

五年培养3000名高技能人才 助力智能家电千亿产业升级 容桂工匠学院“1+5+5+3N”联盟体启航

深化“产改”进行时

本报讯(全媒体记者黄细英 通讯员张望)日前,在佛山市顺德区总工会与容桂街道办事处的共同推动下,由容桂街道总工会牵头,联合政、校、企、协四方共建的“容桂工匠学院”在胡锦超职业技术学校揭牌成立。“容桂工匠学院”将以“1+5+5+3N”联盟体(即:1大实体教学基地、5家企业分院、5大实训基地和3N项目驱动)的创新架构强势启航,并与中国劳动关系学院产业工人队伍建设改革研究中心达成战略合作,共建“产改实践基地”,聚焦智能家电、机械模具等千亿产业集群

需求,致力打造湾区产教融合标杆,为“中国智造”注入新动能。

活动现场,“容桂工匠学院”聘任首批30名“双师型”特聘讲师,包含学院博士教授、企业技术骨干、劳模工匠,推行“工匠导师制”。“容桂工匠学院”与中国劳动关系学院、佛山市技师学院、广州市原动力企业管理咨询公司、广东恺睿发展有限公司顺德区校区签约,共同搭建合作平台,通过资源共享、优势互补,推进产教融合、协同创新,为区域产业升级注入强劲动力。

“容桂工匠学院”还向科顺防水分院等授牌,设立“容桂工匠学院”分院及实训基地,携手深化产教融合,共建特色人才培养体系;同时,为顺职院实训基地等颁发牌

匾,双方将充分发挥企业实践优势与院校教学资源的协同效应,为技能人才成长筑牢根基。

据介绍,“容桂工匠学院”成立后,将迎来多个项目培训,包括与容桂总商会联合打造金牌基层干部训练营,通过定制化课程培育管理精英;携手容桂餐饮行业协会举办“村田杯”粤菜师傅暨容桂青年名厨职业技能大赛,以赛促学,发扬粤菜文化;与容桂职业经理人协会共同启动胡锦超职中学

生见习“锦才班”,搭建校企人才共育桥梁。据悉,“容桂工匠学院”将以300万元产改专项资金为护航,以30名“双师型”讲师为领衔,五年培养高技能人才3000人,生产效率提升30%,开启“产教融合”破局之路。

深圳龙城街道总工会 爱心餐致敬劳动者

本报讯 5月5日,由深圳市龙岗区龙城街道总工会主办“‘工’展技能·‘会’享‘食’光”暨吉祥社区工联会2025年庆“五一”系列活动在世贸广场举行。活动现场设会员入会互动区、爱心配餐区、能量补给区、后勤保障区及安保技能竞赛区五个区域,并为户外劳动者提供200份煲仔饭、爱心小糕点及饮品。

在安保技能竞赛中,8家物业公司参与消防演练接力赛,比拼应急能力。外卖员刘朋表示:“社区劳动者氛围友好,保安和骑手亲如兄弟。”这得益于吉祥社区“1+X+N”志愿服务体系,通过建设劳动者公园、维修小组等举措,连续三年举办“年夜饭”,每年开展120余场活动惠及2万名劳动者。

(杨诗勇)

广州青年职工自编自演 主题剧传承五四精神

本报讯(全媒体记者黄细英 通讯员范彩燕)近日,广州市番禺区万亩千亿产业链团青联盟理事单位中铁六局广州公司团委、中铁十局城轨公司团委、南方投资集团番电公司团支部联合开展“聚青春合力 扬五四薪火 筑时代新功”五四主题团日活动。通过沉浸式红色研学与互动实践,引领青年在新时代新征程中勇担使命,传承五四精神。

活动中,青年职工走进团一大纪念馆,通过珍贵的历史文物、影像资料和场景复原,重温中国共青团在党的领导下诞生的光辉历程。青年职工还通过自编自演的红色主题互动剧目《党旗下的红棉》,沉浸式体验了广州起义的革命史诗。以广州市花“红棉”为象征,青年化身1923年至1927年的革命青年,在“秘密联络”“突围行动”等剧情任务中,跨越时空感受先辈们浴血奋战的斗争精神。

“外卖诗人”在东莞开讲

本报讯(全媒体记者王艳 通讯员爱禾)5月3日,“外卖诗人”王计兵携新作《低处飞行》走进东莞,在东莞市工人文化宫向广大职工分享“骑行写诗”的人生。这场“烟火与诗意”的对话,为制造业名城注入一缕人文暖意。

