

优中选优 27 名粤菜师傅同台 PK

——广州酒家集团粤菜师傅味部职工技能大赛圆满收官

为打造高素质技能人才队伍，推动企业高质量发展，8月12日下午，餐管公司工会与集团职业技能培训学校在逸景店宴会厅联合举办“激情广酒 燃烧‘味’来”—2022年粤菜师傅味部职工技能大赛。广州酒家集团副总经理黎钢、工会主席郭伟雄，广东烹饪协会烧腊专业委员会会长黄嘉乐等领导出席活动，餐管公司领导班子、中层干部及参赛选手等100余人参加活动。





(比赛现场)

本次技能大赛由理论考试和烹调实操等环节构成，共有 27 名味部厨师同场竞技，合格人员将获得由集团核发的国家人社部技能人才评价证书—职业技能等级认定（肉制品加工）三级/高级证书。选手们已在烹调实操环节前完成理论考试。

烹调实操环节中，选手须限时制作创意像生拼盘一款，自选制作凉菜、主菜各一款，评委们从作品的造型、质感、口味、色泽、操作卫生等方面进行综合评分，既考验选手的厨艺功底，更考验临场出品的稳定性。最终，沿江中路店李振宇凭借“荷塘意境”“回味醉生蚝”“金羽凤中凰”三款作品获得一等奖、“巧夺天工奖”两项大

奖，滨江西店林立辉获二等奖，环市东店古土宏获得三等奖，黄埔大道店乃家辉与杨发俭分别获得“有滋有味奖”和“独具匠心奖”。值得一提的是，全体参赛选手均通过了综合考核，获得了人社部技能人才评价相关证书。





《荷塘意境》— 李振宇



(一等奖、“巧夺天工奖”获得者—李振宇同志及其作品)







《西班牙酱猪颈肉》— 林立辉

(二等奖获得者—林立辉同志及其作品)





《冰镇海蛰头》— 古土宏

(三等奖获得者—古土宏同志及其作品)



(“独具匠心奖”获得者—乃家辉同志及其作品)



（“有滋有味奖”获得者—杨发俭同志及其作品）

现场还开展了互动小游戏“味料猜一猜”，让参与者通过视觉与嗅觉感受味部烹调中常用的味料酱料，为比赛

增加了更多趣味性。



(互动小游戏环节)



(集团工会主席郭伟雄同志作总结讲话)

集团工会主席郭伟雄总结讲话中指出，本次味部技能大赛旨在以“小切口”助力“大变化”，纵深推动“粤菜师傅”工程创新，促进经典粤菜、广府饮食文化有序传承，餐管公司和全体参赛职工要继续保持高水准、发挥高水平，努力做到以下四点：

一是参赛选手要在岗位工作中持之以恒苦练硬功，刻苦钻研，做好技术的“传帮带”；

二是各餐饮门店要做好比赛成果转化运用，着力提高一线员工的实操技能和业务水平；

三是厨政中心要能持续做好高技能人才培养，打造一支理论扎实、技术精湛的人才队伍；

四是餐管公司要结合实际建立参赛获奖和新品研发的

长效激励机制，为公司高质量发展注入强大动力。



(活动合影)

本次味部技能大赛，是餐管公司坚持“粤色生香”党建品牌引领、致力匠心打造广酒名品名宴的重要举措。未来，餐管公司将继续坚持走“人才强企”发展道路，充分发挥技能大赛在人才培养、选拔和激励中的作用，为广州酒家集团高质量发展贡献更多力量。

审核：孙晓莉、陆明森

文字：邝志斌

素材：餐管公司工会