

# 科研处（发展规划处）

## 简报

科研处（发展规划处） 编

2025 年 9 月 11 日

### 重庆市渝菜烹饪研究院召开 2025 年下半年 工作会

2025 年 9 月 10 日上午，重庆市渝菜烹饪研究院在第五会议室召开 2025 年下半年工作会。副校长管军、科研处（发展规划处）处长赵连明、研究院执行院长蔡顺林、秘书长石自彬参加会议。

会上，石自彬汇报了研究院近期工作进展；一是牵头编写《“云阳小面”劳务品牌培训教材》等 2 本特色教材；二是制定“涪陵榨菜鱼”团体标准等 4 项标准；三是开发职业数字画像（中式烹调师）和《重庆市餐饮业食品安全管理师（职业教育）》等培训项目；四是编写“渝味 360 碗”相关材料 3 项；五是助力云阳宝坪高粱长龙宴菜品研发。蔡顺林汇报了研究院下半年工作计划，拟定 10 项重点工作。

管军总结指出，研究院后续工作要围绕几个重点方向展开工作：一是要尽快组建研究院专家智库，聘任重庆饮食研究领域专家学者；二是积极对接市商务委，发布研究院专项课题，搭建大师带老师，老师带学生的三级研究梯队；三是深度参与重庆市“渝味 360 碗”品牌工程建设，以专业优势助力重庆美食“出圈”；四是加强技术研究和产品研发，以豆蓉酥、油辣子等产品为载体，打造具有重庆商务职业学院、重庆市渝菜烹饪研究院辨识度的产品矩阵；五是加强成果转化和推广，推动团体标准向地方、行业、国家标准跃升，以标准引领行业发展，助推成果转化落地；六是加强宣传，通过专报、公众号等渠道构建全媒体传播矩阵，及时发布研究院动态，提升社会影响力；七是加强创新，聚焦餐饮服务企业痛点，研究破局路径。



此次会议明确了研究院“标准引领、人才筑基、品牌赋能、创新驱动”的发展路径。下一步，将紧扣重庆餐饮产业需求，以更高站位、更实举措推进各项工作。