

从业多年来,徐惠耀始终兢兢业业,精益求精,将技能学习进行到底。如今,作为上海市非物质文化遗产项目“杏花楼广式月饼制作技艺”第四代传承人、杏花楼技术总监,他不遗余力地培养后继技能人才,且取得了丰硕的成果。

在徐惠耀看来,小点心也能做出大文章。“将传统中华糕点和文化发扬光大,推向全世界,是我们的责任和义务。”

潜心学习中式广帮点心制作

当年,学校毕业后,徐惠耀便被分配至杏花楼担任学徒工。那时,刚刚进入单位的他,求知心切,每天一大早就来到点心间,跟随师傅们忙碌起来,为一天的食品供应做准备。“制作酥皮、搓制发酵馒头、烫制小晶皮……样样手艺我都想学,恨不得将师傅们的所有技术都学过来。”回忆最初的学艺经历,徐惠耀记忆犹新。

为了尽快习得手艺,徐惠耀勤奋好学,有时到了午间休息时间,他还会独自留在点心间揣摩制作早上师傅所教授的技术要领,反复练习。

功夫不负有心人。进入杏花楼两个月后,徐惠耀代表集团参

【工匠的故事】

徐惠耀:将中国传统糕点和文化推向世界



加技术比武大赛,一举荣获青年组一等奖。兴奋之余,他清醒地认识到自己所掌握的技术还只是皮毛,未来的技能之路还很长。

之后,徐惠耀更加勤奋地工作,经常加班加点。业余便查阅大量专业书籍,了解传统产品的

文化底蕴,在丰富见识的同时,跟随师傅们开发研制新产品。在领导的推荐下,徐惠耀与同事组队代表集团参加全国小吃技术比武大赛,荣获金奖。“我们参赛作品‘玫瑰豆沙包’也荣膺全国著名小吃的称号。为企业争得了荣

誉,也为上海争了光,非常自豪。”对徐惠耀而言,兴奋之余也增添了一份使命感,即希望将传统广帮点心继续发扬光大。

带领团队推动“广式玫瑰豆沙月饼”工业化生产加工

“广式玫瑰豆沙月饼”是杏花楼的特色产品,其玫瑰细沙的香甜糯口和饼皮的油润松软,无不体现着高超的制作工艺。随着手工制作点心逐渐向设备工业化生产模式转变,首当其冲需要变革的便是杏花楼的龙头产品——月饼。“由于我们之前制作的月饼都是手工制作,但在工业化生产背景下,无论制皮、包馅、成型、烘烤都离不开密集型操作。质量不标准,产量又上不去,大家都很着急。”

在此情况下,徐惠耀临危受命参与机械生产的产品调试工作。他跟师傅们进行了大量反复的调制试验,从油、糖浆、碱水的投放比例,到搅拌时间、醒发时间、成型过程等进行数据汇

总并反复重试修改。最终,实现机器制作的月饼,饼皮同样油润软糯,久放不硬。“我们的产品‘广式玫瑰豆沙月饼’荣获2000年全国糖制品协会工业专业奖称号,这也奠定了杏花楼在月饼工业化生产加工领域的重要地位。”

自担任新品研发小组组长以来,徐惠耀带领团队成员共同制作新品,不断试验、改进,相继开发出“心芯相连”“奶油芝士”“抹茶铭月”等系列新品月饼,取得了不错的市场销售成绩。

第一届烘焙食品国家评委、注册中国烹饪大师资深级……多年来,徐惠耀在技能之路上不断进步,攀向新的高峰。同时,借助“技能大师工作室”,通过言传身教培养技能人才。

在他看来,技能学习需要与时俱进,唯有静下心来做产品,不断积累、创新,才能立于不败之地。他也希望将来杏花楼点心能够走出国门,走向世界。

(摘自《青年报》)

【鉴定信息公告】

2020年3月份职业技能鉴定项目名称及等级(二)

2020年3月份职业资格A类项目“理论知识”鉴定日期为3月21日,“操作技能”鉴定日期原则上安排在本职业“理论知识”鉴定之后,视鉴定实际情况确定。3月份具体鉴定职业及等级详见附表。

序号	职业(工种)名称	等级
—	职业资格A类项目	
28	电切削工	二级
29	电切削工	一级
30	电梯安装维修工	二级
31	电梯安装维修工	一级
32	锅炉操作工	二级
33	焊工	五级
34	焊工	四级
35	焊工	一级
36	美发师	五级
37	美发师	二级
38	美发师	一级
39	磨工	二级
40	磨工	一级
41	模具工(冷冲模具工)	二级
42	模具工(冷冲模具工)	一级
43	模具工(塑料模具工)	二级
44	模具工(塑料模具工)	一级
45	美容师	五级
46	美容师	二级
47	美容师	一级
48	评茶员	五级
49	汽车维修工	五级
50	汽车维修工	四级
51	汽车维修工(汽车车身涂装修复工)	五级
52	汽车维修工(汽车车身整形修复工)	五级
53	汽车维修工(汽车电器维修工)	五级
54	汽车维修工(汽车电器维修工)	四级
55	汽车维修工(汽车美容装潢工)	五级

