

餐饮集团厨王争霸赛匠艺纷呈

应知考试人人过关,应会比赛历年之最



本报讯 11月14-15日,餐饮集团厨王争霸赛的应知考试拉开序幕,133名选手踊跃参与此次考试。

本次厨王争霸赛应知考试为市里统考,考试内容为《餐饮6T实务操作管理》。为避免影响员工正常工作,考试时间分2天4个批次让大家分别进行错峰考试。开考前选手们早早来到了梅龙镇烹饪专业学校的考试现场。没有一丝丝慌乱,经过赛前的专业培训和后期的复习迎考,大家已经胸有成竹,冲着No.1的目标蓄势以待!

走进考场,感受到一份18岁那年高考的紧张气息,从资深老将的60后到初出茅庐的90后,水笔代替了熟悉的锅铲,是否能书写更绚丽的厨王梦?

考试分为机考和笔试两个环节。机考的分占考试总分的40%,笔试的分占考试总分的60%。试卷题目包括编制切配间布局图、物品用具设置要求、“6T”要求检查等等让人应接不暇。考试的题型包罗万象,涵盖了画图题、简答题、判断题、选择题等等。而不同的批次所拿到的考卷也不尽相同,机考的题目为随机抽取,保证本次考试的公平公正性。

最终所有参加考试的133名选手平均分为83.13,全部顺利拿到上海市人力资源和社会保障部门统一颁发的专项职业能力证书。个人排名中湖滨美食楼林兆文获得了满分的成绩,荣获应知项目个人第一名,和丰美食楼获得了团体应知项目第一名。

又讯 11月28日下午,餐饮集团厨王争霸赛的选手们齐聚中华职校,为着心中的梦想更进一步而同台竞技。这一刻,展现的是赛场上那一道道让人眼前一亮的精美;更是老庙餐饮人所秉承的对美食的热爱和执着。

从签到那一刻起,考核已悄然启动。选手需身着工作服和咖啡色赛事领巾,冷菜间需佩戴口罩。130多位选手根据报名类别分为8个批次,必须在3个小时内完成所有应会项目,每批候场时间仅为5分钟。比赛期间必须确保门店运营安全无虞……这些都对赛事组织者发出了极大的挑战。

在选手们全力以赴的重要时刻,怎能少了总经理戴琦热情洋溢的讲话。从赛事背景到企业远景,从技能晋级到职务晋升,从新品研发到打造团队,新技能、新梦想,正应了那句“撸起袖子加油干!”

餐饮集团党委书记、工会主席王根宝也来到了赛场为选手们加油鼓劲。选手们化激动为力量,手下见真章比出真功夫。整个应会项目考核公司管理层全程参与,重点瞄准好苗子!

为确保公正、公平、公开地选拔出企业所需人才,应会项目评委由上海市烹饪协会特邀业内大咖现场评分。每一位评委都是申城餐饮业的精英人物,具

备中国烹饪大师和国家级考评员的双重身份,拥有世烹国际评委、客座副教授、国家教学名师等多项头衔。最让人惊叹的是评委们在认真细致进行评分时,还现场对选手们的作品一点一点评并给出优化建议。

热菜海鲜羹与创意豆腐的对话,它们所碰撞出的创意火花永远超出你的想象之外,来自冷菜间的爱马仕,绝对是文艺+格调,先声夺人方能更显厨王本色;小网红潜质一览无遗的人气点心,让人只想收入囊中慢慢品鉴。选手们十八般厨艺轮番上场,选手们使出浑身解数,指定品种不能少,创意品种样样精“菜”。

本次厨王争霸赛创下了历年之最,报名选手最多,参与品牌最广,赛事要求最严。沧海横流,方显英雄本色,集团所制订的门店联系人制度共同确保赛事顺利推进;所组建的参赛选手微信群定期对赛事情况进行反馈;所使用的微信公众号在第一时间将赛事咨询直接传递给选手。我们通过赛事传递着“担当与共赢”的信念,赛事要求侧重于“创新与诚信”的要素,而赛事参与者也亲身体验到“包容与快乐”的感觉,汇聚在一起自然而然获得了一线员工的诸多响应。最终,在大家的共同努力下,应会项目考试按照既定的时间节点顺利完成全部考核内容。E

餐饮集团举办学习型讲坛 解读十九大报告



本报讯 11月8日下午,餐饮集团党委在上海老饭店举办了学习型讲坛解读十九大报告。来自上海党建文化研究中心研究员、市国资委思研会李桦副秘书长为60名党员上了第一波新鲜出炉的政策理论饕餮盛宴。

餐饮集团党委书记王根宝首先在大会上向全体党员传达了复星集团党委贯彻党的十九大精神的部署要求和豫园股份党委书记、总裁梅红健在公司晨会上的讲话。王书记要求,全体党员要真正做到跨前一步,主动作为,在十九大精神的指引下凝聚团队合力,助推企业发展!