“不到东江,就等于没到过东莞,东江上的风在傍晚吹拂……”尽管首次到访东莞,王计兵却以诗人的敏锐捕捉到这座城市的脉搏。活动现场,王计兵以朴实的话语揭开创作心路。他坦言,15万公里骑行里程、6000余首送餐间隙写就的诗作,构成了《低处飞行》的创作底色。诗集中既有“暴雨中打翻的奶茶像眼泪”“订单超时后客户的微笑”等外卖员日常的细腻观察,亦不乏对城市“普通人”生存状态的哲思。从2025年央视春晚舞台到东莞工厂车间,王计兵用诗歌证明,生活的褶皱里,永远藏着诗意的褶皱。“东莞是改革开放前沿城市之一。”王计兵说,“我对东莞有很多美好的期待,东莞也给了我很多创作的灵感,我会写更多关于东莞的诗。”

劳动竞赛 技能比拼

全球首个“空地”一体化协同AI竞技赛上演

本报讯(全媒体记者林婷玉 通讯员海宣)日前,全球首个“空地”一体化协同AI竞技赛在广州海珠国家湿地公园举办,拉开了第四届琶洲算法大赛的帷幕。

“空地”一体化协同AI竞技赛要求参赛队伍在1.6万平方米湿地赛场,以算法驱动无人机与轮足机器人自主完成“识别—追踪—抵达”全链条任务。其中

所需识别的目标可能是小至30厘米的活体动物,误差容限不超过5厘米,这要求参赛队伍通过算法设计赋予“无人机+机器人”的载体毫米波雷达与视觉融合的精准感知能力和迅速精准的路径规划能力,通俗而言就是让无人机和机器人“看得见”“跑得快”“找得准”。最终,来自南京航空航天大学、中国电信股份有限公

司广州分公司参赛队分别获得本次“空地”一体化协同AI竞技赛的冠亚军。

在中国人工智能协会的支持下,本届琶洲算法大赛大赛将会开启“中国智能科学技术最高奖”——“吴文俊人工智能科学技术奖”赛事直通车,首次为参赛队伍设立吴文俊奖培育加速营,冠军队伍纳入会评直通车。

粤菜精英对决 “脆肉罗非鱼宴”惊艳全场

本报讯(全媒体记者黄细英 通讯员李爱舒)5月1日至3日,由佛山市禅城区总工会主办的“2025年禅城工会助力两江先行区建设——南风灶火美食嘉年华 职工烹饪技能竞赛”活动在南风古灶景区精彩上演。

5月1日上午,活动在500年龙窑中采得的火种,最终在主舞台的特制火盆中熊熊燃烧,寓意跨越岁月长河的工匠精神以星火燎原之势永续传承。随后,嘉宾手持柴薪,共同参与“添柴加薪”仪式,对百年窑火精神致敬,并许下全区上下凝心聚力推进环两江先行区建设的庄严承诺。

活动现场进行了中华绝技“水中雕豆腐”展演,粤菜师傅用精湛的刀工巧妙地把佛山美食与武术文化相融合。职工烹饪技能竞赛现场,13组共26名参赛选手中既有往届“粤菜师傅”技能竞赛摘得“技术状元”“技术能手”桂冠的行业精英,也有身怀绝技的“大师工作室”名厨。他们以茂南特产“脆肉罗非鱼”为指定食材,凭借精湛的厨艺与创新的思维,



■选手以“脆肉罗非鱼”为指定食材,将中式烹调技艺发挥得淋漓尽致。 单位供图

采用煎、炸、焗、灼等烹饪方式,将中式烹调技艺发挥得淋漓尽致,创造出七彩捞起罗非鱼、鱼米之乡、福寿美陶湾、单龙戏珠等色香味俱全的罗非鱼菜品。

除了可以看厨艺“绝活”,市民游客还可以在景区内逛市集摊位,欣赏陶艺

工匠各类精美的陶艺柴烧产品,感受非遗文化的独特魅力。广场上集结了各具特色的美食餐饮商户,带来了顺德双皮奶、广式牛杂等美食品类。活动还特别设计了秘境打卡游戏,串联起5处古灶的核心景点,吸引游客探索打卡。

工地“厨神”争霸 比刀工火候拼营养创意

本报讯(全媒体记者许接英 通讯员王天水)近日,中铁建工集团第五建设有限公司运营公司举办“匠心烹美味 技能展风采”第二届厨艺技能大赛,来自东莞国际商务区中心公园等17个项目21名厨师同台竞技。

本次厨师技能大赛采用“1+3”模

式,设“一道必选菜”与“三道创意菜”两大环节,既检验厨师基本功,又鼓励创新突破。比赛中,选手使出看家本领,煎、炒、烹、炸轮番上演,一道道佳肴贯而出。在传统菜环节,面对家常菜西红柿炒鸡蛋,厨师从刀工,到调味,再到配菜,使出不少技巧和心思。创意菜环

节,为响应国家体重管理三年行动,还增设健康主题大比拼,厨师充分发挥想象力和创造力,一道道创意减脂餐在他们的妙手下诞生。比赛还设置了“厨师踢馆菜”环节,邀请外部单位进行厨艺大比拼,参赛选手有备而来,在规定时间内做出一盘盘精致菜肴。