



►一块小小的口布在于霞的手中变幻出不一样的造型



于霞与同事分享参赛心得



于霞业余时间常去单位的职工书屋“充电”



面对新员工,于霞口传心授,每个环节都会进行示范

十年磨一剑

□本报记者 孙妍 摄影报道

“妈，我这次得了技能大赛的第一名，你看看这奖杯多漂亮呀……”获奖后，于霞第一时间视频连线山东老家的妈妈，分享获奖的喜悦。在第十一届商业服务业技能大赛服务员竞赛项目中，于霞作为聚德华天烤肉季推送的选手参赛，经过各个环节比拼一路领先，最终获得冠军。

于霞是一名“90后北漂”，十年磨一剑，从“业务小白”成为如今的“服务冠军”。“我的成长得益于公司的‘新一代骨干职工人才培养工程’，我是其中成员，定期的服务培训和考核让我进步得很快。”于霞骨子里有着山东姑娘不服输的劲儿：“叠口布花的练习很枯燥，特别磨练耐心，这对急性子的我是个挑战，有时为了设计一个新颖的口布花造型，我会反复叠上千次，

直到呈现的造型满意为止。”

“老师傅们经常对我们小辈们讲，叠口布花是每一名餐厅服务员必备的技能，插花学习是提高自身技能不可缺失的进阶项目。”随着餐厅服务的升级，插花学习也从选修课变为了必修课，于霞看到了这点，提早自费学习了插花，这个小小的超前意识，是助力于霞此次参赛取胜的重要加分项。

第十一届商业服务业技能大赛由北京市商务局、市人力资源和社会保障局、市总工会、市妇联、团市委联合开展，包含21个竞赛项目，历时半年。121名餐厅服务员选手，经各单位的推荐进入选拔赛，最终评选出冠、亚、季军。进入餐厅服务员项目决赛的121名选手，不仅要比拼30分钟内完成铺台布、叠口布

花、斟酒、插花等基本动作，还要考核选手的宴席策划和基本服务礼仪等。

本届大赛餐厅服务员项目的零点服务模块是依照全国大赛模式新增设的项目，着重考察选手迎宾、落座、点单、分餐、上菜、送客等一套完整服务流程，考核的是选手基本功是否扎实。经过理论实践、技能创新、服务礼仪等综合考核，最终于霞凭借良好的心理素质和过硬的基本功一举夺冠。

“能为这座城市的餐饮服务出一份力，自己觉得很幸福。”从这句简短的获奖感言中可以看出，于霞早已将自己与北京这座城市连在了一起。



每次获奖，于霞都会第一时间和父母分享喜悦



酒杯与餐盘、筷架间的距离用尺子测量，误差不能大于1厘米