



技能高手

齐聚吉首秀炫酷

——2015年湖南省旅游服务业职业技能竞赛掠影

余蓉 滕茜 李虹昆 覃朗宇



湘西选手杨梅蕙获一等奖。

2015年湖南省旅游服务业职业技能竞赛于10月28日至31日,在湘西民族职业技术学院举行,历时4天。这是由湖南省人力资源和社会保障厅、省总工会、共青团省委、省妇女联合会、湘西州人民政府联合主办,湘西民族职业技术学院、湘西州技工学校承办的盛会,来自全省旅游服务业的技能高手们欢聚一堂,在比赛中交流,在比赛中强技,新的技术能手和领军人物从这里走出。

技能人才是人才队伍的重要组成部分,是支撑产业发展的重要基础,是促进社会发展的重要力量。开展职业技能竞赛激发了广大青年学技术、练技能的热情,也为优秀青年技能人才脱颖而出开辟了绿色通道,是实现技能人才开发的有效途径。湘西州是一个典型的“老、少、边、山、穷”地区,但却拥有着悠久的历史、浓郁的民族风情、神奇的山光水色,旅游资源非常丰富。因此,大力发展旅游产业是湘西州州委、州政府为脱贫致富作出的发展战略。此次职业技能竞赛选择在吉首举行,既是省人社厅按照“围绕中心,服务大局”工作思路,落实省委、省政府对湘西州精准扶贫的具体举措,也是省人社厅为湘西州的旅游发展吸纳英才,实现加强职业技能、助推产业发展、实施精准扶贫的完美结合。为了支持湘西州的旅游发展战略,本届竞赛除了保留传统的餐厅服务员、客房服务员、中式烹调师三个项目外,还根据湘西州旅游业的实际从业状况,新增设了导游讲解员、茶艺师两个新项目。

为确保竞赛顺利进行,湘西州人社局和湘西民族职业技术学院,从今年3月开始就制订工作方案,先后投入600多万元,新建、完善了11个比赛场地和设施配套,经过省人社厅专家组评估验收,达到省内一流水平。这些古色古香、沉静淡雅的茶艺竞赛室,配备3D环绕、全新音响的导游竞赛室等竞赛场地,不仅是竞赛选手的舞台,以后也将成为湘西州培养旅游服务业人才的摇篮。

此次竞赛5个项目分设一、二、三等奖,由竞赛组委会颁发荣誉证书和奖金。对获得各职业职工组前3名选手,由省人力资源和社会保障厅授予“湖南省技术能手”,由省总工会授予“湖南省五一劳动奖章”;若是35岁以下青年选手,由共青团湖南省委授予“湖南青年岗位能手”;若是女选手,同时由省妇联授予“湖南省巾帼建功标兵”。对获奖选手将根据国家职业标准要求,由省人社厅颁发相应职业国家职业资格二级(技师)证书或三级(高级技能)证书。这高规格的奖项设置让各路高手摩拳擦掌,使尽浑身解数,发挥自己的最佳水平,也让前来观摩的行业人员大饱眼福、叹为观止。

岗位践行价值观,坚定而执着;青春建功中国梦,任重而道远。在此,我们采撷了一组这届旅游服务业职业技能竞赛的精彩场景,让读者领略技工精英的风采,并为他们加油呐喊。

1 导游不仅比讲解,还要拼才艺

“如今的导游不再是背背讲解词那么简单了,不仅要了解当地风俗民情,还要懂得风景区的文化掌故,更要紧的是,要多才多艺,唱歌跳舞什么的,样样都会。”王峥珍是此次导游职工组的参赛选手,她告诉我们,此次参赛不仅要考理论、比讲解,还要拼才艺,哪一项落后都不能称之为高手。

王峥珍是湘西职院的一名老师,也经常利用假期去各风景区客串导游。此次她准备的是杨开慧故居的讲解词,“我想通过讲解故居,道出杨开慧为革命奋斗牺牲的一

生,让游客触摸到这个坚韧不屈的灵魂。”王峥珍说,为了这短短十几分钟的解说词,她查阅了所有能查到的有关资料。在比赛时,她的讲解红了自己的眼眶,也深深打动了评委,最终,她获得了导游(讲解)职工组的第一名。

在才艺赛场,拉小提琴、弹钢琴、打苗鼓、跳伦巴、朗诵、民族舞蹈等各种才艺轮番上演,各显神通,让人目不暇接、流连忘返。选手的多才多艺,让评委老师都不禁感叹,“选秀也莫过如此。”



开幕式。

2 泡的不只是一盏清茶,更是一鞠文化

一双素手、一碟茶香,音乐心旷神怡,手势行云流水;茶具、赏茶、润杯、置茶、冲泡……一片片茶叶游弋、舒展开来,清香漫于鼻尖、舌尖、心尖。

传统的茶艺是纯粹的赏茶、品茶;但这次竞赛却给了选手更大的发挥空间,让选手自选文化主题,进行创新茶艺表

演,让评委在茶艺中体会文化,在文化品味茶艺。

《边城》中的“翠翠”也来到了这里,视频背景里是烟雨中的湘西,舞台一隅是无声缠绵地舞蹈表演,而“翠翠”正带着甜美的笑容,欣喜、期待,而又从容地泡一壶充满滋味的茶,仿似一壶茶泡好了,等待的

