

吃好『技术饭』端稳『就业碗』

新会区『三项工程』成效显著

党的二十大报告指出,强化就业优先政策,健全就业促进机制,促进高质量充分就业,使人人都有通过勤奋劳动实现自身发展的机会。长期以来,新会区高度重视促进就业工作,把“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程作为稳定就业大局、促进产业发展、助力乡村振兴的重要举措,坚决高标准推进。新会区成立“三项工程”领导小组,把“三项工程”人才培养列入全区落实“人才倍增”工程、十大民生实事以及“我为群众办实事”实践活动工作清单;每年安排专项资金用于“三项工程”的培训、载体建设,促进就业创业,使得“粤菜师傅”品牌影响力越来越大,“广东技工”产业支撑力越来越强,“南粤家政”服务群众能力越来越足。

据统计,近年来,新会区开展“粤菜师傅”培训1259人次、“广东技工”培训39988人次、“南粤家政”培训4266人次。今年以来,全区开展“粤菜师傅”培训405人,“广东技工”6610人,“南粤家政”1311人。新会区内12家“粤菜师傅”“彩虹计划”美食创业店开张营业,数量居五邑地区前列;成功培育江门市家政龙头企业2家。

以『粤菜师傅』工程

陈皮骨、陈皮水鸭汤、陈皮酒、陈皮糕……近年来,在“陈皮之乡”新会,“粤菜师傅”积极探索新会陈皮风味宴标准化制作,在新会陈皮风味菜研发中心举办新会陈皮风味菜研发品鉴会26期,研发菜式87个,打造出一道道富有新会特色的陈皮风味菜肴。

这些是新会区开展“粤菜师傅”工程的一个缩影。新会区以技能脱贫、技能致富为目标,出台了“粤菜师傅”专项技能培训文件,积极推动“粤菜师傅”工程在乡村实施,将地方美食传承与推广乡村特色旅游相结合,提升城乡劳动者技能水平,促进就业,助推乡村振兴。

新会区注重以“粤菜师傅”工程串起舌尖上的产业链。发挥古井烧鹅特色优势,举办古井镇乡村文化旅游节暨古井烧鹅美食节,多部门协同完成了东部游客集散中心(古井镇游客服务中心)建设,古井镇霞路村在“广东粤菜师傅名村”网络投票中位居第一;投入资金建设“粤菜师傅”讲堂,打造“粤菜师傅”美食街,龙富度假酒店、陈皮家宴、富山居等三家特色餐饮企业被评选为江门市“粤菜师傅”旅游美食名店;举办崖门古兜甜水萝卜养生文化节、石板沙旅游文化节暨毛蟹节体验活动等一系列“粤菜师傅+旅游”活动;以“人文历史、粤菜美食”为主题,策划“新会南宋古韵乡村美食休闲游”旅游线路,成功获评为第三批广东省乡村旅游精品线路。

今年8月底,在2022年江门市“粤菜师傅”美食一条街创建活动中,新会区古井烧鹅街获“江门市‘粤菜师傅’美食一条街”称号。

同时,新会区着力深化“粤菜师傅”工程内涵。新会技师学院编印《新会食志》《粤菜师

傅·新会陈皮美味》等多本书籍介绍新会陈皮文化、菜式烹饪技巧,塑造新会特色陈皮美食品牌;以新会陈皮为媒,推出52集电视专题节目《一味》并全部播出,展示“粤菜师傅”工程为本地餐饮产业带来的联动效应,推动陈皮产业发展。首创“粤菜师傅+民宿”方式,将新会乡村传统菜式、民宿经济与旅游观光休闲相结合,在民宿内举办新会小吃品鉴会,提升新会特色小吃、新会精品民宿的知名度。烧鹅制作技艺、蚝油制作技艺成功入选第八批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

据统计,近年来,新会区成功建成省级“粤菜师傅”培训基地2家、“粤菜师傅”大师工作室2间,市级“粤菜师傅”大师工作室4家。校企共建李锦记粤菜师傅培训基地,加强公办职业院校粤菜师傅专业建设,烹饪专业在校生超过1100人。至今年12月,已培训“粤菜师傅”405人次,进一步带动就业创业。

通过星级厨师评审、名师带徒方式,新会进一步加强“粤菜师傅”队伍建设。陈剑云(新会龙泉酒店)、吕日新(古井恒益食品有限公司)、曾锡强(新会迎宾馆)获广东省三星“粤菜师傅”称号;李国强、张忠平分别获评二星级和一星级“粤菜师傅”称号。

此外,新会区还创新开展送技下乡专项活动。充分利用“粤菜师傅”培训基地和大师的专业优势,结合各镇(街)需求,制定新会区2022年“三项工程”送技下乡”培养计划,针对失业人员开展技能培训,目前,已在全区8个镇(街)开展8场培训,培训人数约270人;启动“一镇一业”乡村振兴人才培养计划,组织制定了《新会技师学院“一镇一业”乡村振兴人才培养计划工作方案》,借助省级粤菜师傅培训基地、新会陈皮风味菜研发中心及新会农村电商产业园平台,结合新会11个镇(街)的特色农产品,积极开展直播带货、陈皮风味菜和预制菜研发活动;创新开展“三项工程+农村电商+预制菜”乡村振兴人才培养,助推地方经济发展,赋能产业发展,截至12月底,已举办崖门、会城、司前、大鳌和双水5个镇(街)专场活动,通过搭建镇校、镇企、校企合作桥梁,创新技能人才培养,推进乡村人才培养工作取得新成效。

