



金牌教练邵泽东(左一)在学校实训室陪学生一起训练。学校供图

一所中职学校培养出3位烹饪世界冠军

让世界知道 中国人 能做好西餐

阎晗、慕强、康邦成,这3个名字最近半年多频频刷屏记者的朋友圈。他们身上有很多有趣的人设:做西餐的“霸总”、烧菜机器……更让人瞩目的是,他们都在今年拿到了西餐烹饪世界冠军,且高中都毕业于宁波市古林职业高级中学。

一所普通中职学校,为何能走出三位世界冠军?他们身上有哪些共同点?“冠军摇篮”如何炼成?带着这些疑问,记者来到这里寻找答案。

□现代金报 | 雨派 记者 樊莹 通讯员 虞杰

B 三个人有共同点

阎晗、慕强、康邦成都是金牌教练邵泽东的“得意门生”。谈起这三人,邵泽东笑说,确实有一些共同的特质。

从成长经历看,三个人从小热爱烹饪,动手能力也强。

阎晗在还不识字的时候,就认得菜名了,最喜欢看外婆做菜。慕强也是对吃很感兴趣,经常边看美食节目边琢磨菜品。康邦成上小学的时候能照着菜谱做一桌子家常菜,到了初中学会煎牛排、煮意面等简单西餐。中考后,他们心无旁骛报考了烹饪专业,并在学习西餐中有了相同的人生目标,“让全世界知道中国人能做好西餐!”

阎晗是最早进入校集训队的。

“这个孩子半路从中餐转而学习西餐。西餐有不同的派系,按地域分的话,有法式、意式、美式等,不同的文化环境有着不同的烹饪技巧,主菜也根据食材细分为牛肉菜和羊肉菜、鸡肉菜、海鲜等。阎晗喜欢钻研各种食材的处理方法,有时闷头练一道菜,到深夜一两点都不肯休息,最后还是我‘赶’他走的。”邵泽东说。在高强度训练下,阎晗技艺进步飞速,参加过省市两级技能大赛,入选第44届和第45届世界技能大赛国家集训队。升入大学浙江旅游职业学院后,他成为“全国技术能手”并留校任教。

“慕强对菜品很有自己的想法,也愿意动手创新,比如在西餐酱汁的调制中,加入中餐的调味品藤椒,让菜品口感更加丰富和多层次。”邵泽东提到,虽然慕强比阎晗晚一年进入校集训队,但平时训练刻苦,曾代表学校参加第45届世界技能大赛选拔赛,并在2018年12月举行的第二届“艾伦·冬金咖啡壶杯”阿布扎比青年厨师挑战赛中获得银牌。毕业后,慕强曾在国家机关事务管理局紫金服务中心担任西餐厨师长,现在上海一家餐饮培训机构工作。

康邦成是三人中年龄最小的一个,2002年出生,17岁开始参加国内外大大小小的烹饪比赛。为了取得好成绩,赛前强化训练不可少,但这个过程极其枯燥和严苛。比如刀工刀法是学西餐基本功,平时训练的方法是把土豆、胡萝卜、芋头等根茎类的食材削成橄榄形状,七个面、椭圆形,最小的长度4厘米左右。有时,康邦成需要在一天时间把满满的一筐蔬菜,削出1000个橄榄形状。

每当小伙子坚持不下去,邵泽东总会“软硬兼施”推着他往前走。通过多年的学习、训练,康邦成拿下第一届全国技能大赛、中东欧国际美食邀请赛等多个赛事冠军,获得“全国技术能手”等称号。今年,他代表国家出征第47届世界技能大赛,并最终拿到烹饪(西餐)项目冠军。

“执着专注、不服输,让他们一步步走到今天。”邵泽东说。

C “冠军摇篮”背后

成功的背后,离不开古林职高人才选拔的好机制。古林职高党总支副书记、副校长张贤水介绍了学校选材的“金标准”。

每年,新生入校三个月后,就能通过个人自荐或老师推荐等方式报名参加集训队。这个时候基本上班里一大半的学生会报名,而初筛只选出16人。接着,晋级的孩子要接受面试、周期训练和评估等,看看是不是真正的“种子选手”。