人也就回来了。

这位“翠翠”正是湘西凤凰古城文化旅游投资服务有限公司的杨梅蕙,凭着这湘西韵味十足的茶艺表演,她拿到了该项目的一等奖。“茶艺本身就是一项文化,再与当地民族文化一结合,耀目得让人挪不开眼。”一位评委这样评价。

3 我的优雅,是为了你的赏心悦目

好的餐厅服务员,在大众的印象里,恐怕就是上菜麻利、随叫随到的形象。但在这次的赛场上,选手们优雅的身姿、明丽的笑颜、精准的摆碟,给人留下深刻的印象。

一张圆桌,十张座椅,如何迅速又精准地摆好餐具碗碟,确实是一个百炼成钢的过程。看着这些选手们个个左手托盘,挺直腰杆地摆碟,确实让人赏心悦目,若真是在这样的环境下用餐,食客们恐怕也会不由自主地端坐起来,优雅地举杯浅饮吧。

一个好的餐厅服务员,还应该主动的服务意识,赛事要求选手自己确定餐饮主题,并自行设计主题插花、台

饰、椅饰等。那一盆盆或淡雅、或风情的插花,契合婚庆、节庆、生日宴等各类主题,异彩纷呈,让评委们频频颌首。

“参加一次这样的赛事,我觉得自己的技能大大提高了,这些日子我每天练习托盘、摆碟不下6次,小胳膊都练出了强壮的肌肉啦。”来自湘西职院的贾顺心的辛勤付出得到了回报,如愿拿到了该项赛事的一等奖。

4 给我三分钟,还你一张温馨的床

走进客房服务员竞赛场地,选手们正在铺床单。只见来自湘西州技工学校的石配凤,三两下就找到了床单的两个平行角,一甩、一铺、一抻,四个床单角干净利落落地接进床垫,90度角完美展现。接着套枕头、套床单,一切按部就班又紧张有序,3分钟内,一张床铺得整洁漂亮。

针对不同的入住旅客,选手自由发挥创意,设计温馨而又别致的开夜床主题。一双老八路元素的拖鞋,一枚军功章、一张老照片,是为了迎接抗战老兵入住;一束薰衣草、一个紫色的小熊娃娃、一个蕾丝抱枕,是欢迎一位女孩;一个用饮料瓶制作的青苹果、手工制作的帆船,则是小朋友的最爱……

现场的评委们评审非常严苛,拿着三角尺、直尺量着枕头、被套、折痕的位置,不时交流着评判和意见,可也经常被选手们的创意设计折服,手拿着这些小物件爱不释手。“客房服务标准是让旅客有宾至如归的感觉,服务专业很重要,不用心更重要。”一位评委如是说。

5 湘菜,绝不仅仅是乡菜

在中式烹调师的赛场上,选手们要经过冷拼、雕刻、热菜三项比拼,再一决高下。对选手考核要求的全面程度,可见一斑。

冷拼、雕刻都考验的是刀工,一个个或大或小的食材,在选手们的手下,或被切成粗细均匀的片、长短一致的丝;或被雕成惟妙惟肖的仙鹤、美轮美奂的牡丹花……这些精雕细刻的艺术品被捧进评委老师的评审室,制作之精巧让人惊叹。

热菜则是最考验中式烹调师全面素质的项目。来自湖南省商业技师学院的肖冰,端上的是传统湘菜的改良菜“鸡汁鲍菇鱿鱼卷”,鱿鱼身子改刀至四分之三厚度,在200℃的油温里一过,刚刚好卷曲成鱿鱼的形状,躺在绿绿的青菜叶上,香菇切成均匀的片,码成倒扣碗底的形状,浇上鸡汁,其色泽、其清爽让人食欲大动,获得评委的一致青睐。

“湘菜在全国正大行其道,但是大部分都是口味菜,而传统的刀工、火候、上浆、勾芡等技能鲜有体现,举办这样的技能大赛,有助于湘菜再度重视传统技能的运用,让湘菜更精致、更上档次。湘菜,绝不仅仅是乡菜。”一位评委深有感触,并希望此届技能竞赛推动湘菜行业人才更加专业、规范。



湘西职院部分获奖选手。

这是一个属于劳动者收获成果的金秋时节,这是一个属于技能型人才大展拳脚的黄金时代。我们有理由相信,本次职业技能竞赛,将激发我省旅游服务业劳动者的工作热情和创造潜能,引导和帮助行业人员掌握现代科学技术,提高劳动技能和综合素质,增强学习能力、创新能力、竞争能力和创业能力,培养和造就一支高素质的旅游服务行业队伍,对我省旅游产业的发展具有十分重要的意义。



①导游解说
②餐厅服务
③客房服务
④烹饪雕刻

