

职业技能培训补贴申请表（单位）

（F2500605）

申请单位名称		岳阳市名厨职业培训学校			
地址		岳阳市岳阳大道东南翔万商风情街 14 栋 4 楼			
办学许可证号		人社民 1806004000047 号			
法人代表	姓 名	张海龙	经办人	姓 名	曾海燕
	电 话	1363730****		电 话	1530730****
银行账户名	岳阳市名厨职业培训学校		银行卡号	6106 6696 ****	
开户行	中国银行岳阳市岳阳楼支行				
培训工种	中式面点师	培训时间	从 2025 年 09 月 08 日至 09 月 18 日		
培训人数	50 人		获得证书人数	44 人	
申请 补贴情况	培训补贴	1. 补贴标准 <u>997</u> 元/人，享受此补贴标准的人数 <u>44</u> 人，小计 <u>43868</u> 元。			
合计申请 补贴金额	(大写) <u>肆万叁仟捌佰陆拾捌元</u> (小写) ￥ <u>43868</u>				
申请单位 声明	本单位承诺，对申请补贴所有材料的真实性负责，并愿意承担相应的法律责任。 负责人（签名）： <u>张海燕</u> 2025 年 11 月 6 日（盖章）				



职业技能培训补贴人员名册

申请单位（盖章）：岳阳市名厨职业培训学校

培训起止时间：2025年9月8日至2025年9月18日

序号	*姓名	*身份证	证书编号	培训工种	评价等级	培训补贴金额 (元)	生活费补贴金额 (元)	*联系电话
1	吴美香	430722*****7921	250600318438774Y	中式面点师	中级	997	0	1897362****
2	方兰	430623*****6122	250600318420843Y	中式面点师	中级	997	0	1376276****
3	李红霞	430621*****9448	250600318449725Y	中式面点师	中级	997	0	1301721****
4	何花	430122*****1140	250600318423787Y	中式面点师	中级	997	0	1901582****
5	姚小武	430621*****5014	250600318492444Y	中式面点师	中级	997	0	1378785****
6	周元芬	430105*****102X	250600318429966Y	中式面点师	中级	997	0	1668008****
7	梁玉保	430621*****704X	250600318475152Y	中式面点师	中级	997	0	1815262****
8	刘小红	510523*****3721	250600318485551Y	中式面点师	中级	997	0	1507309****
9	陈晶晶	430623*****0029	250600318494420Y	中式面点师	中级	997	0	1837306****
10	邓国平	430623*****574X	250600318481839Y	中式面点师	中级	997	0	1822941****
11	杨小素	430623*****4267	250600318459372Y	中式面点师	中级	997	0	1839003****
12	傅微	430921*****5145	250600318474822Y	中式面点师	中级	997	0	1337800****
13	蒋腊	430624*****4620	250600318492196Y	中式面点师	中级	997	0	1862750****
14	龚佳	430621*****5729	250600318439193Y	中式面点师	中级	997	0	1869211****
15	宗小辉	430623*****0916	250600318469696Y	中式面点师	中级	997	0	1397506****
16	吴双双	430623*****5723	250600318473974Y	中式面点师	中级	997	0	1887300****
17	邹豪	430522*****589X	250600318458362Y	中式面点师	中级	997	0	1316082****
18	杨柳	430621*****5023	250600318454906Y	中式面点师	中级	997	0	1821634****
19	方香	430621*****1829	250600318415201Y	中式面点师	中级	997	0	1881700****
20	周颖	430621*****1423	250600318443728Y	中式面点师	中级	997	0	1877411****
21	陈红	430621*****6125	250600318432776Y	中式面点师	中级	997	0	1807306****

