


创新创业典型案例

基本情况	姓名	王正亚	性别	男	学院	烹饪学院	
	出生日期	1996.12.28	典型类型	<input checked="" type="checkbox"/> 创新 <input type="checkbox"/> 创业	年级专业	15 烹饪工艺与营养	
创新项目或创办企业情况	企业或项目名称	深圳华强华宴餐饮有限公司准粤荟梅林分公司					
	企业地址	梅林街道梅丰社区北环大道 6018 号华强创领寓 L2-01、L2-02 号					
	所属行业	餐饮	主要产品	中餐	拥有专利数		
	启动时间	2024.06.18	年营业收入		带动就业人数	50	
本人简介	<p>王正亚，是烹饪学院烹饪工艺与营养专业18届毕业生，是深圳市烹饪协会名厨委副主席，曾是深圳TheYard苑里餐馆联合创始人和出品总监，现担任深圳华强华宴餐饮有限公司行政总厨，为深圳市凯度电器公司担任产品代言星厨，获评为广东省三星级“粤菜师傅”名厨，深圳市2023年度优秀总厨，深圳市2021年度新锐星厨。</p>						
创新或创业事迹案例及主要成果	<p>王正亚于2012年入行从事餐饮行业工作，凭借一技之长，登央视入名企。曾先后服务于上海国家会展中心洲际酒店、深圳福田香格里拉大酒店、深圳麒麟山景大酒店等多家五星级品牌酒店。现在是深圳市烹饪协会名厨委副主席，担任深圳华强华宴餐饮有限公司行政总厨。凭借在学校里打下的扎实基本功和工作后的勤学苦练，王正亚认为传承技法要有创新精神，在工作中坚持不懈推进美食创新，用12年的热爱与坚持，成长为烹饪艺术大师。王正亚将美食创新融于工作实践中，不断推陈出新，研制出中西式烹调技法融合的菜品“惠灵顿鲍鱼”，在2022年粤菜师傅技能大赛总决赛中斩获桂冠，同时得了该次竞赛最具创意奖，获得冠军奖金一万元。2023年作为深圳名厨代表赴香港站协办“国际名厨慈善宴”。2023年荣获第二届国际“潮州菜”烹饪大赛金奖。</p>						

所获荣誉及获得各类支持情况	<p>1. 行业所获荣誉</p> <p>2020年“中鹿岛黄鱼杯”粤港澳名厨创意大赛金奖；</p> <p>2022年粤菜师傅技能大赛总决赛暨食尚星厨“鲍之源杯”冠军，及最佳创意奖；</p> <p>2023年首届全国生态大蒜美食选品邀请赛“鲜卖郎杯”银奖，及十佳大蒜名菜；</p> <p>2023年作为深圳名厨代表赴香港站协办“国际名厨慈善宴”；</p> <p>2023年荣获第二届国际“潮州菜”烹饪大赛金奖；</p> <p>2023年荣获全国黄鳝美食邀请赛金奖，及十佳黄鳝烹饪特色菜肴；</p> <p>2023年获2023HOTELEX(深圳)国际厨师精英赛“中式热菜”银奖，及“团队正餐”铜奖；</p> <p>2. 在校期间所获荣誉</p> <p>于2014年获全国技能大赛烹饪赛项个人三等奖，广东省技能大赛烹饪赛项一等奖，深圳市技能大赛烹饪赛项一等奖；2016年获广东省技能大赛烹饪赛项团队三等奖；2017年获广东省技能大赛烹饪赛项个人三等奖。</p>
---------------	--