宁波日报报业集团主管主办
国内统一连续出版物号
CN 33-0062
邮发代号 31-54
读新闻
聊话题
送福利

现代金报

2019年9月15日
星期日
农历己亥年八月十七
多云，夜里局部有小雨
23℃-30℃

66111111 ■总第5725期 今日8版 讲真话 / 办实事 / 树正气 金报网:www.jinbaonet.com

中国人也可以把西餐做到极致

世界“第三”载誉归来 首站到宁波基地分享心得

蔺永康获得的铜牌

黄皮肤黑眼睛，却将“别人家的美食”——西餐，做到了极致。来自云南省昆明高级技工学校的蔺永康，在第45届世界技能大赛烹饪（西餐）项目中，勇夺铜牌，创造了世赛中国西餐项目的历史。

9月12日下午，这个赛项的表彰大会及技术分享会在宁波市古林职高举行。第45届世界技能大赛烹饪（西餐）项目专家及国家队教练组长陈刚表示，这块奖牌份量很重，它意味着中国人也能把西餐做好！而这枚奖牌背后，离不开古林职高的默默付出。作为连续两届世赛国家集训基地，古林职高在关键时刻为选手排忧解难，破解难点，助力选手再次提升，所以首站分享会也选择了这里。

据了解，宁波市古林职业高级中学设有世界技能大赛烹饪项目国家集训基地（里克·斯蒂芬卓越培育中心），蔺永康曾在这里度过了参赛前艰难而又幸福的一段时光，最终在世界级顶尖赛事中拿奖。

世界技能大赛是迄今全球地位最高、规模最大、影响力最强的职业技能竞赛，被誉为“世界技能奥林匹克”，其竞技水平代表了职业技能发展的世界先进水平，是世界技能组织成员展示和交流职业技能的重要平台。

在俄罗斯喀山举行的第45届世界技能大赛烹饪（西餐）项目比赛，共有46个国家的46名选手参加。经过激烈鏖战，蔺永康不负众望，脱颖而出。这是自2011年我国参加世界技能大赛以来，在烹饪西餐项目中取得的最好成绩。

喀山之夜，令蔺永康终生难忘。登上领奖台的那一刻，他没有忘记，站在自己的身后的是整个中国西餐烹饪最顶尖的技术专家团队，以及像古林职高这样全力支持世界技能大赛备赛的各个基地。“身为职业技工院校的学生，从未如此自信。”蔺永康在宁波分享获奖感受时说，青春不是用来享受的，而是用来拼搏的。

蔺永康在分享会上发言

古林职高校长俞浩奇称，全校上下为了基地建设而努力，为了给参赛选手提供最优质周到的服务而全力以赴。“希望各位专家多支持宁波职教发展，希望宁波也能诞生世界级选手，为国争光！”俞浩奇说。

陈刚对古林职高表达了最诚挚的谢意。“感谢学校领导和老师们的付出。”他说，在本届世赛备赛的关键时间节点，均获得古林职高世赛基地的大力支持。他表示，烹饪项目的成功绝非偶然，这是参赛选手、全体专家教练和各个世赛基地辛苦付出的必然结果。

记者了解到，古林职高是宁波市职业院校中最早征战世界技能大赛的学校，2016年学校成为第44届世界技能大赛中国集训基地，实现宁波职业教育重大历史性突破。去年8月，学校再次成为第45届世界技能大赛中国集训基地，为此次中国队在俄罗斯喀山第45届世界技能大赛烹饪（西餐）项目夺得铜牌做出重大贡献。 □记者 徐叶 通讯员 虞杰

广告

责编:高凯 曾嘉
美编/制图:吴玉涵 审读:朱忠诚
本报地址:宁波市鄞州区宁东路901号 邮编:315042 本报记者职业道德监督电话:0574-87682768
发行投递服务热线:87685669 本报法律顾问浙江海泰律师事务所 李安谦 律师 杨静 律师 电话:0574-83086197
本报广告热线:0574—87685769 0574—87685720
零售价 1.00元