


创新创业典型案例

基本情况	姓名	陈小东	性别	男	学院	烹饪学院	
	出生日期	1999.11.05	典型类型	<input checked="" type="checkbox"/> 创新 <input type="checkbox"/> 创业	年级专业	18级烹饪工艺与营养专业	
创新项目或创办企业情况	企业或项目名称	东厨——国潮酥点培训					
	企业地址	广东省佛山市顺德区滨河路三街					
	所属行业	餐饮业	主要产品	广点	拥有专利数	0	
	启动时间	2000.7	年营业收入	12万	带动就业人数	100	
本人简介	<p>20届顺德职业技术学院烹饪工艺与营养专业毕业，22年韩山师范学院烹饪与营养教育专业本科毕业，国家中式面点二级技师、高级烹调师、佛山市技术能手、顺德区技术能手，苦练面点基本功，创造出“醒狮酥”等许多兼具风味与地方文化特色的国潮酥点。现于佛山市顺德区中等专业学校任教，并组建了“东厨工作室”，培养更多优秀的烹饪人才，持之以恒努力，心无旁骛逐梦，继续进行中西结合的菜式改良与新派国潮酥点的研发。</p>						
创新或创业事迹案例及主要成果	<p>陈小东作为东厨培训工作室创始人，师承徐丽卿大师。2020年参加腾讯视频《发现大厨》厨艺真人秀节目录制，2021年在《隐蔽的美味》美食综艺节目中，做刘一帆老师的菜品复刻，2022年参加厨艺真人秀《谁是鼎厨》，2023KFC世界粮食日宣传大使，2023年佛山市青年联合会委员，2023年“寻味顺德”美食志愿队顾问。2023参加湖南卫视，河南卫视，央视一套，央视二套，广东卫视，江苏卫视，深圳卫视等多家媒体节目。</p> <p>辅导学生获得过广东省技术能手，金牌厨师，顺德十佳民厨，顺德区技术能手，佛山市技术能手等。受邀参加郑州，澳门，香港，扬州，杭州等地美食展演。通过东厨培训工作室每年培训约100人次，带领学生一起制作国潮面点，通过自身技艺将学生们脑</p>						

	<p>海中天马行空的想法付诸实践，传承和发扬中西结合的菜式改良与新派国潮酥点的研发。</p> <p>陈小东制创作出面点作品醒狮酥，龙狮酥，凤冠酥等，走红网络中国青年报（140多万点赞），中国日报，环球时报，新华社，佛山日报，羊城晚报，南方都市报等，都分别报道了该作品。自2022年9月至2023年12月将传统中式酥点与“国潮”主题结合，研发、制作72种不同造型的国潮酥点，其中包含醒狮、中国结、灯笼、琵琶、熊猫等造型。2024年获“大世界基尼斯之最”，成为制作国潮酥点造型最多的面点师。</p>
<p>所获荣誉及获得各类支持情况</p>	<p>2018年广东省技能大赛中职面点组第一名</p> <p>2021年职业技能大赛烹饪赛项面点组广东省金牌厨师</p> <p>2021年广东省技能大赛高职组一等奖第一名</p> <p>2020年环球美味全民卓越大厨烹饪大赛新秀组第一名</p> <p>2019年粤港澳粤滋味烹饪大赛初赛第一名</p> <p>2020年粤港澳粤滋味烹饪大赛决赛一等奖第一名</p> <p>2019年佛山市“面向经典”烹饪大赛第二名</p> <p>2020年顺德区粤菜师傅烹饪技能大赛金奖</p> <p>2023年顺德区粤菜师傅职业技能大赛面点组冠军</p>