

让技艺薪火相传 为产业升级注入动能

江门技能大师工作室为开平高质量发展提供『人才引擎』



欧阳凯华 在每一台机组精准运转中“雕琢”高质量标准

在广东高美空调设备有限公司的实验室内,各类测试装置有序运行,数据实时跳动。这背后,离不开质管部部长、江门制冷设备维修工技能大师工作室领衔人欧阳凯华细心监控着每一个工作环节。依托公司国家级实验室设立的高美空调技能大师工作室,欧阳凯华正通过新产品研发、标准制定、品质优化与校企协同,将实验室打造为开平装备制造产业高技能人才培养与质量提升的“试验田”。

多年来,欧阳凯华专注于空调产

品性能测试与质量标准建设,曾带队参与两项国家标准《除湿机》与《数据中心和通信机房用空气调节机组》的编辑与修订,并已正式发布施行。针对生产中遇到的质量和工艺问题,她带领工作室开展专题攻关,推动流程持续优化。

工作室在人才培养上发挥着重要作用。新员工进入实验室后,由老员工作为导师带教,并通过实操验证合格后方可上岗。同时,员工还可申请制冷设备维修工等技能等级认证,由工作室组

织考核评定,推动技能人才梯队建设。

实验监督员谭超鸿便是在“师带徒”机制下成长起来的代表人物。他在导师的帮助下逐步掌握测试流程、性能参数计算等核心技能。“如果靠自己摸索,我可能要走很多弯路。导师教我怎么拆解参数、从源头判断问题,节省了很多学习时间。”谭超鸿说。

同时,高美空调技能大师工作室也面向教育端开放。工作室与吴汉良理工大学建立合作机制,定期接收实习生进驻实验室,让学生在实地操作中将课

堂知识与实际应用结合;同时也派出技术人员赴学校授课,讲解空调测试、认证标准与实验逻辑,提升学生的专业素养和就业适应力。

自2021年设立制冷设备维修工技能大师工作室以来,欧阳凯华以领衔大师身份,为企业培育了一批又一批技能人才,人才培养成效显著。欧阳凯华表示,未来,将持续提升工作室设备能力与培训体系,不仅能为企业输送合格人才,也为开平高质量发展夯实基础。

丁言飞 引领创新 用“传帮带”锻造卫浴“智造力”

在广东华艺卫浴有限公司的研发中心,质量技术总工程师丁言飞始终活跃在技术攻关第一线。作为江门钳工工种技能大师工作室的核心成员之一,他不仅深耕产品研发,还积极推动标准化建设与人才培养,致力于把“创新力”转化为“生产力”。

自2005年加入华艺卫浴以来,丁言飞主持和参与制定国家及行业标准超过30项,推动恒温阀、节水洁具等

产品实现关键技术突破,带领团队打破国外技术垄断,提升了中国卫浴产品的国际竞争力。在技能大师工作室的平台上,他不仅输出技术方案,更注重青年技术人才的培养与选拔。

丁言飞在工作室中坚持“技术传承+实践创新”双育人模式,亲自带徒指导新员工,教授核心性能参数计算、产品设计要点与实验验证方法。他也曾联合高校与团队共同研发项

目,推动企业与高校、行业资源形成协同创新机制。

“技术不能只留在图纸和实验室,更要落地、推广、传承。”丁言飞表示,技能大师工作室的设立正好为技术成果的转化与人才梯队建设提供了抓手。他希望未来通过这个平台,能培养出更多具备系统研发能力的青年工程师,为开平水暖卫浴产业高质量发展注入可持续动能。

罗敏 打造“标准化引擎” 推动开平卫浴产业提质升级



罗敏,开平金牌洁具有限公司品管部负责人,凭借着深厚的行业积淀与坚实的技术背景,在卫浴行业的技术创新和人才培养中发挥着重要作用。

自从加入金牌洁具以来,罗敏始终致力于行业标准的推动和产品质量的提升。在节水等技术领域,他积极响应国家号召,多次参与相关标准的起草和修订,为企业赢得了市场竞争力。

“工作室的成立为企业发展带来了

诸多助力。”罗敏说。

工作室成员的九名成员通过徒弟带徒弟、定期培训、交流等方式,让学员们从基础到高级逐步成长,最终成为了推动企业创新和发展的中坚力量。据不完全统计,目前已有超过280人具备相关能力或将来可胜任工作。

在人才的“传帮带”上,罗敏通过带徒弟的方式,为公司人才蓄水发展奠定了坚实基础。其中,品管部主管吴健伟

是工作室的受益者之一。吴健伟表示,罗敏的指导让他从对标准的初步理解,逐步深入到标准应用与执行的各个环节。在参与标准起草和实践的过程中,他对产品质量的管控有了更深刻的认知,也因此提升了企业整体的检测水平。如今,他不仅是团队的骨干,更在标准化方面为公司作出了实质性贡献。