注:鉴定申报分为团体申报和个人申报两种方式。个人申报可直接到上海市职业技能鉴定中心职业技能鉴定个人业务受理窗口(天山路1800号7号楼1楼)办理,业务受理时间为周一至周五(节假日除外):9:00-16:30,咨询电话:62748577-4106、4107。

(上海市职业技能鉴定中心)

【我要见习】

见习岗位抢先看

“没有工作经验,找工作就比较困难;可是找不到工作,就永远没有工作经验。”这是青年求职者在求职时可能会遇到的一个“怪圈”。为此,2002年,上海市推出了“青年职业见习计划”,通过政府补贴的方式,选择符合条件的企业作为青年见习基地,鼓励青年进入其中,在具有一定技术含量的岗位上见习,达到积累经验、学习技能,让自己尽快融入职场的目的。以下是近期部分见习岗位推荐,仅供参考。

区属	单位名称	岗位名称	招聘人数	年龄要求	文化程度
芦潮港职介所	上海海昌极地海洋世界有限公司	乐园客服	2	18-30岁	高中/中专/技校
芦潮港职介所	上海华迅众联物流有限公司	物流管理员	4	20-30岁	大学专科/高职

注:1.具体岗位详情可登录上海市人力资源和社会保障局官网(<http://rsj.sh.gov.cn>)的“上海公共招聘”特色专栏查询。2.此处信息可能会有变动,请以网站即时发布信息为准。

【他山之石】

“所需”与“所能”结合 “输血”与“造血”并重 “技能扶贫”闵行在行动

为贯彻落实党中央、国务院关于脱贫攻坚的系列重要指示,加大技能脱贫工作力度,引导更多劳动者了解技能、认同技能、投身技能,走技能脱贫、技能就业、技能成才之路,闵行区紧跟时代步伐,以开放共享的态度以及舍我其谁的担当,突破地域限制,与援建地区深入构建对接机制,坚持以“所需”与“所能”结合,“输血”与“造血”并重的理念,为闵行区技能扶贫模式开辟了一条新路径。

跨越千里,精准施策是前提

扶贫要扶到“点”上,即精准识贫到位,需求掌握到位。2019年9月,闵行区就业促进中心相关领导以及上海市技师协会、上海市技师协会咖啡专业委员会相关专家赴云南保山开展了技能扶贫帮扶调研工作。工作组观摩了保山市第三届职业技能大赛;考察了保山市咖啡种植、生豆加工基地;开设了咖啡技能人才培养专题讲座等活动。通过排摸当地就业形势和地域发展特色,制定有针对性的技能培训服务模式,提升培训质量,为技能脱贫、技能就业打下坚实基础。

技能脱贫,突破限制是关键

为进一步扩大“技能扶贫”的影响力和示范效应,在明谷科技园园区举行了以“共享技能之光,共建活力闵行”为主题的职业技能竞赛成果展示活动。活动现场邀请云南保山人社部门领导共同开启了“技能扶贫·扬帆远航”仪式,吹响了新一轮技能扶贫攻坚战的号角。在特别设置的“技能扶贫”展区中,云南保山的“精品咖啡制作”展台吸引了众多青年人前来观摩。通过当地技能大师精湛的咖啡技艺,使更多的人了解到了云南咖啡文化和制作工艺。

近日,闵行区还联合上海市技师协会咖啡专业委员会共同举办了上海市咖啡行业职业技能竞赛暨第二届上海咖啡大师赛,此次大赛高手云集,由来自咖啡各行业的12位专业选手同台竞技。大赛使用了采购自云南当地的咖啡生豆作为比赛原料,这些通过甄选的高品质咖啡豆为选手打下了高水平发挥的基础,也把沪滇扶贫的爱心融入到了比赛过程中来。

夯实基础,不再返贫是目标

自2018年闵行区对口援建地



区开展技能扶贫工作以来,深刻认识到“技能扶贫”既要扶到“点”上,更要扶到“根”上。通过系列活动,不仅搭建了沪滇两地技能技艺相互交流的平台,同时也吸引了更多企业、行业协会等社会力量的参与,突破地域限制,为云南保山的咖啡销售渠道以及当地技能人才打开了互利共赢、脱贫就业的大门。

下一阶段闵行区将联合上海市技师协会咖啡专业委员会共同对接云南当地政府和企业合作,从种植、加工和销售三个环节入手,打通消费端最后一公里与产地最初一公里渠道,更快速有效帮扶贫困咖农,以“云南咖啡进上海”的方式精准扶贫,践行沪滇帮困的使命。(闵行就促中心)