

# 走，到轨道鼓楼站去看精彩画展！

## “公园道”杯少儿公益画大赛昨举行颁奖典礼

本报讯(记者 徐叶) 118幅色彩斑斓的少儿画，一颗颗热爱城市的赤子心。昨天上午，“公园道”杯少儿公益画大赛颁奖典礼在轨道交通鼓楼站(城市惠客厅)举行。同步启动的是所有获奖作品的绘画展，总共118幅优秀画作。

据了解，活动由共青团宁波市委、宁波日报报业集团联合主办，宁报集团都市报系承办，宁波轨道交通、宁波市青少年宫、华润置地(宁波)协办，还得到了宁波市精神文明办、宁波市美术家协会等单位的大力指导。

自10月17日活动推出以来，我市中小学、幼儿园踊跃参与，积极投稿，向大赛组委会提供了大量的优秀原创作品。其中，宁波市青少年宫、尹江岸小学、邱隘中心小学、朝晖实验学校、首南第一小学等单位的教师，为指导学生创作倾注了大量的心血和精力。他们也在昨日的颁奖典礼上得到了表彰。

古林镇中学的金妍倩和宁波市十五中学的周燕姿获得了此次大赛的一等奖，这两名初中女生拿到了价值3000元的购书基金。其余一百多名获奖，也获得了相应的奖励。

事实上，在颁奖典礼开始前，获奖的少年儿童已做了一件事：从118幅作品中，找到自己的画作，亲手贴上角标。

周淑雯来自宁波市翰香小学，今年六年级，她很快在第三排展示架上找到了自己的作品。“我画的是卡通画，大约

花了两周时间。”周淑雯告诉记者。薛家小学的曲亿同学昨天起了个大早，“带”着妈妈到现场学习。“觉得别人家的娃画得更好，孩子应该多向他们学习。”看展过程中，曲亿的妈妈表示。

现场，小朋友们也当起了“讲解员”，为来看展的“观众”讲述自己的创作构想。“希望宁波的轨道交通能通到世界各地，甚至通到月球上。”来自四眼碶小学205班的毛馨悠小朋友介绍说，画的名字叫《环球地铁》，画中有世界各地的著名地标建筑，还画了一个月球，都用轨道连结起来了。宁大文萃幼儿园的钱书影小朋友特别喜欢轨道交通卡通形象代言人“宁宁”“波波”，在画作中特别加入了这两个形象。“我最喜欢画画了，一点儿都不觉得辛苦。”来自宁波市实验小学的吕晓瑞很自豪地表示，自己已经拿过好几次宁波市的大奖了，希望以后有更多的参赛机会。

浙江宋城画院副院长、海曙区美术家协会副主席梅则伟先生称，要从3000多幅画作中精选出118幅作品，是非常艰难的事。因为孩子们画得都很不错，技法到位，想象力丰富，展现出了宁波少年儿童在绘画方面较高的素养。

按照大赛组委会的规定，会尽量保护孩子们原创作品的版权。此次特别画展，将从11月25日起，持续到12月18日。其中，获奖的部分优秀作品还将汇编成精美画册。

### 特别启事

## 领奖请至 轨道交通藕池站

因种种原因，部分获奖证书及购书基金并未领走。颁奖典礼结束后，请大赛获奖者(家长可代领，请带上身份证)、优秀指导教师等，至轨道交通藕池站A出口附近(大约80米)的“公园道”销售中心领取。为鼓励绿色出行，凡搭乘轨道交通前往的领奖者，还可领取轨道交通单次卡，以补贴交通费。

领取时间为：即日起至12月18日(工作时段)，更多详情请致电0574-87788778咨询。

## 象山海鲜美食节上演“厨王争霸”

### 意大利米其林大厨与象山厨王同场PK

昨日，象山人民广场热闹非凡，为期一个月的“2017第十五届象山海鲜美食节”在这里拉开序幕。本届海鲜美食节以“观海·品鲜”为主题，在昨天的海鲜美食节上，象山海鲜IP、中国美人鱼——象山小鱼娘正式发布；意大利米其林大厨与象山厨王现场PK，众多的市民、游客驻足围观并品尝大厨们精心烹煮的美食。



意大利米其林大厨维特正在现场烹煮传统海鲜汤。

昨天上午，作为本届海鲜节重头戏之一的厨王争霸赛在象山人民广场举行。虽遇阴雨，但并未阻挡市民品尝美食的热情，通过前期预赛选拔的12名象山本土厨界精英走进厨王争霸赛决赛现场一决高下。

