



北京燕京八绝博物馆携非遗传承人、工美大师带来技艺展演



茶艺师竞赛现场，选手用传统技艺制作茶饮

技能“嘉年华”

□ 本报记者 张晶/文 彭程/摄



茶艺师竞赛现场，选手闻香分类

仅仅是两个木楔子制成的一大榫卯，不用一滴胶水，不用一颗钉子，在京作硬木家具非遗技艺传承人刘更生的手中，即使是上百斤的力道也难以撼动这个榫卯分毫。

国家非物质文化遗产“都一处烧麦技艺”第八代传承人吴华侠捏出来的烧麦，每一个烧麦都会压24个花，代表着中华文化中的二十四节气。薄薄的烧麦皮里面，鲜美的馅料融合着中华大地其乐融融的烟火气及源远流长的文化底蕴，让世界爱上中国美食。

近日，北京市第六届职业技

能大赛“赛展演会”活动在国家会议中心举行，同期还举办了“技能中国行2024——走进北京”活动。为期两天的“赛展演会”活动，共有40家单位通过实物展示、图文展示、互动体验等形式，集中展示230余项技能成果项目，多维度集中展示技能人才培养、职业技能竞赛等亮点成果。活动期间共吸引市民及国际友人3.9万人参与。

活动现场，开放性地举办了健康照护、茶艺、咖啡师、插花花艺师、贵金属首饰与宝玉石检测员、物联网技术等6个观赏性和互动性强的竞赛项目决赛，充分展

现选手们精湛技能。“赛展演会”活动现场设置了技能展示项目，聚焦“吃在北京”“生活之美”“大国重器”“数字经济”四大内容元素，搭建了由“技能中国行”“北京市职业能力建设成果展”“第六届职业技能大赛掠影”组成的主展区，全方位展示了“技能北京”的专属魅力。

相关人士指出，这种“赛会展演”集中公开展示活动，有利于深化职业技能领域交流合作，带动基层岗位练兵、技能比武活动广泛开展，引导广大职工主动学习技能，走技能就业、技能成才、技能报国之路。



咖啡师竞赛中，选手认真制作咖啡饮品



现场展示厨艺技能



“赛展演会”活动聚焦“吃在北京”“生活之美”“大国重器”“数字经济”四大内容元素