以『广东技工』工程

新会区是江门经济发展的“排头兵”,今年跃居全国高质量发展百强区第42位。立足“首善”之区,剑指千亿产业,站在新的起点上,新会区深入贯彻落实市委“工业振兴”“园区再造”工程,扎实推进“广东技工”工程,深化校企合作,夯实“制造业当家”的人才基础。

新会区积极开展新型学徒制和现代学徒制,目前,开展校企合作的企业有30家,实施备案培训962人。全力推行企业职业技能等级认定工作,新增开展职业技能等级自主认定企业18家,共有技能人才8.3万人,其中中高级技能人才2.7万人。截至今年12月底,新会区新增获证技能人才6610人,2人获评“侨都十大工匠”,10人获评“侨都百优工匠”。

“本次大赛不同于传统的科技大赛,展现了企业高技能人才在一线生产中积极参与技术创新的实践成果,凸显了高技能人才在推进企业生产装备现代化中的创新价值,具有较高的实用性和可复制性,值得大力推广。”在新会区第二届高技能人才创新大赛中,大赛评委、五邑大学教授甘俊英评价道。

坚持以赛促训,是新会区激励技能人才成长的有效手段。近年来,新会区积极组织、承办省、市和区职业技能竞赛,创新举办新会区高技能人才创新大赛、广东省第二届职业技能大赛——工业机器人焊接竞赛,积极协办江门市第一、二届“南粤家政”技能大赛,14人获评“广东省技术能手”。

聚焦学历和技能提升,新会区积极开展送技下乡活动。大力开展低压电工、叉车、高处作业等专项培训,切实提升农村劳动者技能水平,推动农村劳动者就业创业。

高质量开展“园区技校”工作。新会区积极推动教育链、产业链与产业链、创新链全面衔接,着力构建“产、教、研、创、用”五位一体、多元发展体系。新会技师学院与新会智造产业园、珠西新材料集聚区、粤澳(江门)产业合作示范区等6个园区共建园区技校联合体6个,与中车广东轨道交通车辆有限公司、广东新会中集特种运输设备有限公司、广东凯特精密机械有限公司等3家企业共建园区技校技能大师工作站3个,与中创新航科技股份有限公司、维达纸业(中国)有限公司、中车广东轨道交通车辆有限公司等10家企业共建园区技校培训点10个。通过搭建“园一校”一体技能人才培养载体,就近就地面向园区企业开展技能培训。

目前,新会技师学院有近300名毕业生在中车广东工作,大部分已成为该公司的技术骨干,多人已成为该公司的基层管理人员。

以『南粤家政』工程

近年来,随着生育政策逐步放开,社会老龄化程度加深,育婴、养老等多样化的家政服务需求出现了迅猛增长。

新会区坚持以“培养一批智慧型、高素质、专业化的职业家政人才”为目标,不断提高家政行业的服务质量,满足群众的“一老一小”家政服务需求,提高城镇居民的幸福感和获得感。

“只要肯学肯练,经过系统培训,家政‘小白’也能成长为家政‘能手’。培训班的大部分学员都能够通过职业资格考试,获得从业资格证。”江门市中恒家政服务有限公司运营经理梁秋连表示,该公司主营业务包括家政服务、技能培训等,公司现有家政从业人员近300人,其中养老护理岗位人数较多,月均收入可达万元。

据悉,新会区积极开展“南粤家政”大培训,加强对从业人员的岗前培训、“回炉”培训和职业技能培训。新会技师学院挂牌成立南粤家政护理学院,打造教学、培训、鉴定三位一体的职业培训和港澳家政人才培养合作平台。该院创新“校企合作+南粤家政”模式,大力开展家政类和育婴项目培训,进一步提升全区家政养老服务队伍的职业化水平。目前,已完成家政服务培训1450人次。

“目前,我们学校招生已达饱和状态,家政专业毕业生的就业率非常高。”新会技师学院副院长肖丽红介绍。

同时,新会区全覆盖开展“南粤家政”乡村行、社区行活动,加大“南粤家政”工程在基层的宣传力度。成立新会区家政示范社区会城街道北门口社区服务站,定期举办家政公益培训、家政讲座,打造“技能培训+推荐就业+家政服务”的全链条家政社区服务。

目前,新会区“南粤家政”产业正向规模化迈进。建成基层服务示范站8个,每个基层服务示范站结对周边社区,打造家政服务“15分钟生活圈”。新会区已成功打造省级“南粤家政”养老护理职业技能培训机构1家、市级“南粤家政”培训基地2家、“安心大师”工作室2家,培育江门市级龙头家政企业2家。今年8月底,在广东省第二届“南粤家政”技能大赛总决赛中,新会区的黄妙欣和林小静获全省第二名(二等奖),同时被授予“广东省技术能手”称号,陈彩敬和汤钰如获“银牌教练”称号。

夯实『制造业当家』人才基础



第二届高技能人才创新大赛上,选手正在进行答辩。黄胜摄



新会区举办“送技下乡”培训班。叶田摄



新会区职工职业技能大赛上,选手们各展风采。掌握高新

文黄胜 詹朝京
图新会区人社局(署名除外)



新会区注重以“粤菜师傅”工程串起舌尖上的产业链。

经过系统培训,家政“小白”也能成长为家政“能手”。