

烹技赛场展风采 产教融合育人才

——“味美淮安”2025淮安区厨师技能竞赛
在淮安工业中专举行

9月27日，“味美淮安”2025年淮安区餐饮业厨师技能竞赛在淮安工业中专隆重开赛。本次赛事由淮安区工商联、淮安区餐饮业提档升级领导小组办公室主办，淮安工业中专承办，淮安区餐饮商会协办，冯祥文大师工作室全程指导，以“工匠精神”为内核，以“产教融合”为路径，为区域餐饮行业技能提升与人才培养搭建实践平台。

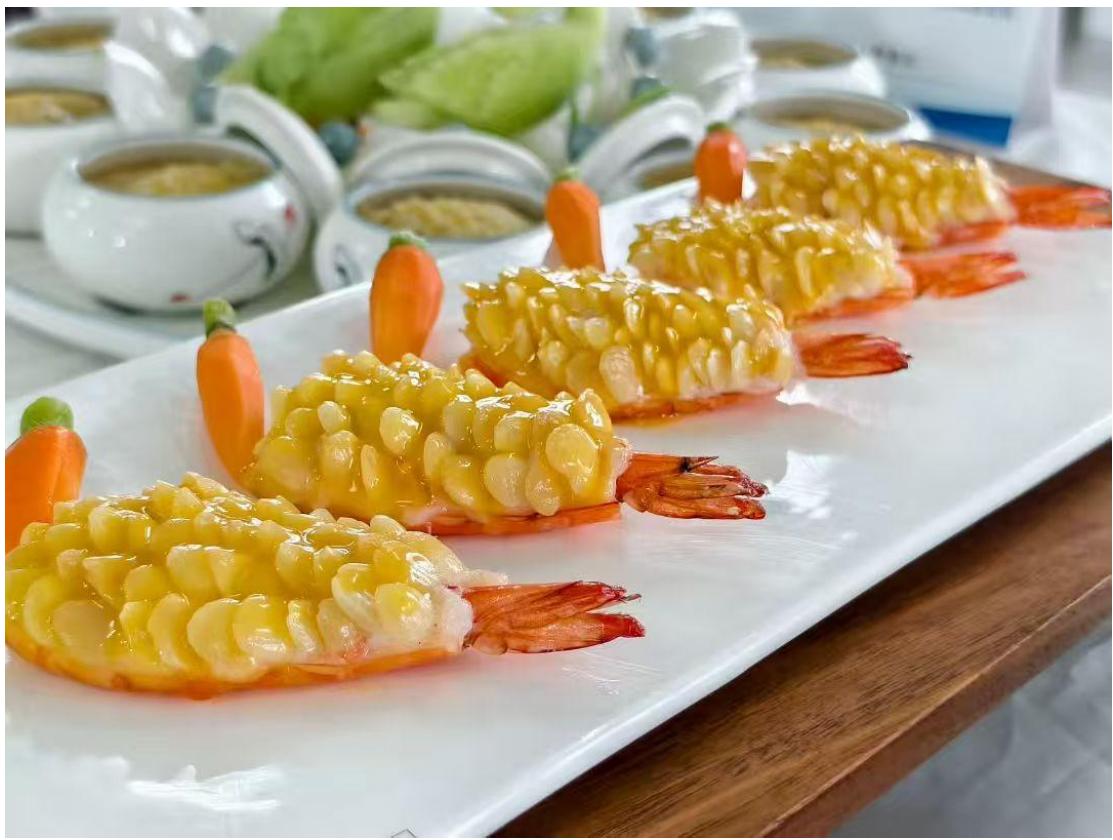


竞赛现场，灶火升腾间尽显烹饪技艺。参赛选手需在60分钟内完成两道不同主料、不同烹法的创意淮扬菜，平桥豆腐化身为精致盆景，软兜长鱼搭配新颖酱汁焕新风味。从食材切割的均匀度到火候把控的精准度，从盘饰设计的巧思到

风味层次的调和，选手们对细节的极致追求，生动诠释了工匠精神内涵。评委现场点评时指出：“比赛比的不仅是味道，更是对每一个烹饪环节的严苛把控，这正是工匠精神的核心。”参赛选手也表示，工匠精神是“对自己高要求、对传统有敬畏、对创新有勇气”。







作为承办方，淮安工业中专将赛事作为“产教融合”的鲜活课堂。烹饪专业教师既参与赛事组织，更与行业评委深度交流，将餐饮一线标准直接引入日常教学；学生们或近距

离观摩大师操作，或担任赛事助理参与服务。2023 级烹饪专业王同学感慨：“现场看到‘勺功’‘刀工’的高水平示范，比课堂视频更有冲击力，让我对专业技能有了新认知。”

据了解，该校后续将持续推进“课堂”与“赛场”深度融合，把大赛标准、行业新技术纳入课程体系与教学评价；同时拓展与优秀餐饮企业的合作，共建实习实训基地，创新“大师工作室+现代学徒制”培养模式，着力培育兼具精湛技艺与创新思维的烹饪人才，为淮扬菜文化传承及“美食之都”建设提供人才支撑。

（供稿：社会培训部 杨丽娜）