以《进入新时代,踏上新征程,创造企业发展新辉煌》为题,李桦老师一上场就以诙谐风趣的开场白一下抓住了与会党员的注意力。十九大最响的划时代号角,最红的凝党心旗帜;最亮的得民心灯塔,李桦老师深入浅出地诠释了每一个关键节点,他声情并茂地演讲感染了在场的每一位党员。

通过学习,践行十九大精神,我们餐饮应该如何打造?未来发展无限,我们犹如逆水行舟不进则退,身为共产党人,生在这个伟大的时代,更要得时无怠,勇于担当,才能为我们自己,为我们的下一代智造更美好的幸福生活! E 吴聆



全国餐饮业创建“绿色餐厅”

上海老饭店承办交流会,并作为非遗老字号代表进行分享交流



本报讯 2017年11月13日下午,由中国饭店协会和上海市餐饮烹饪行业协会联合举办的全国餐饮业创建“绿色餐厅”交流会在上海老饭店举行。来自全国24个省市餐饮、饭店、烹饪行业协会共40多位会长和秘书长出席了会议。会议由中国饭店协会常务副会长兼秘书长陈新华主持,上海市餐饮烹饪行业协会会长王慧敏致欢迎辞。

会议伊始,上海市餐饮烹

饪行业协会沈思明老会长作了《以创建“绿色餐厅”为抓手推进行业提升》主题报告,介绍创建“绿色餐厅”的做法,并通过视频向与会人员展示了上海市餐饮烹饪行业协会创建“绿色餐厅”的情况。

会上,上海老城隍庙餐饮(集团)有限公司总经理戴琦代表非遗老字号上海老饭店,介绍了老庙餐饮创建“绿色餐厅”的情况,通过积极推行“6T实

务”,实现绿色厨房管理。老饭店在对店内现状进行排摸、了解的基础上,将重点问题进行梳理并确定初步解决方案,及时沟通和整改。每个部门和班组都建立了详细的工作岗位责任网,并定期或不定期地进行自查、互查。经过二个多月的实施调整,由于宣传到位、责任到人,多方协助,老饭店的6T实务建设取得了初步成效。之后,将在集团范围内全面推行6T实务,打造

绿色餐厅,实现绿色厨房管理的全面“开花”。他还表示,老庙餐饮一定积极响应国家创建节能环保健康型绿色饭店的号召,坚持走绿色低碳可持续发展的道路,致力于打造“绿色餐厅”。

会上,中国饭店协会、上海市餐饮烹饪行业协会分别和浙江省宁波市餐饮业与烹饪协会、江苏省苏州市烹饪协会的代表签订了《共创“绿色餐厅”三方合作协议》,以此为试点共同创建“绿色餐厅”。参加会议的各省市协会领导对中国饭店协会和上海市餐饮烹饪行业协会召开的创建“绿色餐厅”交流会表示充分肯定,宁波市和苏州市行业协会表示将全力推进创建绿色餐厅试点工作。

交流会结束后,参会人员还考察了国字号非遗老字号创建“绿色餐厅”示范店上海老饭店等多家餐饮品牌。E

有地位 有作为 有成效 绿波廊酒楼工会顺利通过“上海市模范职工之家”复查

本报讯 为建立模范职工之家创建验收标准和评估退出机制,11月22日下午,上海市总工会委托上海杨浦工蕴社会工作服务中心对绿波廊酒楼工会开展“上海市模范职工之家”复查评估,并给予了充分的肯定。

评估采取听、查、看、问、评的形式。绿波廊工会主席郎海宝首先介绍了工会模范职工之家的建设情况:以紧贴职工、紧贴企业、紧贴发展,办职工满意的工会为宗旨,以职代会为基础,深化民主管理,促进店务公开;以沟通为平台,以办实事为重点,关爱落实到位,并注重参与企业发展;以比赛为服务核心,培养众多青年骨干;以典型为方向,展示劳模风采。荣获全国模范职工之家称号之后,争创建家工作不断再上新台阶。

复查评估组召开了职工座谈会,了解工会为职工办实事、做好事、解难事的举措和效果。职工们争先发言,以生动具体的事例,讲述了工会民主管理、参与经济活动、培养劳模、关爱职工等所取得的成绩。

复查评估小组在梳理了听、查、看、问的情况之后,对照标准,形成了综合意见。认为绿波廊工会在企业中有地位、有作为,抓住“三贴近”,做了大量积极且职工喜闻乐见的工作,职工对工会组织有较高的归属感和满意度,模范职工之家的建设卓有成效。

黄浦区总工会副主席许卫峰、基层工作部部长贺再励,豫园股份党委副书记、工会主席范志韵,绿波廊总经理陆亚明等参加了此次活动。

E 郎海宝