在产品维度上,工作室依托标准化实验室,在产品检测和跨产区产品对比



方面开展了系统性工作:通过参与国家实验室比对提升检测精准度,同时为中小企业提供测试验证和联合研发支持,助力行业整体水平提升。

作为开平市卫浴行业的第二家技能大师工作室,领衔人罗敏的专业方向更在于对行业质量标准的建立与把控。技艺不仅体现在生产一线,也体现在生产的全流程,让每一种技能技艺都有发展空间。

冯永勇 非遗项目里的技能大师

在水口镇镇濠村的非遗传习馆内,非遗传承人冯永勇正指导学员制作“镇濠泥鸡”。这项拥有200余年历史的传统技艺,曾因市场萎缩濒临失传。

2016年,在政府部门支持下,冯永勇重建传承基地,系统梳理“镇濠泥鸡”制作12道核心工序,形成了标准化教学体系。他创新教学模式,将生产流程拆解为教学模块,在传习馆开设体验课程,让游客和中小學生通过亲手制作感受传统工艺魅力。

“非遗传承不能光靠‘老手艺’,更要吸引年轻人。”冯永勇说。近年来,他着力培养年轻传承人,梁颖瑜就是其中的佼佼者。这位90后发挥绘画专长,不仅设计出色彩明快的彩绘套装,更敏锐捕捉市场脉搏:针对亲子游客推出卡通公仔款,借势国漫热潮打造哪吒主题系列……如今,这些融合传统工艺与现代审美的“镇濠泥鸡”,已成为开平景区最受欢迎的伴手礼。在冯永勇的带领下,越来越多的年轻人正加入非遗传承队伍,为传统文化

注入新鲜血液。

为破解传承人“后继无人”的难题,冯永勇联合开平市雷锋服务站启动“非遗传承人培养计划”,选拔青年骨干。他还创立“镇濠泥鸡”文化传承基地,首创“镇濠泥鸡”非遗传习课堂,并开展一系列的中小学生的“镇濠泥鸡”彩绘比赛等公益性活动,让“镇濠泥鸡”成功地走进校园,创新开拓出一条适合青少年了解“镇濠泥鸡”制作技艺及其所承载的历史文化的新路子,带动越来越多年轻人加入

其中。

在非遗项目里挖掘技能大师,培养多样化能工巧匠,是开平市人社局谋划布局技能大师工作室的抓手之一。作为“镇濠泥鸡”技能大师工作室领衔人,冯永勇也积极担当起带徒授艺职责,在开平市省级粤菜师傅技能培训基地多次开设“镇濠泥鸡”制作技艺课程,为开平市有兴趣学习传统技艺的人员教授怎么制作一只“指尖上的小泥鸡”,推动传承本土文化,助力培养一批“文化技工”。



冯师 从茶艺传承见匠心培育



冯师,江门市茶艺师技能大师工作室领衔人,与茶结缘已逾二十年,儿时跟随父母品茶的兴趣,最终转化为职业追求。为了深耕茶艺,她曾赴广州学习系统的茶文化课程,拜师华南农业大学茶学专家,深入了解茶树栽培、茶叶加工及茶艺展示技巧,“一杯好茶背后,不只是技艺,更是文化。”她说。

在开平市职业训练中心(广东省粤菜师傅技能培训基地)设立茶艺师技能

大师工作室,是冯师授艺带徒的关键一环。依托中心不定期举办的茶艺公益培训课程,由冯师面向茶艺爱好者讲授入门茶经。此外,近年来在开平市举办的茶艺项目技能竞赛中,冯师也作为指导评委参与其中,积极发挥其茶艺领衔大师的示范引领作用。

多年来,冯师致力于将传统与现代相结合,通过教学、推广和实训三位一体的方式,推动开平茶艺教育与产业发

展。她每年开设多个茶艺培训班,学员群体涵盖职场人士、家庭亲子以及企业职工,开展茶文化体验活动。

“技能学习需要理论与实践结合。”冯师说,自己经常带领学员走进大沙茶园实地考察,让学生认识茶树品种、生长环境与采摘工艺,“只有真正了解茶的根,才能泡出地道的茶。”她认为,实践教学能加深学员对本地茶文化的理解和认同。

截至目前,冯师已累计培养出数十

名高级茶艺师,部分已在本地创业或成为茶馆主理人,为开平茶产业注入新活力。她的徒弟张晓虹就是典型代表。张晓虹自小喜爱茶文化,接受冯师系统培训后决定投身茶行业。去年,她还在“侨”夺天工茶艺师技能竞赛中获奖。“我很感激冯老师带我走进了一个充满文化和美感的世界。”张晓虹说,如今的她不仅能泡好一壶茶,更能一次次演示中传播从容与礼仪的精神。