职业技能培训补贴人员名册

申请单位（盖章）：岳阳市名厨职业培训学校

培训起止时间：2025年9月8日至2025年9月18日

序号	*姓名	*身份证	证书编号	培训工种	评价等级	培训补贴金额 (元)	生活费补贴金额 (元)	*联系电话
22	付维群	430623*****1220	2506000318485201Y	中式面点师	中级	997	0	1517300****
23	陈青霞	430621*****332X	2506000318457042Y	中式面点师	中级	997	0	1897308****
24	姜玲利	430602*****5527	2506000318418210Y	中式面点师	中级	997	0	1917308****
25	袁在群	421081*****4325	2506000318447372Y	中式面点师	中级	997	0	1587306****
26	李明	430624*****5022	2506000318420145Y	中式面点师	中级	997	0	1867592****
27	邹尚文	430626*****5341	2506000318424767Y	中式面点师	中级	997	0	1390840****
28	吴建兰	430603*****0027	2506000318444751Y	中式面点师	中级	997	0	1507308****
29	彭金池	430621*****3344	2506000318460038Y	中式面点师	中级	997	0	1837300****
30	李英	430621*****9023	2506000318468278Y	中式面点师	中级	997	0	1397509****
31	李姝	430621*****2725	2506000318462657Y	中式面点师	中级	997	0	1378900****
32	毛燕琼	430623*****7248	2506000318448452Y	中式面点师	中级	997	0	1376208****
33	彭毅	430681*****4022	2506000318478336Y	中式面点师	中级	997	0	1330730****
34	廖浩碧	433122*****4525	2506000318457601Y	中式面点师	中级	997	0	1362730****
35	刘荣	430682*****6628	2506000318469924Y	中式面点师	中级	997	0	1897409****
36	黎琴	430623*****3020	2506000318436054Y	中式面点师	中级	997	0	1387309****
37	肖丽	432503*****4683	2506000318490941Y	中式面点师	中级	997	0	1550251****
38	李平	430621*****4121	2506000318494676Y	中式面点师	中级	997	0	1837304****
39	陈秋萍	430621*****8729	2506000318436099Y	中式面点师	中级	997	0	1839009****
40	刘春艳	430603*****4521	2506000318452914Y	中式面点师	中级	997	0	1376209****
41	陈群	430281*****3648	2506000318417672Y	中式面点师	中级	997	0	1519739****
42	陈静	430623*****6444	2506000318420002Y	中式面点师	中级	997	0	1989181****
43	段千红	430224*****2461	2506000318439284Y	中式面点师	中级	997	0	1807303****
44	方芳	430621*****2742	2506000318457279Y	中式面点师	中级	997	0	1817302****

中级中式面点师课程安排

培训机构名称：岳阳市名厨职业培训学校

序号	时间	课程类型	培训课程	课时	所选用教材
1	20250908	线下实操课	中式面点师职业素养、食品安全、行业标准、操作	4	中式面点师（中级）
2	20250908	线下实操课	学习化学膨松面坯的调制，制作油条；讲解油条的	4	中式面点师（中级）
3	20250909	线下实操课	演示物理膨松面坯的调制，制作蛋糕；掌握蛋糕的	4	中式面点师（中级）
4	20250909	线下实操课	学习层酥面坯的调制，包括水油皮和干油酥的制	4	中式面点师（中级）
5	20250910	线下实操课	学员制作酥饼，如豆沙酥饼、鲜肉酥饼等；学习制	4	中式面点师（中级）
6	20250910	线下实操课	学习糯米粉面团调制，制作汤圆；讲解汤圆的包	4	中式面点师（中级）
7	20250917	线下实操课	学习发酵面团的调制，包括面粉、酵母、水等原料	4	中式面点师（中级）
8	20250917	线下实操课	演示制作馒头，掌握蒸制的火候和时间；学习制作	4	中式面点师（中级）
9	20250918	线下实操课	学习冷水面团的调制，用于制作饺子皮；讲解饺子	4	中式面点师（中级）
10	20250918	线下实操课	演示制作各种饺子，如鲜肉饺子、蔬菜饺子等；学	4	中式面点师（中级）
11	20250919	线下实操课	进行实操考核，学员根据给定的题目或要求，制作	2	中式面点师（中级）
12	20250911-0916	线上理论课	中式面点常用食品添加剂	3	“云畔网络”职业技能培训管理服务平台”
13	20250911-0916	线上理论课	食品安全法	3	“云畔网络”职业技能培训管理服务平台”
14	20250911-0916	线上理论课	面团的成团原理、调制及运用（一）	2	“云畔网络”职业技能培训管理服务平台”
15	20250911-0916	线上理论课	面团的成团原理、调制及运用（二）	2	“云畔网络”职业技能培训管理服务平台”
16	20250911-0916	线上理论课	制馅技术	3	“云畔网络”职业技能培训管理服务平台”
17	20250911-0916	线上理论课	中式面点水调面品种知识	3	“云畔网络”职业技能培训管理服务平台”
18	20250911-0916	线上理论课	中式面点膨松面品种知识	3	“云畔网络”职业技能培训管理服务平台”
19	20250911-0916	线上理论课	中式面点层酥面品种知识	3	“云畔网络”职业技能培训管理服务平台”
20	20250911-0916	线上理论课	中式面点米制品品种知识	3	“云畔网络”职业技能培训管理服务平台”
21	20250911-0916	线上理论课	中式面点杂粮面品种知识	3	“云畔网络”职业技能培训管理服务平台”
合计				70个课时	实操课42个课时、理论课28个课时