

“不论是菜品研发,还是直播销售,都能根据自身优势和特点找到适合的岗位”——

# 预制菜大火,厨师迎来职业发展新赛道

本报记者 李逸萌

近年来,伴随着“宅经济”“一人食”火热发展,预制菜逐渐站上餐饮市场风口,一些自称“烹饪小白”的消费者也能凭借它做出一道可口的菜肴。预制菜的火热是否会让更多厨师遭遇职业危机?厨师群体又应如何面对它所带来的机遇与挑战?记者对此进行了采访。

## 预制菜对厨师而言并不陌生

将真空包装中的食材倒入锅中,大火加热翻炒至汤汁沸腾,转中小火,只需2~3分钟,一锅热气腾腾的美味小龙虾新鲜出炉。不用自己买菜、洗菜、备菜,有些菜品甚至不用计算调料配比,预制菜让消费者短时间内就能做出一道美味佳肴。

根据《2021-2022年中国预制菜行业研究报告》,预制菜是运用现代标准化流水作业,对菜品原料进行前期准备工作,简化制作步骤,经过卫生、科学包装,再通过加热或蒸炒等方式,就能直接食用的便捷菜品。按深加工程度和食用方便性,预制菜还可分为即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品等类型。

中国烹饪协会常务副秘书长张大海向记者介绍,预制菜需要专业人员通过食品工业手法,对各类菜品原料进行专业分析,针对食材的不同特点运用不同的制作方法进行有针对性的研发,严格控制油、盐、糖及各类营养成分的含量与配比,通过工厂或中央厨房集中生产,科学包装并保持菜品的商业无菌环境。

从事粤菜烹饪30年,担任过餐饮名店厨师长、餐饮企业负责人的资深厨师麦盛洪告诉记者,对厨师群体而言,预制菜并非是新事物。他说:“广东人平时常吃的鱼皮饺、逢年

## 阅读提示

近年来,随着“宅经济”“一人食”的火热发展,预制菜逐渐站上餐饮市场风口。针对预制菜市场构成厨师职业危机的担忧,多位资深业内人士表示,预制菜的发展有利于延长餐饮人才需求链,提升厨师技能标准化水平,预制菜的新赛道也将为外来务工者提供更多的就业机会。

过节食用的大盆菜都符合预制菜的定义,只是如今预制菜的概念愈加明晰,分类更为精准,制作流程更加完善,标准化、规范化水平也在不断提升,这对厨师群体既是机遇也是挑战。

预制菜与传统烹饪也对厨师提出了不同的操作要求,麦盛洪以“桶子油鸡”为例向记者解释:以前做一道“桶子油鸡”,采购、洗菜、烹制、摆盘等全流程都由厨房负责,而预制菜团队不仅需要厨师在口味上进行把控,还需要具备化学、营养学等知识基础的人才加持。

## 预制菜亦是厨师行业新赛道

基于京东消费情况的《2022即享食品消费趋势报告》认为,消费者对于“高效厨房”的需求加上疫情的影响,预制菜消费需求提升明显,2021年预制菜成交额同比增长156%。与2019年相比,2021年预制菜品牌数增长达1.5倍,预制菜商品数更是增长达2.5倍。

预制菜市场快速发展的背景下,全国多地先后出台预制菜产业发展的相关政策。今年3月下旬,国内首个省级预制菜产业政策《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》在广东出台。浙江温州发布中央厨房(预制菜)产业发展三年行动计划,接下来3至5年,培育100家预制菜示范企业,全产业链产值达1000亿元。山东提出安排500万元专项资金举办预制菜美食专享周活动。当预制菜行业被广泛看好,各地开始加

紧制定相关政策时,也有一些声音担心预制菜市场会挤压部分厨师的就业空间,从而引发厨师群体的职业危机。

“事实上,预制菜发展对餐饮行业就业影响有限,而且在一定程度上还能带动就业发展。”张大海表示,并非所有的餐饮业态都需要厨师,预制菜有助于提升企业运营效率,提高收益。其次,预制菜带来的餐饮标准化需要企业增加研发投入,组建包括厨师、技术人员、食品加工生产等多方面人才的专业团队。

作为广东顺德预制菜人才培训基地之一的顺德职业技术学院烹饪学院院长冯才敏表示,厨师行业是颇受外来务工人员欢迎的行业,其入门门槛不高,但是对吃苦耐劳的精神品质要求较高。“传统的厨师培养主要包括水台、打荷、砧板、炉头、上什、点心、烧腊7大岗位,基本集中在厨房的空间范围内”,他提到,预制菜行业需要的人才则从7大岗位延伸到行业的整个链条,包括菜品研发、生产、加工、质量监督、仓储、冷链、物流、营销等各个环节。

