

“粤菜师傅”烹出乡村振兴新风味

尧勇 王俊光 王婉茹 廖丽华

(佛山市顺德区梁銶琚职业技术学校, 广东 佛山 528300)

【摘要】2018年,广东省提出实施“粤菜师傅”工程。学校依托“粤菜师傅”培训基地、中国烹饪大师工作室、国家级师资培训基地等平台,构建形式多样、层次分明的教育培训体系,在教育帮扶上做文章、在技能培训上求实效、在师资提升上出实招,创新做好“四道菜”,全力烹出乡村发展“四风味”,不断培养乡村粤菜师傅技能人才,助力乡村振兴。

【关键词】“粤菜师傅”工程;乡村振兴;饮食业

一、背景描述

随着社会文明的进步和经济文化事业的不断发展,第三产业越来越发达。而饮食业作为第三产业的“龙头”,在经济产业结构中日显其重要性。国家人社局发布的《2020年全国招聘大于求职“最缺工”的100个职业排行》显示:厨师行业排名从第80位上升至第42位,餐饮企业对厨师岗位的需求日益攀升。

2006年顺德启动粤东西两翼农村教育帮扶工作。据调查发现,农村家庭因缺技术致贫的达43.6%,37.6%的家庭月收入不足1000元,乡村教育基础薄弱、人才教育缺失、专业教育存在缺口,难以为乡村振兴培养高质量的乡村人才。

面对挑战,作为全国标杆的梁銶琚职业技术学校(以下简称“学校”)发挥职业教育特长,利用“广东省粤菜师傅培训基地”的平台优势,以“一人学厨,全家脱贫,振兴乡村”为宗旨,将传统的厨艺师徒传承与现代烹饪职业教育有机结合,以“粤菜师傅”职业培训为突破口,“烹”出了一道职业教育“扶贫、扶志、扶智、政校企共育乡村小匠”的顺德风味菜。

二、特色做法

(一)多样“掌勺”,做好教育帮扶“开胃菜”

针对乡村教育薄弱、人才教育缺失、专业教育存在缺口的情况,2006年顺德启动粤东西两翼农村教育帮扶工作,2017年学校加入新疆伽师、四川凉山、贵州台江的教育帮扶队伍。为此,学校创造性地提出“一主线、二路径、三主体、四要素”的教育帮扶理念:将“技能培养”这一主线贯穿人才培

养全环节,根据生源的特点实施定向培养乡村技能人才计划,实施“粤菜小厨”人才培养方案,通过从乡村到城市、从课堂到厨房的转换,积极协同政、校、企三主体资源,促进以“政府为牵线、教育局为桥梁、学校为实施主体、企业为动力支撑”的四要素联动,推进贫困家庭子女实现靠技能脱贫,实行“招生即招工、入学即就业、企校双师联合培养”智力扶贫新模式。

(二)精准配方,做好技能培训“家常菜”

党建联动建网点。学校通过“党建+粤菜师傅”工程,深入实施农村保就业促创业行动,充分发挥“头雁”示范带头作用。学校党委积极与村书记联系,签署结对协议,建立村级培训点。在村“领头雁”的带领下,党员了解项目、参与项目、带动项目,入户宣讲介绍,精准招生,把有需求的群众聚集起来。学校党员送教下乡,利用其自身专业优势开展教学,充分发挥“领头羊”的作用,推动“党建+粤菜师傅”项目惠村惠民、走深走实。

产教融合齐育人。学校与企业共建天粤餐饮服务产训中心,致力于推动和加强校企深度融合,共同培养粤菜师傅专业人才。产训中心面向乡村教师、培训学员开展“问题—实践—成果”三重导向的培训探索,形成以技能提升为引、乡村振兴为魂、粤菜文化为延伸的培训体系,设置了顺德传统菜肴制作、中式面点制作等多门课程,有效解决扶贫学员技能不足、就业机会欠缺等问题,探寻产训中心促乡村振兴的着力点。

