



▲佛山“粤菜师傅”在实操比拼中。

▲广东省交通运输行业公路养护工职业技能竞赛现场。

▲变电设备检修工两人一组配合完成调试设备。

单位供图

单位供图

全媒体记者王艳/摄

广州150名机动车维修能手同场过招

本报讯(全媒体记者许接英 通讯员穗工宣)10月19日,2024年“羊城工匠杯”广州市机动车维修行业职业技能竞赛决赛落幕,25名优秀选手分获金、银、铜奖和优胜奖。

本次竞赛由广州市总工会、广州市交通运输局联合主办,竞赛以“技能筑梦、匠心传承”为主题,以机动车检测工国家职业技能标准三级(高级工)

国家职业标准为依据制定考核标准,并增加机动车检测维修作业相关技术标准、车辆维修手册和机动车检测涉及新能源汽车的新知识、新技术、新技能等内容,着重考核选手职业综合能力,以及机动车检测维修技能,共有来自全市各区近150名维修企业的职工参赛。

竞赛于10月18日至19日举行,分

为初赛、决赛两个环节开展。初赛考察理论知识,成绩排名前50名的选手晋级技能操作决赛。

决赛现场,参赛选手表现出高超的技艺和良好的职业素养,经过5轮汽车维修实际操作的激烈角逐,比赛决出金奖1名、银奖3名、铜奖6名,优胜奖15名。其中,获得金奖的选手将优先考虑纳入“羊城工匠”培育对象。

74名变电设备检修工抽丝剥茧“揪隐患”

本报讯(全媒体记者王艳)10月17日至19日,2024年广东省变电设备检修工职业技能竞赛在广州市交通技师学院科教城校区举行,来自央企广东项目部、广东省内企业和院校的37个代表队、74名选手同台竞技。

竞赛围绕城市轨道交通变配电系统检修作业需要掌握的知识和技能,通过平台所搭载技术设备,重点考察参赛选手对设备的电路原理分析、安装布线、集成调试等方面操作技能的掌握。“试题有难度,但也贴近工作实际。”竞赛裁判长骆世忠介绍,本次比赛考验选手综合处理能力、安全生产意识和理论基础及应变能力,既要抽丝剥茧查找故障的真相并排除,又要尽快恢复正常供电运营。

本次竞赛由广东省价格和产业品牌发展协会主办,广州地铁集团有限公司工会等联合承办。最终,广州市交通技师学院在职工组中荣获一等奖,大赛组委会将对获得职工组决赛第一名的职工团队,按照程序申报“广东省技术能手”称号。同时,组委会还将按照相关规定,为获奖选手申请核发相应的职业技能等级证书。

151名选手竞逐跨境电商“技术能手”

本报讯(全媒体记者王艳)10月18日至19日,2024年广东省跨境电商电子商务师职业技能竞赛在广州市工贸技师学院科教城校区举行。本次大赛由广东省人力资源和社会保障厅主管,广东省物流行业协会主办。来自全省50家单位的企业职工、院校师生共151名选手入围决赛,展示跨境电商领域的专业技能知识与个人风采。

本次竞赛项目以《跨境电商电子商务师国家职业技能标准》三级技能要求为依据,实操部分重点考核选手在平台操作技巧、产品成本控制、店铺装修、客户关系处理等工作环节的技能水平,以及跨境电商平台综合运营能力及创新能力。赛事裁判长彭鑫表示,此次比赛根据行业性质特点,选取500强企业跨境电商智能仿真平台操作作为试题内容,全面考验选手作为跨境电商人员的敏锐触觉与责任担当。

据悉,本届竞赛纳入了2024年广东省人力资源和社会保障厅行业企业职业技能竞赛工种栏目,前2名优胜选手将按照程序申报“广东省技术能手”称号。组委会及协会还设有一二三等奖、金银铜奖、优秀指导教师及领队奖、选手上岗证书等多项荣誉。