冯才敏认为,预制菜是厨师的新赛道,同时可以助推地方美食走向全中国甚至是全世界。而火热的预制菜新市场还能给外来务工者提供更多的就业机会,不论是菜品研发,还是直播销售,求职者都能根据自身优势和特点找到适合的岗位。预制菜人才的培养就是要将厨师的技能由经验变为科学,通过量化、系统化、标准化作业方式,将厨师的“隐身术”变为“显身术”。

## 厨师是菜品研发的重要因素

今年2月,江苏省消费者权益保护委员会发布的《预制菜消费调查报告》指出,消费者购买预制菜时存在一些困扰,目前预制菜市场也存在菜品质量参差不齐、菜品口味有待提升、菜品标识不详细等问题。

对此,麦盛洪认为,厨师在菜品研发中具有重要的地位,“预制菜行业的高质量发展离不开厨师,尤其是以当地特色名菜为重点的预制菜。一旦预制菜的口感达不到应有的水准,会直接影响当地美食的招牌”。

他进一步分析指出,传统厨艺的师徒制依靠师傅手把手地教、学徒耳濡目染地学,而预制菜行业未来的厨师人才培养注重科学化和规范化,因此要加快探索建立预制菜行业人才培养体系。“预制菜的发展要求厨师不仅能熟练掌握传统烹饪技能,更重视其对营养学、食品卫生学等专业基础理论的学习。”麦盛洪说。

目前,广东省正在探索把预制菜产业人才培养纳入“粤菜师傅”工程,依托“粤菜师傅”工程培养预制菜产业人才,突出粤菜特色培育发展预制菜产业。鼓励“粤菜师傅”星级名厨参与开发推广预制菜品,实施广东预制菜人才培养工程。探索粤菜师傅“手艺”变“工艺”,让广东预制菜走进千家万户。

“近年来,烹饪工艺营养专业毕业的学生已有23名就职于预制菜企业产品研发、生产管理、业务服务等岗位。”据顺德职业技术学院烹饪学院院长冯才敏介绍,学院已经与预制菜企业构建常态化合作机制,依托行业、企业的需求,培养相应的预制菜产业人才,将菜品研发、生产管理、营销融入教学之中,同时在教学中运用企业采用的电子舌、电子鼻等先进风味评价技术,助力预制菜人才培养和实训基地建设。



## 拉满生产“进度条”

6月15日,中建三局华东公司上海分公司的工人在华青浦研发中心项目工地上作业。当前,上海在抓好疫情防控工作的基础上,全力以赴保生产、稳运行,全力拉满重点行业、重点企业生产“进度条”。新华社记者丁汀摄

## 陕西推出稳就业保民生失业保险新措施

### 对参保不满1年的失业农民工发放临时补助

本报讯(记者毛浓曦)近日,陕西省人力资源和社会保障厅、财政厅、税务局联合发出《关于做好失业保险援企纾困保障民生有关工作的通知》,贯彻落实国务院常务会议提出的6方面33项措施,进一步加大对受疫情严重冲击的行业、中小微企业纾困帮扶力度,推出了失业保险稳就业保民生的九个方面的具体政策。

在这九个方面的政策中,有多项关系到农民工的切身利益。比如兜底保障失业人员基本生活政策明确要求,继续实施失业保险保障扩围政策,对领取失业保险金期满仍未就业、不符合领取失业保险金条件的参保失业人员,发放失业补助金;对参保不满1年的失业农民工,发放临时生活补助。各市(区)要持续做好失业保险金、代缴基本医疗保险费和失业农民工一次性生活补助等常规性待遇发放工作,进一步优化经办流程,畅通申请渠道,实行线上线下服务,方便失业人员申领,切实兜住兜牢失业人员基本生活保障底线。

通知还明确了多项新的政策。包括精准实施稳岗返还政策。参保企业符合稳岗返还基本条件,上年度未裁员或裁员率不高于全国城镇调查失业率控制目标,30人(含)以下的参保企业裁员率不高于参保职工总数20%的,可以申请失业保险稳岗返还。中小微企业返还比例从60%最高提至90%。

同时,拓宽技能提升补贴受益范围。领取失业保险金人员取得职业资格证书或职业技能等级证书的,可按照初级(五级)1000元、中级(四级)1500元、高级(三级)2000元的标准申请技能提升补贴。参保职工取得职业资格证书或职业技能等级证书的,可按规定申请技能提升补贴;技能提升补贴申领条件,继续放宽至企业在职职工参加失业保险1年(含)以上。

落实失业人员职业培训。采取定向培训、订单式培训等方式,有针对性地开展符合失业人员特点的职业培训,鼓励培训机构与用人单位挂钩,采取培训学校与用人单位、失业人员签订用工、培训双向协议书,实施“承诺就业培训”机制,促进失业人员实现再就业。