以学促业消存量。学校与地方人社部门联合,开

展区域性存量人才培养。持续发挥学校专业师资、教学硬件等资源优势,着眼于做实顺德菜推广、乡厨培训、厨艺交流、技术认证、证书颁发、就业创业指导推介。构建以“以学促业”的课程理念体系,以促进就业创业为导向需求。学员通过实践完成技能测评,可取得由人社部门颁发的专项能力证书,为学员提供就业创业平台,有效实现学校、行业、企业“三对接”。与餐饮企业对接,输送优秀学员,通过流动餐饮推广顺德菜,有效打通了“服务群众、产业发展”的“最后一公里”,让“粤菜师傅”成为接地气、有效用的民生项目工程。

(三) 控制火候,做好师资提升“招牌菜”

依托国家级师资培训基地,积极开展“问题—实践—成果”三重导向的培训探索,形成以技能提升为引、乡村振兴为魂、粤菜文化为延伸的培训体系。4年来,学校开展了7期广东省“粤菜师傅”烹饪骨干教师培训,为来自全省45所学校258名骨干教师进行了技能培训。对口帮扶四川凉山、新疆伽师等5所中职学校,为帮扶学校定制到校指导、跟岗访学、网络研讨等项目,创新东西部结对学校帮扶方式。

依托黄炽华、连庚明等中国烹饪大师,建立“粤菜师傅”大师工作室,大力发展粤菜文化,培养高素质、高技能的粤菜师傅。在个人申请、教师推荐、资格审查、面试考核等综合考核合格后,工作室确定师承学员。近年来,工作室成员开展“送教下乡”活动共计10余次,数十人考取了职业资格证书。

依托国家职业技能鉴定所,积极向人社部门申请鉴定资质,拓展了16个全国技能等级认定资质,申请并获批粤菜师傅专项能力证书鉴定资质6个。成立专业的考核鉴定小组,组织近30名教师参加培训,并成功考取考评员证书。

(四) 就地取材,做好贺州味道“特色菜”

校政联动,学校与贺州市旅游发展委员会共同开发乡村特色品牌—贺州长寿宴,助力乡村振兴。2018年,学校牵头成立项目研发小组,包括菜式研发组、文稿撰写组、图片拍摄组、编辑印刷组。历经近10个月,烹饪教师与行业专家根据长寿(养生)宴席要求,结合“贺州味道”特色饮食文化,根据“五味周全、六艺领鲜,饮和食德、顺其自然”的菜品开发原则,设计出16道菜肴,并在此基础上组合而成适合不同

人数、不同人群的3套日常接待宴席菜单。其间,学校积极组织70名贺州厨师到校进行长寿菜肴制作和企业管理培训,进而提升贺州厨师的烹饪技艺。学校派出4名烹饪教师助力长寿宴发布会,协助贺州厨师制作了600人的长寿宴席(见图1和图2)。



图1 贺州长寿宴发布会



图2 贺州长寿宴10人宴席菜肴

三、成果成效

(一) 一人学厨,滋养家庭“幸福味”

自2006年被确定为首批“零学费入学,零距离上岗”的人才培养模式试点学校开始,学校开启了对口帮扶和乡村振兴的探索之路,2006—2017年,学校通过双零模式培养清远地区学生超1200人。2018年至今,学校将重点工作转移到乡村振兴之“粤菜师傅”工程上,近4年来,培养粤东西两翼学生162人,其中17人考入大学、155人高质量就业、8人成功创业,带动了清远地区的餐饮业及农业发展。四川凉山学子同样出彩,学校连续3年从四川凉山招收贫困学生共43人,由政府全额资助进行高职三年培养,成效显著。其中,李松同学代表顺德在英国美食推介会上进行厨艺表演;吉则工人在2021年中央广播电视总台八集脱贫攻坚政论专题片第二集《精准施策》中被详细报道。凉山学子中有20人目前在读,23人已经毕业,毕业生中有4人考入大学、2人成功创业、

17人高质量就业,其中1人留校任教。实现了“一人学厨,全家脱贫”“一人学厨,全家幸福”的目标。

(二) 一桌美食,贺州长寿“地方味”

长寿宴成果颇多,2018年9月,《绿色的餐桌不散的筵席——“贺州长寿宴”长寿密码之解密手册》正式出版。2018年10月15日晚,在广西贺州长寿文化节上,“贺州长寿宴”正式发布,项目得到极高评价。

