范围

本文件规范了豫菜地标美食基本条件、质量、技术、管理要求和标识使用。

本文件执行标准适用于中华人民共和国境内豫菜地标美食文化涵盖的地标美食、地标美食传承人、地标食材、地标美食基地、地标美食之乡（城市、乡镇）。

2. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。

GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

GB/T 19001 质量管理体系要求 (ISO 9001:2000 IDT)

GB/T 22000 食品安全管理体系食品链中各类组织的要求 (ISO 22000:2005 IDT)

GB/T 24001 环境管理体系要求及运用指南 (ISO 14001: 2004 IDT)

3. 术语和定义

3.1 豫菜地标美食

在国家、河南省地名规范制度和地名文化保护前提下，利用河南省当地食材、当地独特的生产工艺制作而成，具有河南省地域特色、文化内涵、独特风味、风土民情的特色豫菜美食食品。

3.2 豫菜地标美食传承人

具有中国烹饪大师、中国烹饪名师、豫菜大工匠、豫菜工匠、豫菜大师、豫菜名师资质，国家高级技师、技师职业技能等级，依据豫菜地方传统工艺或标准，制作、生产一种或多种高品质豫菜地标美食的技术带头人。

3.3 豫菜地标食材

河南省境内自然环境下生长，具有鲜明的地域特色，优良的产品品质，可用于生产加工豫菜地标美食的特色产品，包括在河南省境内独特环境条件下特色种植产品、特色养殖产品和特色加工食品。

3.4 豫菜地标美食基地

河南省境内（不限于）具有一定规模，能依据豫菜（地方）传统工艺或标准加工制作或生产一种或多种原汁原味原生态的豫菜地标美食，在当地具有较高品牌影响力和产品知名度，能产生带头示范作用的餐饮企业或生产（加工）经营性企业。

3.5 豫菜地标美食之乡（城市、乡镇）

河南省境内县级以上城市、乡级城镇，当地饮食文化历史悠久，积淀深厚，特点突出；特色食材、特产饮食资源丰富；饮食文化地域特色浓郁，地标美食烹

饪技艺、加工手法独特；地标美食和地标食材品牌美誉度高，社会消费认可度高，供需旺盛。

工作计划：

1、各步骤时间节点及对应工作内容

1. 成立河南省豫菜地标美食认定领导工作专班

下设评审认定工作办公室。负责地标美食质量技术标准、管理制度的修订完善、评审组织实施、全面管理工作。

2. 豫菜地标美食认定实行评审发布制度

2.1 组建豫菜地标美食评审专家委员会。委员人数不低于 20 人，由评审认定工作办公室从具备“中国烹饪大师、中国烹饪名师，豫菜大工匠、豫菜工匠，豫菜大师、豫菜名师，美食专家、美食质量安全专家、地方行业协会会长”等资质的人员中择优挑选，培训合格后上岗工作。

2.2 评审专家工作组由三至五人组成。每次评审认定工作开始前组织，人员从具备评审资质的专家中抽签决定。评审认定工作完成后，本次评审专家工作组任期终止。

2.3 地标美食的评审发布工作，依据《地标美食申报评审、发布管理规范》的标准实施。

2、工作组成员责任分工

一、办公室主任：苏锡国 河南省豫菜文化研究会会长。负责领导、组织、统筹、协调团体标准化制定工作。

二、秘书工作组：负责团体标准化制定工作的科学规划、调研论证、标准编写、公示发布等工作。

组长：段明华 河南省豫菜文化研究会秘书长

成员：李翠丽（河南省豫菜文化研究会驻会副会长）朱长征（郑州商业技师学院烹饪系党支部书记、中国烹饪大师、豫菜工匠、河南省技术能手获得者）邢丙寅（开封技师学院烹饪系主任、中国烹饪大师、豫菜大师、河南省五一劳动奖章、河南省技术能手获得者）刘彦哲（河南省豫菜文化研究会办公室文秘）

起草单位意见	建议立项。 段明华、朱长征、邢丙寅、李翠丽 （签名公章） 2022 年 3 月 2 日	协会意见	同意立项。  （签名公章） 2022 年 3 月 10 日
--------	---	------	---

注：如本表空间不够，可另附页

豫菜师傅资质质量技术规范

团体标准申报提案

一、团体标准提出背景

为全面落实习近平总书记关于技能人才工作的重要论述，中共河南省委省政府提出高质量推进“人人持证、技能河南”建设工作。省委书记楼阳生强调，要推进豫菜振兴，打造名菜、名店、名厨，提高知名度和美誉度，既要把传统名菜做得炉火纯青，又要与时俱进，豫菜新做。

