

广东三项工程将在多方面助力乡村振兴不断取得新成效

羊城晚报讯 记者周聪、通讯员... 11月2日,广东高质量实施“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程服务乡村振兴推进会在潮州召开。

累计培训600多万人次

三年来,三项工程有效促进城乡劳动者技能就业、技能致富,助推乡村振兴发展。

把培训送到田间地头 每地市建一所以技师学院

广东还将三项工程导入帮扶协作,帮助35.94万桂、黔两省区农村劳动力实现就近就业和转移。

助力乡村多元化发展

会议强调,高质量推进“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程,是加快新时代人才强省建设的重要内容。

战略品牌效应,认真贯彻落实《高质量实施“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程全面推进乡村振兴行动方案》。

具体而言,拓展培训内容,分层分类实施培训计划,打造一批“粤字号”农村职业技能培训品牌。

优化调整院校布局,加快补齐粤东粤西粤北地区技工教育短板,实现所有地级市以上建有1所以上技师学院。

一批省级涉农重点专业和特色专业,强化涉农师资队伍。面向农村加大招生力度,吸引农民工、高素质农民、适龄青少年等群体入读。

加大政策扶持力度,优化就业创业服务,提高农村劳动力与市场需求匹配效率。

依托“粤菜师傅”延伸产业链条,上游对接食材供应,中游支撑粤菜餐饮,下游连接文化旅游。

“广东技工”壮大产业发展动能,积极培养农业产业发展所需各类人才。

制定专属金融服务方案,开辟绿色融资渠道,构建服务乡村振兴全主体、全链条、全区域的专业服务团队。

会上,省人社厅还和工、农、中、建四大银行广东省分行、广发银行等金融主体签署了战略合作协议。

广东又有90家规模化蔬菜基地加入“保供”

平台上线蔬菜数字专区,提高产销对接效率

羊城晚报讯 记者许悦报道:好消息,蔬菜降价了!据农业农村部监测,11月1日,全国重点监测的28种蔬菜平均价格为5.75元/公斤,比上周五下降3.7%。

逾百企业响应倡议保供稳价

受灾害性天气、生产成本、疫情防控和拉闸限电等因素叠加影响,近期国内部分地区和部分蔬菜品种价格明显上涨。

截至2日,全省又有90家规模化蔬菜基地(其中80家省级“菜篮子”基地)积极响应倡议书,加强扩种抢播,极大增强了全省蔬菜稳产保供信心。

数字力量促“平价菜”供应

蔬菜保供的队伍越来越壮大,如何有效调配蔬菜的供给?2日,广东“保供”平台迅速上线蔬菜数字专区。

0.7元/斤的螺丝椒,1元/斤的大白菜,0.5元/斤的有机菜花……打开“保供”平台的“蔬菜专区”。

据悉,接下来,广东“保供”平台还将加强蔬菜生产、流通、消费各环节的信息监测,及时发布相关信息。

广州大量本地蔬菜11月中旬上市

届时价格波动问题将得到有效缓解

羊城晚报讯 记者许悦、通讯员穗农宣报道:近期全国范围内部分蔬菜价格上涨比较明显,为保障全市重要农产品需求。

对于本轮蔬菜价格的波动,广州市农业农村局分析认为,一是当前蔬菜正处于淡、旺季交接时段,市场供应量相对减少。

目前,广州市农业农村局正围绕疫情防控常态化条件下本地农产品保供,努力抓好农业生产的同时,全力做好本地农产品供应保障工作。

广东温泉游旺季提前到来

省内温泉游环比增87.5%

羊城晚报讯 记者刘星彤、通讯员沈静文报道:随着近期天气转凉,广东提早步入温泉旅游旺季。本周起,围绕城市周边的各类温泉产品成为市民近期的咨询热点。

记者从旅行社了解到,从上周起,包含“秋收”“秋景”“养生温泉”等主题在内的秋游产品逐渐成为市民的关注热点。

另据携程统计,从地区上看,广东游客的“泡汤”热情稳居全国第一。截至十月下旬该平台数据显示,年底前温泉类景区门票预订用户中,广州游客下单最多。

旅行社提醒游客,受新一轮冷空气的影响,省内温泉游预计在本周末将迎来新一轮预订高峰,出游价格也将随之逐步走高。

“粤菜师傅”技能大赛开赛 粤菜小吃成“必考题”

文/图 羊城晚报记者 蚁璐雅 周聪 郭思琦

乡村彩虹捞

鸡、香煎墨鱼饼、潮汕炸虾枣、秋蟹锦绣鲈鱼……在汕头潮博馆的南广场中,近百位省级“粤菜师傅”大师工作室的技能大师带领徒弟现场展示刀工、雕工、摆盘等技艺绝活。

11月2日上午,以“让世界爱上广东味”为主题的第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动在汕头拉开帷幕。

