

附件

课程大纲及授课安排

时间	授课内容	授课专家
8月19日下午	报到	班主任
8月20日上午	开班仪式 讲座：中国烹饪的传承与创新	相关人员 周晓燕
8月20日下午	大师演示：创新淮扬菜赏析	侯新庆
8月21日上午	体验扬州早茶文化：品鉴早茶 参观及同行交流：参观扬州迎宾馆、 扬城一味餐饮集团、中国淮扬菜博物馆等	陶晓东 夏启泉
8月21日下午	讲座：中国餐饮业的现状与趋势 餐饮服务食品安全政策与法规	孟祥忍 孙宏伟
8月22日上午	大师演示：流行融合菜赏析	钱以斌
8月22日下午	大师演示：流行融合菜赏析	钱以斌
8月23日上午	讲座：烹饪管理人才	陈万庆
8月23日下午	回程	
备注	活动整体安排、冶春及趣园的美食品鉴，或有微调。	