2022年2月8日，为了大力推进豫菜振兴，河南省文化和旅游工作会议在郑州召开，河南省文旅厅将“豫菜振兴”列入塑造“行走河南·读懂中国”品牌的具体规划，会议明确了八项重点工作，其中“工艺+豫菜振兴”是其中重点之一。会议提出，“支持长垣把全国厨师之乡打造成为全国美食之乡，支持信阳市探索美食+民宿的新路径，推动信阳菜产业化、品牌化发展；支持有条件的省辖市创建美食之都”。

2022年2月23日，河南省“人人持证、技能河南”建设工作领导小组办公室关于印发《2022年高质量推进“人人持证、技能河南”建设工作方案》的通知，强调聚焦“十大战略”，加大高技能人才“金蓝领”培训和企业新型学徒制培训，扩大中高级技能人才供给规模，有效推动技能人才培养培训与产业转型升级深度融合，促进产业、行业、企业、职业、专业“五业”联动。该通知明确要求：实施“豫菜师傅”技能人才培养

专项。推进豫菜振兴，发挥行业协会、领军企业、豫菜大师等各方作用，面向餐饮类企业和相关专业院校开展定向式培育和技能提升培训，遴选建设一批豫菜原材料生产基地、地方特色餐饮品牌、技能人才培养基地、豫菜师傅产学研基地，支持龙头企业建设“豫菜师傅”产教融合型企业，推动豫菜以及豫农产品全产业链条发展。

二、拟解决的主要问题

豫菜振兴，正当其时，豫菜师傅，责无旁贷。

早在 1997 年，中共省委便发出“振兴豫菜，增辉中原”的号召。但时至今日，“豫菜振兴”依然道阻且长，其中一个主要原因就是：豫菜厨师的产出比太低，也限制了豫菜传承与产业发展。对豫菜师傅进行系统培训和认定，为豫菜的发展与壮大提供中坚力量已经迫在眉睫。

豫菜的基础是过去的宫廷菜和官府菜，无论是选材用料还是烹饪手法，都十分讲究，对厨师的要求特别高。以豫菜大师陈长安为例，单学徒就做了三年，后来陈长安被招进了豫菜名店开封又一新饭店，在“豫菜泰斗”陈景和言传身教培养下，前前后后十余年才学业有成。此时，距陈长安踏足餐饮行业已有二十余年。二十余年培养出一个豫菜大师，这样的产出比让人为豫菜的传承与发展捏一把汗。

制定豫菜师傅资质质量技术规范团体标准，旨在深入贯彻习近平总书记关于技能人才工作重要论述，认真落实中共河南省委、河南省人民政府确定的“豫菜师傅”等十大省级人力资

源品牌建设工作。宣传、选树豫菜餐饮行业高级操作人才、技能领军人物，传承、发扬豫菜优秀的传统技能和创新能力，让豫菜匠人师傅在餐饮行业发挥技术带头作用，示范引领作用。激励带动行业广大从业人员学技术、练本领、强素质，打造一流“豫菜师傅”队伍。从匠人匠心、表率榜样等方面，引导行业大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神。深化豫菜技术创新，提升豫菜餐饮品牌质量，推动酒店餐饮行业进步，为文明河南、技能河南建设服务。

三、相关领域现有国家和行业标准现状

本团体标准按照国家标准化管理委员会、民政部关于印发《团体标准管理规定》的通知（国标委联〔2019〕1号）、GB/T1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

根据《中共河南省委办公厅、河南省人民政府办公厅关于印发〈高质量推进“人人持证、技能河南”建设工作方案〉的通知》（豫办〔2021〕29号）的要求，结合行业实际，制定本标准。

广东省大力推动“粤菜师傅”标准体系建设为我们树立了榜样。广东省出台了《关于推动“粤菜师傅”高质量发展的意见》政策文件，着重从人才培养、产业带动、标准建设、文化交流等多维度深入推进“粤菜师傅”工程。到2025年，广东将在全省开展“粤菜师傅”培训20万人次以上，直接带动60万人以上实现就业创业，把“粤菜师傅”打造成面向世界展示岭南文化的亮丽名片。

2021年8月，广州市人社局发布工作方案，在开展寻找“粤

菜名品名店名厨”活动的基础上，开展星级“粤菜师傅”认定工作。获认定的星级“粤菜师傅”可获荣誉证书并可挂牌执业。获得“五星级粤菜师傅名厨”荣誉称号的，可优先申报国务院特殊津贴、“中华技能大奖”“全国技术能手”“南粤技术能手”“粤菜师傅”大师工作室等评选项目，优先享受特级技师待遇。

四、团体标准主要内容

本团体标准规范了豫菜师傅资质等级划分、基本条件、技能素质、管理要求、评审程序和标识使用。本文件执行标准适用于中华人民共和国境内酒店餐饮行业豫菜技能从业人员。本团体标准主要内容包括“豫菜师傅”及其专属定义的以下专业术语。