罗国永 以厨艺传承为抓手 赋能开平餐饮新发展

技能人才是推动开平产业转型升级的重要基石。

近年来,开平市深入推进高质量发展战略,着力引导企业打造“江门技能大师工作室”这一人才培养载体,在开平市范围内选拔优秀技术骨干,依托产业实际,推动技艺传承与技术创新协同发力。

在开平市,这一机制正释放出强大动能。技能大师们率先垂范攻克技术难关,通过“师带徒”的机制培育出一批青年才俊,为地方产业注入源源不断的技术力量。一个个鲜活的案例,是技能强市的真实注脚,也是推动地方产业转型升级、实现高质量发展的重要支撑。



罗国永,潭江半岛酒店—中式烹饪项目技能大师工作室领衔人、资深中餐讲师。在他的带领下,技能大师工作室不仅成了厨艺传承的摇篮,更成为本地预制菜研发和校企合作的重要平台。

技能大师工作室设立初衷之一,便是打通学校与企业之间的壁垒,推动产教融合。罗国永认为,理论教学与企业实践必须同步。“我们请企业师傅进校授课,也安排学生到酒店顶岗实习。课堂不是封闭的厨房,而是走进产业链的第一线。”工作室联合本地酒店、食品企

业,共同开发课程内容,比如星级酒店菜肴制作、开平风味菜系,既贴合市场,又增强了学生的实操能力。

除了教学,工作室还承担起餐饮研发重任。近年来,随着“开平优品”农特品牌推广,罗国永带领团队参与腊鹅慈姑煲等菜品开发,选用本地食材为主材,将传统风味与营养搭配相结合,在节令菜品上做文章,成功推出餐厅菜单,也被预制菜企业采纳量产。

在教学理念上,罗国永注重理论与操作并重,课程内容从食材营养、厨房管理,到热菜、西餐、地方菜制作。

他还强调,粤菜讲究养生与时令,开平菜则更具乡土韵味,如马冈鹅、茨菇、牛腩等食材在他的课堂上被赋予了新的技艺价值。

授艺不仅是教会个人学技艺,更是希望推动行业发展。罗国永坦言,“我们努力用教学和合作项目提升学生能力,鼓励他们在本地扎根创业,哪怕是开一家早餐店,也能活出专业价值。”

他的努力并未白费,年轻老师李松就是其中一位受益者。李松现为学校中西面点课程教师,亦是工作室成

员兼助理,参与各项教学与研究事务。“罗老师不仅在教学方法上给予了我们年轻人极大支持,更在课程内容研发和活动策划方面给出了明确指导。”李松说,他在校期间曾受罗老师点拨,现已能独立带班,也主持过多项技能培训活动,具备了教学与教研双重能力。

“在罗老师的指导下,我更加明白怎么教、怎么设计课程。”李松表示,在罗国永的引领下,自己完成了从技术人员到教育者的转型,这一变化正是江门技能大师工作室“传帮带”机制的真实写照之一。



伍立更 守正与创新 灶台前的侨乡“守味人”

谭江半岛酒店后厨,锅铲与铁锅的碰撞声此起彼伏。行政总厨伍立更正指导学员制作开平特色菜式。“做开平菜就要像砌楼,根基要稳,但窗户要面向世界。”从业三十载的他,始终在守正与创新间寻找平衡点。

近年来,他以“开平优品”为根基,将侨乡风味与现代烹饪技法巧妙结合,研发出多道极具创意的马冈鹅主题菜式:甜酸山楂马冈鹅酸甜开胃,蜂巢香酥鹅外脆里嫩,陈皮头抽碌鹅则融合新会陈皮与古法酱香……“我们要让每一只马冈鹅从田间到餐桌,都讲好开平故事。”伍立更说。

“开平菜的的未来在年轻人手中。”伍立更说。他编写教材、示范教学,将30余年烹饪经验融入课程。徒弟陈旺说:“师傅不仅教做菜,更教会我们传承手艺的重要性。”

2021年,伍立更被吴汉良理工学

校聘为“行业专家讲师”,与罗国永合作开展“理论+实操”双轨教学。他们联手研发的菜品如“腊鹅慈姑煲”“茶香盐水稻”等地方特色菜肴,既有罗国永在营养与地方食材研究上的理论支撑,又有伍立更在菜式呈现与口感打磨上的经验累积。“一个懂得讲课、一个擅长烧菜,结合起来能够达到‘1+1>2’的效果。”伍立更说。

以伍立更领衔的中式烹调江门市

技能大师工作室同样设立在开平市职业训练中心,自2021年设立以来,已开展各类粤菜烹饪培训近400人次。此外,作为广东省四星级粤菜师傅,伍立更还结合开平优品特色优势,不断开拓马冈鹅预制菜新赛道,推出“家乡焖狗仔鹅”“马冈鹅肝”等预制菜品,推动开平优品深加工,带动开平乡村产业经济发展。如今,伍立更带领更多年轻厨师,让“开平味道”香飘更远。