



选手调制各种花式咖啡并通过麦克风进行解说。



用心调制一口香醇

——北辰集团咖啡师技能大比拼纪实

□本报记者 周美玉/文 彭程/摄

在柔和的灯光下，空气中弥漫着咖啡的香气，台上的选手们用熟练的手法将咖啡的醇美释放得淋漓尽致……昨天上午，北辰集团举行了一场“国家标准”的咖啡调制技能比赛。

现场，五洲·会议中心的选手闫玲玲手脚麻利地取出咖啡豆，磨制咖啡粉，分量和比例恰到好处，再加上精确时间的萃取，一杯香浓的意式浓缩咖啡一气呵成。一边听着闫玲玲的解说，一边看她调咖啡，简直比喝咖啡还享受。

此次，北辰集团旗下的国家会议中心、五洲·会议中心、五洲皇冠国际酒店、北辰洲际酒店、元辰鑫国际酒店共5家单位10名职工参加了比赛，他们都来自酒店的咖啡厅或者大堂吧。

在比赛中，经过精心的准备，每位选手均需在10分钟内，完成意式浓缩咖啡2杯、卡布奇诺咖啡2杯、创意咖啡2杯的现场制作，再将器具清洗干净。每名选手完成比赛后，评委就选手比赛情况进行打分，按选手得分高低，排出比赛最终名次。

赛前，北辰集团组织了3场咖啡知识和咖啡调制实操技能培训，以线下沙龙、讲座和“北辰微平台”线上宣传推广的方式开展，集团各企业咖啡岗位从业人

员和职工咖啡爱好者均可参加。“旨在为广大职工普及咖啡知识和咖啡文化，进一步促进提高酒店咖啡师及服务人员现场营销和解决问题的能力，同时也为越来越多的职工咖啡爱好者推广咖啡文化和咖啡生活方式，培养职工享受生活的态度。”集团工会副主席颜景辉介绍。

颜景辉表示，通过岗位专业培训、技能比赛和成果展示，切实提高集团酒店系统咖啡厅咖啡制作和服务水平，促进公司技术创新工作室创建提升工作，为职工提高技能水平、成长成才搭建平台，把服务企业经营落到实处。

此次比赛邀请了国际咖啡大赛的获奖者当评委。“此前的培训都按照国际标准，比赛评分标准也与国际大赛接轨。”北辰集团兼职工会主席吕毅红介绍。

北辰集团公司人力资源部部长管景蕙表示，此次职工技能比赛既是检验职工工作技能水平的一次活动，又是一次职工之间很好的交流学习机会，企业也将通过比赛发现和培养基层一线的优秀技术人才。

当天，北辰集团还以“下午茶”为主题，进行了中、西式茶点创意制作、展示及评选。



裁判零距离观察咖啡的制作过程分步打分。



选手将使用过的杯具清洗，以备后面的选手使用。



台下的选手进行设备调试等紧张的准备工作的。



专家评委对参赛选手制作的每一杯咖啡进行评判。



在展示活动现场，观众还品尝了西点参赛选手的“作品”。