

广州酒家集团股份有限公司关于推荐广州市第八批市级非物质文化遗产代表性项目代表性传承人的公示

为加强非物质文化遗产传承人队伍建设，有效保护和传承非物质文化遗产，推动非遗保护事业发展，根据《中华人民共和国非物质文化遗产法》《广东省非物质文化遗产条例》《广州市文化广电旅游局关于开展第八批市级非物质文化遗产代表性项目代表性传承人申报工作的通知》精神，我集团作为省级非物质文化遗产代表性项目——“粤菜烹饪技艺”和市级非物质文化遗产代表性项目——“广式月饼制作技艺”的保护单位，组织开展广州市第八批市级非物质文化遗产代表性项目代表性传承人的推荐和申报工作。

由符合条件的个人提出申请，经我集团研究讨论，拟确定胡罗松和麦展飞为广州市第八批市级非物质文化遗产代表性项目代表性传承人的推荐人选，现将相关情况向社会公示（详见附件），公示期为5个工作日。

联系方式：020-81380985

异议受理单位：广州酒家集团股份有限公司

通讯地址：广州市荔湾区中山七路 50 号西门口广场写字楼 13 楼

邮政编码：510170

附件：广州酒家集团股份有限公司第八批市级非物质文化遗产代表性

传承人推荐人选情况

广州酒家集团股份有限公司

2023 年 3 月 15 日

附件

广州酒家集团股份有限公司第八批市级非物质文化遗产

代表性传承人推荐人选情况

姓名	胡罗松	性别	男	
民族	汉	出生年月 (以身份证件为准)	1979.11	
政治面貌	中共党员	文化程度	本科	
工作单位	广州酒家集团利口福食品有限公司	职务/职称	副总经理/食品 工艺工程师	
中国公民 (是/否)	是	证件类型/ 证件号码	430121197911211212	
健康状况	健康	手机号码	13928882785	
通讯地址	广州市番禺区南村镇兴南大道 565 号			
从事该项非遗 传承实践累计年限	26	认定为区级非遗代表性传承人 时间(具体到年月)		
主要开展传承活动地区	广东地区为主, 辐射全国。			
个人简历	<p>胡罗松, 1979年11月出生, 广州酒家广式月饼制作技艺第六代传承人, 中国食品工业协会烘焙食品国家评委, 广东焙烤食品糖制品产业协会技术专家委员会副会长, 中国焙烤职业技能工作委员会副会长。</p> <p>胡罗松从事月饼生产 20 多年, 师承广州酒家第五代广式月饼制作技艺传承人郑明坤和梁荣志, 跟随师傅刻苦钻研并通过不断实践, 全面继承广式月饼制作技艺精髓, 形成鲜明的个人特点。自 1996 年接触中式面点的制作, 胡罗松通过扎根学习研究月饼系列制作用匠心传承技艺, 在月饼品项生产管理、技术研发与设备应用等方面有丰富的实践经验。同时, 在行业内担任全国焙烤职业技能竞赛裁判员; 轻工行业职业技能等级评价高级考评员; 粤港澳大湾区高质量食品标准专家委员会委员。</p> <p>作为行业技术管理复合型人才, 他始终以守正创新、勇于开拓的工匠精神传承月饼技艺, 聚焦行业发展趋势深挖技术难点锐意改革, 秉持传承和创新助推月饼技艺在行业健康持续发展。通过多渠道技艺攻关及多元化技术管理夯实推动月饼技术取得突破性成效, 奠定了企业月饼品项在行业中保持领先水平。他大力推进技术、管理人员人才梯队的搭建及人才储备力度, 通过师带徒、传帮带机制培育多层次技术管理人员掌握多岗位管理技能及综合性人才, 稳步搭建人才梯队, 夯实人才梯队储备及加大技术型、管理型及复合型人才的培养, 用匠心传承技艺。</p>			

姓名	麦展飞	性别	男	
民族	汉族	出生年月	1969年12月	
政治面貌	中共党员	文化程度	大专	
工作单位	广州酒家集团股份有限公司	职务/职称	中式烹调师一级（高级技师）	
中国公民（是/否）	是	证件类型/证件号码	440103196912183617	
健康状况	良好	手机号码	13710801665	
通讯地址	广州市海珠区基立下道北7号505			
从事该项非遗传承实践累计年限	37年	认定为区级非遗代表性传承人时间（具体到年月）		
主要开展传承活动地区	广州市			
个人简历	<p>麦展飞，中共党员，中国烹饪大师，中式烹饪高级技师，广州酒家餐饮管理有限公司厨政部技术主管，从事烹饪工作已有37年的历史。该师从中式烹饪高级技师、中国烹饪大师、广州酒家粤菜烹饪技艺第五代传承人吴自贵，其代表作品有“广州茅台鸡”“玉带金蚝”“一品天香”等粤菜精品。</p> <p>麦展飞身怀精湛厨艺，所到之处备受赞誉，2015年和2017年曾随同市侨办出访日本、新加坡、澳洲、斐济、新西兰等国家进行厨艺技术交流，曾获世界青年厨师烹饪大赛铜奖、第三届中国烹饪世界大赛热菜项目铜奖、第四届全国烹饪技术大赛金奖，以及在“2019年金厨奖、最美厨师颁奖盛典暨注册中国烹饪大师授勋仪式”上荣获授勋，2019年获“中国烹饪大师”至高行业荣誉。</p> <p>麦展飞除了专注个人技艺的打磨和钻研，在烹饪之路上不断追求创新和变革，力求使粤菜工艺既能保持传统灵魂也能经受住市场和时间的考验和打磨。在保持原有食材和工序不变的基础上，依托市场趋势，在摆盘造型或是酱汁味道上作出变通改良，令经典粤菜推陈出新，焕发生机。在2021年4月28日，经广州（梅州）产业转移工业园管理委员会聘任为广梅产业园“粤菜师傅”名厨顾问团成员，推动“粤菜师傅”工程高质量发展；同年10月，荣获广东省“粤菜师傅”四星名厨称号。</p>			