此外,加大社保降低费率缓缴力度。延续实施阶段性降低失业保险、工伤保险费率政策1年。在确保各项社会保险待遇按时足额支付的前提下,对受疫情影响生产经营出现暂时困难的所有中小微企业,以单位方式参保的个体工商户,阶段性缓缴三项社会保险单位缴费部分,缓缴期限阶段性实施到今年底。

## 95后“麦客夫妻”驾收割机跨区抢收

本报讯(记者李昱霖 通讯员王德峰)6月10日,河北邯郸市魏县北皋镇旧魏村60万亩小麦正逢抢收高峰,2000多台小麦收割机紧张作业。来自河南开封通许县的95后“麦客夫妻”张孟飞和王素丽也是其中一员。

“魏县是我们的老站地,今年的小麦收成好,老百姓都等着我们早点帮助他们收割。”张孟飞微笑着说。为了加快抢收进度,夫妻俩一来到魏县就立即投入作业。

虽是机械收割,忙起来也是连轴转,两小口累得连话都顾不上说,有时一天最多要忙活20多个小时。与以往不同的是,当地今年为跨区作业的麦客提供“农机手驿站”,县内外农机手可在此享受信息、食宿、维修、油料等志愿服务。张孟飞说:“以往就是在车里简单凑合,有了这个驿站就有了落脚点,有了家的感觉。”

别看俩人年纪不大,因收麦相识的张孟飞和王素丽走南闯北收麦已有近10年。张孟飞介绍,他们每年从3月初就出来作业,从贵州到青甘陕,从大东北到大西南,从中原大地到长三角,“小麦、大麦、油菜、水稻、玉米,什么成熟收什么,一直能忙到12月”。

随着夫妻俩多年来的打拼,小家庭的生活也发生了大变化。在张孟飞看来,做“新麦客”虽然路途艰辛,可观的收入让他们很有获得感和踏实感,“平均每年能有20多万元收入,好的时候能赚30多万元”。

在麦收空闲时,张孟飞还会开着自己的大货车到各地外出送货。为了弥补平时少有时间陪儿女,只要有合适的机会,他和妻子就带着孩子到各地转转,让孩子看看祖国的大好河山,多多了解外面的世界。

## “引凤还巢”助力乡村振兴

本报讯 贵州省遵义市正安县中观镇九曲村生态环境良好,加上地方政府政策支持,让在浙江温州创业的青年张邦洪毅然回到家乡养殖梅花鹿,生产梅花鹿系列产品,并在仁怀市建立鹿茸自动化、高标准深加工生产线。

2019年,张邦洪购入46头梅花鹿进行试养,一年后发展到250头规模,并投入在外务工积攒的1400万元建成规模化圈舍和配套设施,流转200亩土地发展种养业,促进农旅一体化发展,多渠道为乡村振兴创造就业机会,用企业效益反哺家乡。“一人富不算富,全村富才是富。”张邦洪说,“公司还要继续扩大,计划解决群众就业500余人,实现村集体经济年收入10万元以上”。

近年来,中观镇按照“引老乡、回故乡、建家乡”的思路,坚持“走出去、请回来”,强化“引凤还巢”,助力产业多元化发展,为乡村振兴夯实基础。(龚雪娅)

## 江西南康计划5年培养10万星级木匠

本报讯(记者王晓颖)为推动乡村人才振兴,提升南康家具及“南康木匠”国家劳务品牌的影响力和知名度,近日,江西省赣州市南康区出台《关于再造十万南康木匠助推乡村振兴的实施方案》(以下简称《方案》),计划用5年时间全面打造完成一支规模达10万人、结构合理、素质优良的“星级南康木匠”队伍,并力争打造一批“南康木匠技能大师工作室”。

《方案》提出,南康区将“星级南康木匠”统一建档并纳入该区家具产业高技能人才库,通过推荐认定“一星级南康木匠”、培训认定“二、三星级南康木匠”、考核认定“三、四星级南康木匠”,通过参加技能大赛取得优异成绩并按照规定认定相应的“星级南康木匠”和“木匠大师”。计划自2022年至2026年,培养认定100名“木匠大师”、1500名“五星级南康木匠”、5000名“三星、四星级南康木匠”、10万名“一星、二星级南康木匠”。

据悉,该区鼓励家具企业积极组织获得“一星级南康木匠”称号的员工参加省级家具产业高技能人才实训基地免费技能提升培训,或参加人社部门联合高等院校和技工院校开展的新型学徒制培训。并且,从2022年起在每届中国(赣州)家具产业博览会(订货会)期间,同步举办国家级木工技能大赛,不断提升家具从业技术人员水平。