举办广西贺州长寿文化节、发布“贺州长寿宴”和出版“贺州长寿宴”相关书籍等,使贺州“世界长寿市”品牌在全国进一步打响,助推了贺州市“长寿·养生”经济的发展。随着贺州市全域旅游知名度和美誉度的快速提升,旅游经济指标节节攀升。2016—2019年,贺州市旅游人数同比增长分别为16.1%、21.91%、47.2%、33.57%,旅游消费同比增长分别为28.02%、25.42%、45.3%、39.23%。其中,2019年贺州市旅游总接待4344.68万人次,同比增长33.57%,旅游总消费551.67亿元,同比增长39.23%,增速位于广西第一方阵。

“贺州长寿宴”项目的实施,实现了学校“小切口”推动贺州“大变化”、解决就业“大问题”、满足民生“大需求”、促进产业“大发展”,真正开创了技能扶贫和小康社会建设的“舌尖模式”。

(三) 一门手艺,带动产业“新鲜味”

为进一步提高农村劳动者就业创业能力,学校在顺德区勒流镇龙眼村、黄连村、江义村等近10个村建立培训点。从2018年开始,通过乡村培训点和校内培训点开展的“粤菜师傅”厨艺培训累计达27期,培训学员1421人。其中,806人为餐饮从业人员技能提升培训,615人为存量人才培训并参加考试。615人考取了职业技能等级证书或专项能力证书,通过率100%。培训后大部分学员选择了就业,5%的学员成功创业,如名古屋创始人吴见鸿、顺德东头烧猪创始人陈彩儿、凤城食都气泡冰粉创始人何红柯等。以一门手艺带活一门产业,提振升级粤菜饮食产业。通过培育新型乡村技能人才、健全乡村扶持就业机制,深入发掘、探索、创新就业模式多样化,不断增强农村党员的带富致富能力,为乡村振兴发展注入新的活力。

(四) 一张证书,提升技能“有滋味”

“粤菜师傅”工程不仅活跃在广东乡村,更跨

省惠及西部对口帮扶地区。4年来,孙耀生、宝泉等近20名乡村教师到校跟岗访学,部分教师还考取了职业技能等级证书;王荣飞、胡淇等10多名乡村教师在专业竞赛中获得大奖。另外,师资培训班学员满意度评价均超过96%。

学校还通过送教上门的方式安排多名教师到新疆伽师、四川凉山、贵州台江支教,指导教学及辅导学生技能比赛,受益学生超3000人。

学校依托技能鉴定所,服务乡村技能人才,4年来累计为乡镇5个培训机构开展各类技能鉴定90余场,鉴定学员超3000余人,并颁发职业技能等级证书或专项能力证书,有效拓展相关人员的就业创业本领,也为乡村振兴进一步夯实了人才基础。

四、经验启示

乡村振兴的关键是技能人才的支撑,是人的信念的坚定、素质的提升、技能的提高、行动的跟进。乡村振兴战略需要大量的人才,为此进一步发挥学校全国师资培训基地大平台作用,更好地支撑乡村振兴工作,担当时代使命,可谓正当其时。

学校实施“粤菜师傅”人才培养方案,通过从乡村到城市、从课堂到厨房的转换,积极协同政、校、企三主体资源,创新性地构建了教育帮扶、技能培训、师资提升、项目开发等具有“銕校风味”的培育体系,真正聚焦供给侧端,以培训学员真正需求为根本,以优质的师资为保障,将理论教学、现场教学、学员创作、校企培养等教学方式融为一体,创新服务理念,以实实在在的培训效果得到了学员的广泛认可,为乡村振兴提供人才保障和智力支持。

2021年,在广东省教育厅实施“粤菜师傅”工程推进会上,学校以《推进“粤菜师傅”工程,助力“舌尖产业”发展》为题介绍了“粤菜师傅”工程助力乡村振兴的系列做法和成效,该模式在省内外产生重大影响,得到了社会认同、政府肯定、业界推广。学校将不断提升教育扶贫影响力,增强贫困人口自身发展能力,使贫困地区经济提升“造血”功能。

参考文献:

- [1] 朱柳单,韩冰霜.打造粤菜师傅培养高地推动乡村振兴高质量发展[J].职业,2023(12):64-67.
- [2] 粤菜师傅工程:扶贫和乡村振兴的“风味之路”[J].农村科学实验,2019(18):2.