



客房服务



快递员包装



建筑行业试验员



中式烹调



缝纫



焊接

新竞赛 新精彩

——顺义区总工会2018年职业技能竞赛纪实

□本报记者 张江艳

依托2017年出台的《技术创新工作三年助推计划实施方案》，顺义区总工会在全区各级工会组织开展职工职业技能竞赛。通过技能竞赛，让工匠精神深入人心、深入基层、深入企业文化，使劳动光荣、技能宝贵、创造伟大成为社会主流价值观。

技能竞赛为全区职工搭建了一个技能交流、学习的平台，让全区广大职工以此相互切磋、取长补短。2018年，顺义区总工会举办的技能竞赛从比赛专业度、参与范围、工种类别到比赛效果，都得到显著提升。

据统计，2018年，顺义区总工会共开展区级技能竞赛4场，包括：中式烹调、客房服务、建筑行业试验员、快递员包装，共有44家企业的309名职工参加。

更专业

“让职工赛出水平，赛出风采”

10月25日上午，顺义区总工会举办了2018年顺义区建筑行业试验员职业技能大赛，共有19个单位的50名选手参赛。

本次比赛为混凝土试块制作理论和实操比赛，参赛者需在规定时间内完成制作任务，评分测定项目分为外观、标识、操作流程、清理等内容。实操比赛中，每一位选手严格按照混凝土试块制作操作流程进行操作，从试膜准备、刷脱模剂、装模、振捣，到最后的抹平认真细致地处理每一个环节。

据比赛现场的一位选手介绍，混凝土试块制作不仅要快、更要好，水不能多也不能少，表

面要平整光滑，不能有气泡孔，边角要直，不能有破损。之所以要求这么高，一方面这决定着建筑物的安全，另一方面墙体的不平整也影响建筑物的美观。

值得一提的是，今年建筑技能比赛的场地从去年的建筑工地挪到了中北华宇公司的建筑培训基地，比赛设备、环境更加专业，实操性更强，同时参与的公司和选手数量也较去年显著提高。

顺义区总工会权益部部长杨来福介绍，2018年，顺义区总工会在举办技能比赛时，从比赛组织、场地选择、环节设定等方面充分考虑专业性，让选手能够在赛场赛出水平、赛出风采。

**更全面
比赛工种适应时代需求**

近日，顺义区总工会在顺义宾馆举办了顺义区职工客房服务技能竞赛，共有10家单位的86名职工报名参赛。比赛中主要根据选手们仪容仪表、铺床准备、铺床操作规范等方面进行综合评分，选手们严格按照要求，做到规范操作，稳中有序，动作敏捷，技巧娴熟，甩单、放被子等定位准确、整齐美观，将每个细节做到细致入微。

举办此次比赛是区总工会围绕顺义区创建良好营商环境的重点工作开展的专项活动。通过比赛促进了职工服务技能和服务质量的提升，进一步提高了宾馆、酒店接待服务水平。经过一个上午的比拼共有15名职工获得比赛前三等奖。

此外，为不断提高快递行业职工的职业技能水平，适应快递

增加的快递业务，为千家万户带来更好服务，10月30日上午，区总工会举办2018年顺义区快递员包装技能大赛，共有顺丰、联邦快递、宅急送等7家单位的80名选手参赛。参赛选手均来自各企业一线员工，水平高超，经验丰富。

本次比赛为托寄物包装操作比赛，参赛者需在规定时间内完成高脚杯和啤酒瓶两种寄托物的独立包装任务。裁判根据包装质量和包装时间进行评分，以两项成绩总和为最终成绩。比赛开始后，参赛选手迅速进入比赛状态，由于包装物为易碎物品，每位选手都异常小心，严格按照包装流程进行操作，从放填充物、内包装、外包装、到最后检查每一个环节都非常细致。经过两个小时的角逐，选手全部完成了比赛任务。

无论是客房服务技能竞赛还是快递包装比赛，都是顺义区总工会根据时代要求和产业发展、适应技能人才新需求而举办的更新更全的工种竞赛。这些比赛得到了基层企业和职工的热烈响应和支持，搭建了比学赶超的学习平台，取得了良好的比赛效果。

**更广泛
基层竞赛热火朝天**

在顺义区总工会的指导下，各二级工会也开展了叉车、焊接缝纫和综合维修工等19个工种的技能比赛，参与职工1023人，形成了热火朝天的基层竞赛氛围。

这些比赛全部以实操方式进行，每场比赛安排合理、组织周密，比赛过程紧张有序，选手们

娴熟的操作展现出了高超的技术技能水平。

部分基层企业自办技能竞赛已经形成品牌。9月—10月，顺义区国有企业顺鑫控股集团公司，举办了“匠心筑梦·建功顺鑫”的系列技能比赛活动，采用实际操作与理论考评相结合的方式，设置了消防、电工、叉车、剔骨全段、剔骨中段、工程测量、手工计算工程量、CAD制图和宴会摆台9个与实际生产工作息息相关的项目，设5个分会场开展比赛，共参与职工303人。活动得到了各基层单位的积极响应和大力支持。

**更实用
一场比赛八位职工拿证**

在顺义宾馆操作间内，大厨们正在运用自己娴熟刀工对原料进行动刀成型，再通过煎、炒、烹、炸等一系列烹饪方法对食材进行烹制，最后调味、加温成熟、造型摆盘等操作每一步都处理得精准无误。

在由顺义区总工会和区人保局联合主办的顺义区职工中式烹调（取证）技能竞赛决赛中，各位参赛选手按照比赛规定要在90

分钟内完成两道指定菜品和一道自选菜品，每道菜品采用不同的原料、不同的烹调手法和不同的味型。烹制完成后，一道道精美可口的菜肴送到了评委面前，评委们以公平、公正、公开为原则，按照菜肴造型、口味、质地、色泽、营养卫生进行评分。此次比赛共有10家单位的31名职工参加，经过实操和笔试的两轮竞赛共有16名职工获得比赛前三等奖。令人惊喜的是，除了奖品，8名获奖职工还通过比赛获得了中式烹调职业资格等级证书，其中技师等级5名，高级工等级3名（北京市内区级取证技能竞赛最高取证等级为技师）。

在这场比赛中，选手们通过精湛的厨艺展现出工匠精神的同时，也收获了专业机构颁发的职业等级证书，这场技能比赛也被称为取证比赛。

本次的取证比赛对取证选手的职业发展起到了促进作用，职工取得的技能等级证书提高了技术等级，并进入个人档案，同时可以帮助职工得到职位晋升和提高工资待遇，有利于个人的未来职业发展，取得技师及以上等级的职工退休后可以获得相关的退休津贴。