佛山43名“粤菜师傅”比拼中式烹调技能

本报讯(全媒体记者黄细英 通讯员周嘉雯 唐玉琴)10月18日,由佛山市总工会主办,顺德区总工会及顺德区饮食协会承办的2024年佛山市职工职业技能大赛“粤菜师傅”中式烹调师技能竞赛圆满收官,来自佛山五区的43名参赛选手齐聚一堂,比技能、赛厨艺、展风采。佛山市总工会党组书记、常务副主席蒋庆等出席并为获奖选手颁奖。

本次活动旨在贯彻落实省委、省政府有关精神,全面落实“粤菜师傅”工程实施,全面提升餐饮行业服务水平,挖掘与培育一批具备高超技艺与创新能

力的粤菜大师级人物,助力“百千万工程”走深走实。

当天上午,在顺德厨师学院实训中心,选手被分成两组进行厨艺实操比拼。比赛中,选手们要在140分钟内烹饪出一道以鱼类为原材料的美食以及一道非鱼类自选菜肴,并且以位上菜的形式进行制作。煎、炒、烹、炸、焖……参赛选手拼刀工、赛摆盘、比味道,将家常鱼肉变成“舌尖上的艺术品”。

经过激烈比拼,来自顺德均安大板桥农庄的黄林选以第一名的好成绩获得2024年佛山市职工(“粤菜师傅”中式烹调师项目)技能竞赛技术状元奖;

翁镇鹏、林华谦、连伟豪、林荣发、张立凤、何庆朝、林鹰航、聂伟健、梁秀才、卢顺国10名选手获得2024年佛山市职工(“粤菜师傅”中式烹调师项目)技能竞赛技术能手奖。

黄林选在比赛中选择了顺德人最熟悉的拆鱼羹,“这次比赛指定做鱼,我第一时间就想到了顺德拆鱼羹,这是顺德本地非常有名的一个特色菜。”黄林选说,做这道菜最难的部分,是将煮熟后的胖大头鱼的全部鱼骨小心拆出来,十分讲究技巧,此外还要用新鲜的鱼熬出浓郁的鱼汤,这样才能保留最饱满的鲜味。

全省64名公路养护工接受技能水平检阅

本报讯(全媒体记者徐丘濂 通讯员林猛光)10月16日至18日,为期3天的2024年广东省交通运输行业公路养护工职业技能竞赛暨第十五届全国交通运输行业公路养护工职业技能大赛选拔参赛选手在广州举行。竞赛由广东省交通厅主办,省公路事务中心承办。

本次大赛共有来自全省的24家单位的32支队伍、64名选手参加。竞赛考虑我省实际情况,结合全国交通运输行业公路养护工职业技能大赛安排,设置了理论知识竞赛以及“混凝土结构质量检测”“桥面铺装混凝土破损修补”“公路养护作业控制区布设和移除”三

个技能操作项目,全面检阅了选手的技能水平。其中,以“公路养护作业控制区布设和移除”作为本次赛事新增“广东特色”项目,可有效检验选手在日常工作的安全生产作业水平。

大赛呈现出规模“创新高”、项目“接地气”、裁判“阵容强”、场地“配套齐”的特点。据记者了解,为确保竞赛公平公正,组委会制定了严谨的竞赛规则,还邀请22名行业专家和院校老师组成裁判组,严守赛事纪律,以确保竞赛结果客观公正。另一方面,为了让选手有更好的参赛体验,赛事组委会将理论与实操项目安排在同一相对封闭

的区域内进行,减少了选手因通勤奔波影响发挥的情况,受到参赛选手的一致好评。

比赛现场,参赛团队和选手各显神通,经过激烈比拼,广州市道路养护中心2队获得团体一等奖;广州市道路养护中心1队江门市公路事务中心2队获得团体二等奖;广州市道路养护中心3队、广东长道路养护有限公司、江门市公路事务中心1队、东莞市公路事务中心、惠州市公路事务中心2队获得团体三等奖。钟兴强、夏炜林获得一等奖;吴俊威等4人获得二等奖;陈加耀等6人获得三等奖。