谭广燐简要事迹

谭广燐，男，1964年12月出生，中共党员，现任白天鹅宾馆有限公司餐饮部点心房大厨。其简要事迹如下：

一、潜心钻研业务，严把产品质量关

谭广燐一直在平凡的岗位勤勤恳恳工作，踏踏实实奉献，以精益求精的态度对待每一项工作，如每一个虾饺必须做足13个褶子，并坚持自产所有出品，谢绝工厂半成品。他带领的点心房团队供应点心的玉堂春暖餐厅已连续5年蝉联米其林一星餐厅，连续6年蝉联大众点评黑珍珠三钻餐厅称号。

二、改良工艺技术，助推经营创收

谭广燐带领团队成功完成10余款传统点心和糖水的降糖，降糖量达到40%-50%。他带领团队精心研制的榄仁萨其马远销全国各地，单品年产值达1200余万元。精心研制的白天鹅宾馆月饼，创新采用了西式拿酥皮，加之精心选用了最好的湘莲和海鸥岛咸蛋黄，大量减少了糖分、油脂的用量，由此实现了销量逐年递增,2022年销售额达6700多万元。

三、传承技术技能，弘扬工匠精神

谭广燐培养的属下同事在各级比赛中摘金夺银，如点心房副大厨文志斌参加2020年广东省餐饮行业中式面点师职业技能大赛获得第一名。同时，谭广燐先后担任《中西式面点制作》、《粤点制作》教材的编委。并多次被派往国内外进行厨艺文化交流及讲课，为传承及推广粤菜、粤点文化作出了自己的贡献。