昨日上午9点半开始，12位大厨准时到位，根据比赛要求，在90分钟内现场制作三道大菜。第一道为一鱼二吃菜肴，主要食材为一条三四斤重的米鱼。第二道菜选用梭子蟹、对虾、海螺、墨鱼、黄鱼中任选一到两种食材制作。第三道菜着为参赛人员自选原料，自选制作。

比赛现场吸引了众多的市民热情围观，大家拿着手机、相机争相拍摄。参赛选手除了食材，只用使用现场提供的油、盐、酱油、醋、白糖、味精、淀粉这7种基本调料。厨师们各尽其能，有的把鱼肉做成了东坡肉、麻花形状，有的把糯米饭包在鱼肉中，这些宁波人常见的海鲜品种经过大厨们精心烹煮，立马勾起了大家的食欲……

经过专家评选，最终象山大厨王海获得了此次比赛的金奖，他制作的鱼映双辉、虾兵蟹

将、黄鱼狮子头三道海鲜菜得到了评委的好评，也吸引了众多游客。

12位象山大厨争霸角逐后，现场产生的象山厨王王海带领大厨们和远道而来为海鲜美食节担任评委的意大利米其林三星大厨维特当场PK献技。他们都用当地的海鲜为食材，精心烹煮了120份美食，让现场市民一起分享。

意大利大厨选用当地的淡菜、虾蛄、石斑鱼等十来种海鲜，法棍面包、意大利芹菜及多种意大利调料，他说自己出生在意大利一个港口城市，那里出品的海鲜很多，这次他为大家烹煮的这道海鲜杂烩汤是当地一道传统海鲜汤。记者在现场看到，这位大厨把各种海鲜炖在一起，并添加了红酒、番茄酱等料理。十几分钟后，香气四溢的海鲜杂烩汤就出锅了。

忙碌了一个多小时，两组大厨精心烹煮的120份美食呈现在市民面前。对于大师们的厨艺，大家赞不绝口，一位市民说，这次真有点福，吃到了米其林大厨制作的美食。

记者 谢昭艳 通讯员 俞莉 陈光曙 文/摄

## 多元复合型人才 成为就业市场新宠

本报讯(记者 李臻 通讯员 李燕妮) 又到一年大学生求职季，由市人力资源和社会保障局主办的宁波市高校毕业生就业创业服务月如期而至。昨日，一场面向高校毕业生的大型综合性招聘会在宁波大学科学技术学院举行。据了解，此次招聘会有350余家企业前来招聘，提供岗位约7000个。

当下高校毕业生就业市场有哪些新趋势？应届毕业生如何求职？企业怎样可以高效招来人才？记者进行了现场采访。

“以前我们做外贸就两种岗位：业务员和采购员，招外语和国际贸易专业的学生就可以了，现在还需要会做数据分析、美工、推广、网店运营。”宁波贝宏进出口有限公司总经理陈云彬告诉记者。在其公司的招聘宣传页上，除了传统的业务员、单证员、采购员岗位，还有数据分析岗位(数学、数据类相关专业)，平面设计、3D动画设计岗位、店铺推广(电子商务、市场营销相关专业)、文案策划(新闻、语言文学、设计相关专业)。

企业最为青睐的是身兼多种技能与素质的复合型人才，如“懂销售的文案策划员，会外语的营销人员。”比起专业能力单一的学生，一专多能的学生求职成功率更高。

入职培训方面，大型企业表示会有较为完善的培训体系，中小企业则会要求新入职人员进行轮岗，在具体工作中增进技能积累经验，找到自己擅长的岗位。

宁大科院在招聘会现场邀请有2位人力资源管理资深人士为同学们进行求职指导、答疑解惑。

“同学们的简历最常出现的问题就是，根本没有写清自己到底想要做什么样的工作，自己的就业意向岗位是什么。”指导老师之一、美康生物科技股份有限公司总经理助理兼人力资源部经理陈霜霜说。

简历也要因岗而设，要挑选与岗位需求相关的能力证明与实践经历写上去，与岗位需求关系不大的，就不要写。如果想求职多个不同类型的岗位，可做不同版本的简历。“靠一张简历打天下是行不通的，必须到什么山上唱什么歌。”陈霜霜老师如是建议。

此外简历用语务必简练、一语中的。“我们一天要看300多份简历，一份简历10秒钟看过就决定删还是留。”陈霜霜老师说，如果简历一眼看过去没有她关注的点，或者文字阅读费力，会直接选择删掉。