“选拔‘好苗子’,我们主要看这五点:是否有天赋,包括与生俱来敏锐的味觉、嗅觉及较强的动手能力;是否有悟性,能够用心揣摩技艺,创新菜品;心理稳定性,主要看应变能力 and 抗干扰能力;体能好,一场比赛通常持续数小时甚至数天,需要选手有出色的体能;性格阳光,选手不能只会闷头做菜,要善于和教练团队与陪练沟通。”张贤水说。

只有通过以上考核后,3—4名最具潜力和实力的选手才有资格成为“后备力量”,相当于4:1的淘汰率,进入学校世赛基地参与集训。集训期间,表现突出的选手有机会代表学校参加省市各级各类比赛,甚至是国内外比赛。

“毫不夸张地说,我们培养一个世赛冠军的过程,就像培养奥运选手。”张贤水说,从场地到师资、人才梯队,学校投入大量精力和成本。

从最初的几万元到搬迁新校投入使用的价值2000余万元的新实训教室,学校西餐、西点实训教室的硬件设施向着一流水平更新。仅一个烹饪工位,投入成本上百万元,设施设备标准完全接轨国际。学校是第44届、45届、46届、47届世界技能大赛中国集训基地。

师资方面,起初专业课教师多是宁波市西餐行业协会的专家、校企合作各酒店的西餐行政总厨,授课时间受限。2016年起,学校建立起“蓄水池”,引入各类人才,同时建立相对稳定的外聘行业大师团队。让学生不出校门,就可以接受国际级大师授课。

古林职高还组建国家级、省级选手为“影子”选手,与世赛选手同吃同住。“影子”选手既是陪练,也是梯队选手,一方面大幅提高世赛选手的训练效率,另一方面互相保持目标意识和进取心。比如,康邦成就是慕强的“影子”选手,而后又有数位选手成为他的“影子”。

据悉,学校接下来将继续做好高素质人才梯队建设,把目标转向职业比赛。联盟世赛专家团队、国家队教练团队成为普通西餐专业学生的“导师”,构建“大师课引领,大赛课共研”的世赛课程,世赛训练、比赛视频成为师生学习技能的“宝典”。以赛代评,让更多学生迈上大舞台。

A “从0到1”的突破

走进位于集士港镇布政西路的古林职高,校园内洋溢着喜庆的气氛,一条条红色标语、一块块喜报牌子,都是祝贺18级西餐烹饪专业毕业生、学校世赛基地助教康邦成拿回了“世界技能奥林匹克”冠军。

北京时间9月16日凌晨,法国里昂,康邦成击败多位欧美选手,站上第47届世界技能大赛烹饪(西餐)项目的最高领奖台。世界技能大赛两年一次,康邦成代表中国队第一次参加烹饪(西餐)项目,一鸣惊人。

而在今年2月,国际顶尖的A级烹饪专业赛事——第26届IKA世界奥林匹克烹饪大赛在德国斯图加特举行。13级烹饪专业毕业生慕强和14级烹饪专业毕业生阎晗与世界级选手同台竞技,分别拿到团队金牌和个人金牌。值得一提的是,慕强所在的队伍拿到了迄今为止中国在该赛项的首块团队金牌。

“从0到1”的突破,全校师生沸腾。古林职高于2012年开设西餐烹饪专业,2016年重点规划专业建设,陆续培养6名全国技术能手,3名省技术能手;近50名学生成长为各大酒店总厨、厨师长,近百名学生创业成功……从第44届到47届的世赛,古林职高共有6人次进入国家集训队,其中前三届因为各种原因,都止步于最后一环。如今,世界冠军的出现,让这张“成绩单”更加耀眼。

用古林职高党总支副书记、副校长张贤水的话说:“8年的努力,我们终于做到了!”