1. 豫菜师傅

为适应新形势下河南省国民经济发展需要，由中共河南省委、河南省人民政府提出建设的“河南省十大人力资源品牌”之一，泛指酒店餐饮行业所有豫菜技能从业人员。

本团体标准豫菜师傅专属定义为：豫菜大工匠、豫菜工匠、豫菜大师、豫菜名师。

2. 豫菜大工匠

毕生从事豫菜技艺的操作实践、创新发展和弘扬传承，练就高超技艺。为人师表，高风亮节，德艺双馨，在行业享有崇高威望。

3. 豫菜工匠

长期从事豫菜技艺的操作实践、创新发展和弘扬传承，练就绝技绝活。带徒授业，耕耘奉献，为人师表，在行业享有很高威望。

4. 豫菜大师

在烹饪一线从事豫菜技艺的操作实践、创新发展达到较长年限，烹调技术过硬，造诣精湛。专业技术、道德品质得到公认，在行业享有较高威望。

5. 豫菜名师

在烹饪一线从事豫菜技艺的操作实践、创新发展达到一定年限，烹调技术过硬，职业技能素养较高，练就有过人的技艺水平和创新能力，在行业内得到公认。

五、拟达到的预期效果

大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，及时总结推广先进典型案例，引导劳动者树立正确就业观，激励更多劳动者特别是青年人走技能成才、技能报国之路，让一技在身、一证在手、一条致富路在脚下铺就成为社会共识，营造“人人持证、技能河南”建设的良好氛围。

通过评审“豫菜师傅”这一有力抓手，进一步弘扬中原优秀饮食文化，推动“人人持证、技能河南”建设新高地，着力培养餐饮从业人员专注、专业的餐饮职业技能、精益求精的工匠精神，让豫菜师傅能够从文化渊源、烹饪技巧、豫菜制作、背后故事等全方位解读豫菜，宣传、发掘、推介河南美食，重塑豫菜文化品牌和文旅美食品牌，鼓励餐饮企业提升品牌意识、

树立企业形象、打造百年老店，引领全省餐饮业高质量发展。

六、其他要说明的问题

河南省豫菜文化研究会自 2003 年成立以来，按照中共河南省委领导“振兴豫菜、增辉中原”的指示和主管单位省社科联的安排部署，经上级批准已经多次开展“豫菜大师”“豫菜名师”“豫菜工匠”“豫菜大工匠”评选活动，为提升豫菜师傅知名度和影响力，为豫菜文化的传播与弘扬积累了充分而宝贵的经验。

为此，特提案河南省豫菜文化研究会会长办公会议研究决定，组织技术骨干力量，着手制定《豫菜师傅资质质量技术规范》团体标准。

河南省豫菜文化研究会团体标准

提案人：段明华、李翠丽、邢丙寅

2022 年 3 月 2 日

团体标准制定立项申请书

项目名称	豫菜师傅资质质量技术规范			
起草牵头单位	河南省豫菜文化研究会		负责人	苏锡国
手机	1370371 6154	电话		E-mail
参与单位	河南省社会科学活动中心 开封技师学院 郑州商业技师学院		项目周期	1 年

立项背景：

1、目的、意义

为深入贯彻习近平总书记关于技能人才工作重要论述，认真落实中共河南省委、河南省人民政府确定的“豫菜师傅”等十大省级人力资源品牌建设工作。宣传、选树豫菜餐饮行业高级操作人才、技能领军人物，传承、发扬豫菜优秀的传统技能和创新技术，让豫菜匠人师傅在餐饮行业发挥技术带头作用，示范引领作用。激励带动行业广大从业人员学技术、练本领、强素质，打造一流“豫菜师傅”队伍，特提出制定《豫菜师傅资质评审质量技术规范》。从匠人匠心、表率榜样等方面，引导行业大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神。深化豫菜技术创新，提升豫菜餐饮品牌质量，推动酒店餐饮行业进步，为文明河南、技能河南建设服务。

2、技术现状描述

本团体标准按照国家标准化管理委员会、民政部关于印发《团体标准管理规定》的通知（国标委联〔2019〕1号）、GB/T1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。根据《中共河南省委办公厅、河南省人民政府办公厅关于印发〈高质量推进“人人持证、技能河南”建设工作方案〉的通知》（豫办〔2021〕29号）要求，结合行业实际，制定本标准。

3、必要性

“豫菜师傅”旨在大力弘扬“劳动光荣、技能宝贵、创造伟大”的时代风尚，通过认定一批厨艺精湛、业绩突出、行业影响大且善于传承、创新豫菜文化的行业工匠，充分彰显豫菜厨师的突出贡献和社会责任感，弘扬工匠精神，树立行业标杆，适应地方发展、打造区域品牌、促进经济建设，增加就业和满足人民美好生活的需要，弘扬豫菜文化的传承与发展。