在激励举措方面,该区对经认定为“二星级南康木匠”及以上称号的技术工人给予一次性奖励,其中,获得“木匠大师”称号的一次性奖励50000元。



## 山区里的“出口经济”

6月15日,工作人员在贵州务川一家企业内整理制作足球所需要的配件。贵州省遵义市务川仡佬族苗族自治县地处武陵山区,当地实施工业强县战略,多家企业生产的球类、服装等产品远销美国、日本、巴西等十多个国家和地区。新华社记者 欧东衢 摄

## 13年凭技能屡获晋升,张亮从小海岛“飞”向广阔天地

# 曾吊着砖头练臂力的焊接能手

本报记者 刘旭 本报通讯员 张涛

夏至将近,湖北西气东输三线中段项目持续火热施工中,35岁的张亮负责该项目14个全自动组合焊接机组的焊接技术工作。这位年轻的技能专家来自辽宁省大连市庄河市石城岛,自2009年7月从辽河石油职业技术学院焊接自动化专业毕业后,就分配到中国石油辽河油田公司工作。

13年时间,张亮苦练基本功,终于从小海岛“飞”向广阔的技能天地。2006年考入辽河石油职业技术学院时,张亮就选择了焊接自动化的焊接技术工作。出身农民家庭的他做出这一选择的理由简单又直接,“听说这个工种挣钱多,就想好好学门技术,不再受穷”。

进入辽河油田公司时,公司正实施技能人才培养开发工程,推出诸多技能人才培养使用、评价、激励等措施,张亮当时印象最深刻的就是在各级技能竞赛中拿到最好名次

就能破格晋级,待遇水涨船高。这让张亮学技术的热情越发高涨。

为此,不善言辞的张亮经常一个人找地方默默练习。平焊、立焊、横焊各种技法,站、仰、蹲、趴各种招式,全都一招一招地学。为了增强自己手腕的稳定性,他不仅坚持做俯卧撑提升力量,还时常在手腕上吊着一块砖头加练。

靠着超于常人的努力,张亮很快掌握了钨极氩弧焊、全自动焊等数十种焊接技巧,还挤出时间参加东北石油大学机械制造及自动化专业函授本科学历学习,于2011年顺利拿到本科学历证书,进一步提高理论素养。

2012年,入职3年的张亮在参加辽河油田公司技能大赛时,就获得焊接组第一名。随后,凭借实力、毅力和学历的加持,张亮如“开挂”般一路过关斩将,获得盘锦市职工职业技能竞赛、辽宁省“技师杯”职工技能竞赛、一带一路“嘉克杯”国际焊接技能大赛等多项大赛的第一名。不仅在入职3年时获评技师,入职5年获评高级技师,张亮还凭借自己的努力考取了EN287国际焊工资质、国

家高级考评员等证书。

经过多项赛事磨砺,张亮又在公司承接的多项国家重点工程中找到施展才华的机会。2016年,漠大管线施工采用RMD加全自动埋弧焊技术,这是一种全新的焊接工艺,要求在现场进行焊接参数调试。为了尽快掌握这个新工艺,已任职施工项目焊接技术领头人的张亮快速对当天焊接出现的问题、操作方式、焊接参数进行总结归纳,并利用各种机会向负责工程检测的技术人员请教。

当时正值寒冬,气温最低达到零下45摄氏度,为了不影响焊接参数的调试,张亮每天早上5点半就到施工现场预热焊接设备,每天在现场最少待14小时。凭着这股拼劲儿,团队不仅领先全线23天完成管线焊接参数的调试,实现连续330道焊口无返修,焊接合格率全线排名第一,该项目工程还获得全国优秀焊接工程一等奖。

担任焊接技术领头人以来,张亮在40多个城市穿梭,现场解决施工焊接技术难题220余项,先后在国家级刊物发表论文10篇,获国家专利21项,20余项“五小”成果在

施工现场推广应用,累计创效近6000万元。他指导的中俄东线天然气管道工程施工的“全自动一体机”,还获评了2021年全国“工人先锋号”。

2017年,张亮所在的团队被评为“辽宁省技能大师工作室”。借助这一平台,张亮先后培养出12名技师、高级技师。经张亮培训指导过的2000余名焊工奔赴大江南北,在中缅管道、西气东输等多个国家重点项目中成为技术骨干。

如今,已经从小海岛奋力“飞”出的张亮,先后被评为“集团公司最美青工”“辽宁五一劳动奖章”,今年还荣获第26届“中国青年五四奖章”,但他并未在前进的道路上止步。张亮告诉记者,自己目前的榜样是两位全国闻名的“大国工匠”——中国航天科技集团有限公司第一研究院首都航天机械有限公司特种熔融焊接高级技师高凤林、中车长客股份公司高级技师李万君。“这两位都是电焊工,要学习他们持续专注、开拓创新、追求极致的精神和善于总结的工作方法,将自己的‘绝招、绝活、绝技’变成可推广使用的工艺。”他说。