

日前，自治区中医药局联合广西职业技能鉴定中心为参加2024年第二届广西中药（壮瑶药）药膳大赛的参赛单位代表颁发“药膳制作师”证书。记者从桂林市人力资源和社会保障局了解到，目前该局共登记有我市持证药膳制作师57人，他们的证书分别由广西职业技能鉴定中心或桂林市职业技能评价指导中心颁发。

药膳制作师有哪些技能？可以做哪些工作？发展前景如何？带着这些问题，记者进行了采访。

药膳制作师是做啥的？

当前大健康产业蓬勃发展，药膳作为传统中医药文化与饮食文化的精妙融合，正日益受到大众的青睐。今年3月11日，人力资源和社会保障部正式颁布了《中式烹调师（药膳制作师）国家职业标准（2025版）》。

市人力资源和社会保障局的工作人员介绍，药膳制作师是掌握中国传统中医药理论和烹饪技术，能够将药物与食物合理搭配，制作出兼具美味、营养和特定养生或辅助治疗功能膳食的专业人员。药膳制作师是连接中医厨房和餐桌的桥梁，是“食疗”领域的专业人员。药膳制作师的核心工作不是“治病”，而是“治未病”和“辅助调理”，即通过日常饮食来强身健体、预防疾病、辅助康复和延缓衰老。

来自桂林市中医医院的邓佳妮和同事孔艺璇，此次均获得了广西职业技能鉴定中心颁发的药膳制作师证书。邓佳妮说，药膳制作师的核心价值在于“辨证施膳”能力，药膳师应精通中医药理论，掌握药材性味归经与配伍禁忌，同时还要具备扎实的实操技能，能针对不同人的体质、不同季节，设计出“千人千膳”的个性化方案，对不同的人群从饮食上健康干预。

传统的药膳常照搬古方，而持证药膳师则改变“药膳就是用药材做菜”的粗放模式，辨证判断个人体质，结合生活及饮食习惯、居住环境以及年龄因素、口味偏好等，为不同人群开具个性化食疗方案。

邓佳妮和孔艺璇举例说，当归羊肉汤适合冬天食用，并非任何季节都适合。在岭南地区，夏季时间很长，雨水较多，湿热较重，若夏季食用当归羊肉汤，非常容易上火。

邓佳妮还说，同样一道药膳，应该根据每个人的体质，针对性地增加或者减少一些药材加入，或调整一些药物配伍。如党参补气，可供气血虚的产妇食用；百合宁心安神，可加入失眠人群的药膳中。

就业前景如何？

获得药膳制作师的证书后，邓佳妮和孔艺璇的工作内容发生了一些改变。

“我们医院目前推出了中医棒棒糖、中医奶茶、中医饮等产品，这些都需要药膳制作师参与定制配方。”孔艺璇和邓佳妮说，药膳制作师能确保每道菜品、饮品严格遵循《药食同源目录》，符合中药配伍规律，避免药物“相畏相杀”等作用。

两人说，虽然她们依然在原岗位上从事本职工作，但如今能做的工作更多了、内容更广了。

记者从市人力资源和社会保障局了解到，药膳制作师还是激活中药材产业链的关键一环。广西是中药材的重要产区，药膳制作师可以指导药农将金槐、罗汉果等原料深加工为即食药膳包，推动产业链升级。

“药膳制作师的就业前景还是比较广阔的，目前薪资待遇也较丰厚。”市人力资源和社会保障局相关工作人员介绍，药膳制作师可为新兴药膳餐厅、中医馆等研发合法合规药膳菜单；可担任食品工业企业顾问，确保药食同源产品配伍安全有效；可以进入医疗康养机构担任中医医院营养顾问、康复中心食疗师；可以进入健康管理领域，成为私人饮食顾问；可以参与药膳餐厅菜品研发或从事职业培训；还可以自主创业，成立药膳工作室和食疗品牌；甚至在突发公共卫生事件中参与制定营养干预方案。

该工作人员表示，在一线城市，药膳制作师的起薪约为8000元，资深药膳研发工程师或者私人顾问月薪可达1.5万元至3万元。

如何考取资格证？

记者从桂林市人力资源和社会保障局了解到，目前该局共登记有我市持证药膳制作师57人，他们的证书分别由广西职业技能鉴定中心或桂林职业技能鉴定中心颁发。据了解，这57名持证药膳制作师，大多从事烹饪工作。

该局工作人员介绍，这些持证药膳制作师，均是通过参加职业技能相关竞赛，从而获得了职业技能等级证书。

记者了解到，此次获颁药膳制作师证书的邓佳妮，2022年至2024年多次参加自治区中医药局组织的相关比赛并获奖。

市人力资源和社会保障局的有关工作人员介绍，随着《中式烹调师（药膳制作师）国家职业标准（2025版）》的颁布，获得药膳制作师证书的渠道预计会增加，将来学员有望通过前往有资质的培训机构学习、参加职业技能评价考试等方式来获得药膳制作师的技能等级证书。

记者刘净伶

「持证」制作药膳 助你舌尖养生

我市目前有五十七名药膳制作师登记在册 这个新职业能做啥？就业前景如何？



↑桂林市中医医院研制的药膳茶饮。（受访者供图）



↑↓邓佳妮、孔艺璇和团队成员制作的药膳。（受访者供图）



↓邓佳妮（左）、孔艺璇（右）参加第二届广西中药（壮瑶药）药膳大赛。（受访者供图）



→邓佳妮、孔艺璇和团队成员制作的药膳。（受访者供图）