适用范围和主要技术内容：

1. 范围

本文件规范了豫菜师傅资质等级划分、基本条件、技能素质、管理要求、评审程序和标识使用。

本文件执行标准适用于中华人民共和国境内酒店餐饮行业豫菜技能从业人员。

2. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。

GB/T 19001 质量管理体系要求 (ISO 9001:2000 IDT)

GB/T 22000 食品安全管理体系食品链中各类组织的要求 (ISO 22000:2005 IDT)

《中共河南省委办公厅、河南省人民政府办公厅关于印发〈高质量推进“人人持证、技能河南”建设工作方案〉的通知》（豫办〔2021〕29号）

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 豫菜师傅

为适应新形势下河南省国民经济发展需要，由中共河南省委、河南省人民政府提出建设的“河南省十大人力资源品牌”之一，泛指酒店餐饮行业所有豫菜技能从业人员。本文件豫菜师傅专属定义为：豫菜大工匠、豫菜工匠、豫菜大师、豫菜名师。

3.2 豫菜大工匠

毕生从事豫菜技艺的操作实践、创新发展和弘扬传承，练就高超技艺。为人师表，高风亮节，德艺双馨，在行业享有崇高威望。

3.3 豫菜工匠

长期从事豫菜技艺的操作实践、创新发展和弘扬传承，练就绝技绝活。带徒授业，耕耘奉献，为人师表，在行业享有很高威望。

3.4 豫菜大师

在烹饪一线从事豫菜技艺的操作实践、创新发展达到较长年限，烹调技术过硬，造诣精湛。专业技术、道德品质得到公认，在行业享有较高威望。

3.5 豫菜名师

在烹饪生产一线从事豫菜技艺操作实践、创新发展达到一定工作年限，烹调技术过硬，职业技能素养较高，练就过人的烹饪技艺水平和技术创新能力，在

行业内得到公认。

工作计划：

1、各步骤时间节点及对应工作内容

1.1 豫菜师傅资质评审认定工作每年进行一次。依据《豫菜师傅资质质量技术规范》标准实施。

2.1 成立河南省豫菜师傅资质评审领导工作专班，下设评审认定工作办公室。负责豫菜师傅资质评审质量技术标准、管理制度的修订完善、组织实施、全面管理工作。

3.1 组建豫菜师傅资质评审专家委员会。委员人数不低于20人，由评审认定工作办公室从具备“中国烹饪大师、烹饪名师，豫菜大工匠、工匠，地方行业协会会长”等资质的人员中择优挑选组成，培训合格后上岗。

4.1 评审专家工作组由三至五人组成。每次评审认定工作开始前组织，从具备资质的评审专家中抽签决定。评审认定工作完成后，本次评审专家工作组任期终止。

2、工作组成员责任分工

一、办公室主任：苏锡国 河南省豫菜文化研究会会长。负责领导、组织、统筹、协调团体标准化制定工作。

二、秘书工作组：负责团体标准化制定工作的科学规划、调研论证、标准编写、公示发布等工作。

组长：段明华 河南省豫菜文化研究会秘书长

成员：李翠丽（河南省豫菜文化研究会驻会副会长）朱长征（郑州商业技师学院烹饪系党支部书记、中国烹饪大师、豫菜工匠、河南省技术能手获得者）邢丙寅（开封技师学院烹饪系主任、中国烹饪大师、豫菜大师、河南省五一劳动奖章、河南省技术能手获得者）刘彦哲（河南省豫菜文化研究会办公室文秘）

起草单位（人）意见	建议立项。 段明华、朱长征、邢丙寅、李翠丽 (签名公章) 2022年3月2日	协会意见	同意立项。 
-----------	---	------	--

注：如本表空间不够，可另附页

本会团体标准分类、编号说明

1. 示例：

T/HNYCH 001—2021
ICS 03.080.30
CCS A00

2. 说明：

T （团体标准代号）
HNYCH （本会团体代号-自编）
001 （团体标准序号-自编）
2021 （团体标准制定年份-自编）

ICS （国际标准分类法）
03.080.30 （消费者服务）

CCS （中国标准文献分类号）
A00 （标准化、质量管理）

河南省豫菜文化研究会

2022年12月9日



本会团体标准分类、编号说明

1. 示例：

T/HNYCH 002—2021
ICS 03.080.30
CCS A00

2. 说明：

T （团体标准代号）
HNYCH （本会团体代号-自编）
002 （团体标准序号-自编）
2021 （团体标准制定年份-自编）

ICS （国际标准分类法）
03.080.30 （消费者服务）

CCS （中国标准文献分类号）
A00 （标准化、质量管理）

河南省豫菜文化研究会
2022年12月9日