A 品味现场:

粤菜小吃首次纳入竞赛内容

上午9时50分,粤菜师傅技能大赛正式开锣——参赛选手要在指定的3个小时之内,完成比赛要求的四道菜品的制作与烹饪。

据悉,该竞赛包括中式烹调师、中式面点师两个项目,分为名厨组和新秀组两个组别,按广府菜、潮汕菜、客家菜三个菜系进行比赛。

“90后”香港籍参赛选手阮嘉辉已经是一个人行8年的“老师傅”,在中山市工作多年的他,近年来陆续参加了多类粤菜师傅比赛和

培训。本次,他又结合自己的强项准备了港式小吃炸云吞等特色菜品,阮嘉辉告诉记者:“现在国家经济发展很快,尤其是大湾区很有潜力,这让我对留在大湾区内地城市发展很有信心。”

场馆另一边,“百厨群英会”和地市级粤菜产业文化交流展示现场热闹非凡。百厨群英会展示是一个全新环节,现场61个广府菜展位、20个潮菜展位和19个客家菜展位均人气高涨。

2日下午,“粤菜师傅”产业文化发展论坛也在潮博馆火热开展,行内饮食文化专家、烹饪大师等齐聚一堂深入探讨粤菜前沿产业和粤菜饮食文化潮流。



评委观看选手制作



粤菜师傅技能大赛现场

B 对话大师:

粤菜是广东文化符号之一

“把养生材料融入传统菜品中制作成符合当代人饮食习惯的创新菜式,比如这次带来的艾叶鱼饼,是这两年我们一直尝试的方向,这也与梅州打造‘长寿之乡’的文化品牌相呼应。”

38年的潮菜路,让广东建业酒家有限公司董事长纪瑞喜见证了潮菜行业的发展。近年来,纪瑞喜明显感受到,在粤菜师傅工程的推动和汕头文旅产

C 感受变化:

饮食行业迸发出新活力

“每天,汕头都有无数只狮头鹅发运到全国各地,仅一只鹅,就能带动一条产业链、一个农贸市场和整个养殖业,带来源源不断的就业的机会。”

据陈进全介绍,从事饮食行业四十余年,能明显感觉到近几年行业迸发出活力,“所谓民以食为天,粤菜师傅工程引起了人民群众对中华美食的兴趣,也推动了更多人都往餐饮业去探索和交流。”

正如陈进全所感受到的,近年来,汕头市的粤菜师傅工程推进如火如荼。记者从汕头人社局了解到,该工程开展以来共有“粤菜师傅”相关专

业在校学生5230人,共开展“粤菜师傅”培训共5736人,目前,汕头共有2个国家技能大师工作室、5个省级粤菜师傅培训基地、5个省级粤菜师傅工作室、10个市级粤菜师傅乡村实训基地、1个校企实训基地、3个乡村技师工作站、7个“粤菜师傅”技师工作站。

不仅如此,“粤菜师傅”还走进就业招聘专场,开辟出一片“专属天地”。在2021年8月举办“2021汕头市夏季人才交流会暨高校毕业生就业洽谈会系列招聘活动”网络招聘活动中,就开辟“粤菜师傅”服务专区,并支持有创业需求的城乡各类劳动者创办潮汕卤鹅、小吃糕点、农家乐等各类创业店。

粤菜师傅“煮”出致富产业链

累计带动就业创业63.6万人次

“粤菜师傅+”闯出产业融合新路

11月2日,粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛开赛。百余粤菜高手们在“擂台”上一决高下,奉献了一场色香味俱全的舌尖盛宴。

在广东,“粤菜师傅”工程成为提升技能促进就业的关键一招,以“小切口”推动解决就业“大问题”。

“我现在开了自己的餐饮店,日子越来越好。”湛江雷州松竹镇山美村的吴明俊今年刚满21岁,得益于“粤菜师傅”工程,他的年收入已超30万元。

如今,梅州市玉水村已成功从“煤矿村”变成“名厨村”,目前村子里从事厨师行业的有356人,年薪20万元以上的厨师超百

人。“我们走出了‘名企出名厨,名厨带名徒,名徒联名企,名徒成名厨’的培育模式。”当地村书记说起“粤菜师傅”工程带来的改变,脸上充满了自信的微笑。

每一道美味的粤菜,食材都是关键。在一道道香气四溢的粤菜背后,是一条条食材产业链的建立与发展。

一条鱼从顺德哪里来?用过什么饲料药品?运输过程有什么问题?都能通过系统进行溯源。

在江海市遂溪县城月镇虎头坡村蔬菜种植基地内,一筐筐刚采摘的新鲜蔬菜正整装待发,准备运往附近螺岗小镇的“粤菜师傅”高飞大师工作室。

羊城晚报记者 周聪 蚁璐雅 郭思琦