

技能与就业“双丰收” 2025年“粤菜师傅”工程就业推荐会成功举办

茂名晚报讯 记者赖碧怡 9月26日上午,广东省电子商务技师学院与茂名市供销社联合主办的“粤菜师傅”工程就业推荐会在高州市诚德职业培训学校举行。活动现场,多家餐饮企业与第八期培训班50名优秀学员展开对接,超过80%的学员现场达成就业意向,为高凉菜品牌打造和乡村振兴注入新动能。

此次推荐会面向2025年“粤菜师傅”工程短期技能培训班第八期学员开展。该培训班由广东省电子商务技师学院主办,茂名市供销社合作联社、茂名市供销社高凉菜产业集团有限公司协办,依托高州市诚德职业培训学校开展教学。自9月16日开班以来,在为期10天的系统培训中,课程紧密围绕粤菜及高凉菜等本地特色菜系展开,学员经考核合格后,可获得行业专业技术等级证书,真正实现“一技傍身”。

“这几天跟着老师系统学习,学到了煎鱼、白切鸡、煎水糍、胜瓜炒鸡杂等十几道经典菜式了!”谈及培训收获,学员陈锡贵难掩兴奋,“课堂上从火候掌控到调味技巧都能亲手练,不仅有烹饪实操还会系

统讲解厨房安全规范、食材预处理这些实用理论,让我真正把一门手艺学扎实了。更贴心的是,结业就能直接对接企业应聘,实现学艺到就业一步到位。”学员中有待业青年、农村劳动力和烹饪爱好者等群体,他们纷纷表示,培训不仅让自己的烹饪专业技能有了显著提升,更重要的是掌握了安身立命的本领,面对求职就业时更有底气、信心十足。

就业推荐会现场气氛热烈。多家本地知名餐饮企业、托管中心和文旅企业到场招聘,与学员们面对面交流,提供了包括粤菜厨师、厨房主管、餐饮店长、切配、打荷等100多个优质岗位。来自包茂高速柏桥服务区荔枝乐园的招聘代表表示:“学员们都展现出强烈的求职意向,随着我们服务区客流和商业功能的扩展,对餐饮人才的需求很大,这次招聘很有收获,将安排下一步面试交流。”

高州市诚德职业培训学校校长庄大友介绍,学校已成功举办多期“粤菜师傅”培训,学校依托“岗位需求+技能培训+技能评价+就业服务”四位一体的项



活动现场。记者赖碧怡 摄

目化模式,实现了从培训到就业的全链条闭环运作。“举办就业推荐会,一方面精准对接地方经济发展所需的技能人才,另一方面有效促进城乡劳动者技能就业、技能致富,助推乡村振兴。”庄大友校长还指出,培训班可根据企业需求“量身定制”课程,为企业输送针对性强的技

能型人才。

据悉,校方将持续跟踪学员就业情况,并提供必要的后续服务,确保技能培训与就业实现无缝对接,持续为打造高凉菜品牌、提升“粤菜师傅”工程口碑、助推地方经济发展和乡村振兴注入新动能。

茂名市老促会八届一次、 茂名市扶促会四届一次理事 事大会成功召开



茂名晚报讯 9月26日上午,茂名市老促会八届一次、茂名市扶促会四届一次理事大会在茂名市老干部活动中心召开。市老促会会长罗明,市老促会荣誉会长邓刚、黄涛,市政协原副主席黄辉等领导出席会议。

会上,罗明作了市老促会第七届常务理事会工作报告;市扶促会会长卢志仁作了市扶促会第三届常务理事会工作报告;听取了市老区基金、扶贫基金工作报告;听取了监事会工作报告等。

经过表决,黄辉当选为市老促会第八届会长;余其同当选为市扶促会第四届会长;邓刚、黄涛、罗明当选为第八届理事会名誉会长;杨崇广当选为市老促会第八届、市扶促会第四届监事会监事长。

黄辉指出,接下来市老促会坚持党的领导,要把准工作方向,切实发挥好党委、政府联系老区的桥梁纽带和参谋助手作用。要聚焦中心任务,服务发展大局,紧紧围绕“百千万工程”和茂名高质量发展目标,深入老区调查研究,摸清实情,精准建言,在产业发展、基础设施、民生改善、红色文化传承等方面聚焦发力助力老区全面振兴。要牢记服务宗旨,办好实事实事,做好烈士后裔助学、困难群体帮扶、科技推广、产业扶持等品牌项目不断增强老区人民的获得感、幸福感。要加强自身建设,提升履职效能,不断提升组织的凝聚力、战斗力和影响力,努力建设一个务实、高效、廉洁的服务型组织。他表示,将用心用力用情为老区工作,力争在历届工作的基础上,各项工作不断取得新进步,努力开创老区建设事业新局面。

市政府副秘书长杨泽璠代表茂名市政府出席本次会议。(茂名日报社全媒体记者 邓晖晖 通讯员 林保)

分类减量 共促低碳发展 茂南开展生活垃圾“源头减量”志愿服务宣传

茂名晚报讯 记者刘锋兰 9月23日,茂名市茂南区城市管理和综合执法局联合市城管执法局、河东街道办、竹园社区居委会的党员干部和志愿者,在花园酒店共同举办了一场以“分类减量 共促低碳发展”为主题的生活垃圾分类融合志愿服务宣传活动。活动面向酒店住宿业、餐饮行业从业人员及广大市民,普及生活垃圾分类知识,倡导践行垃圾分类、杜绝餐饮浪费、减少一次性用品使用等绿色低碳生活方式。

本次活动选址于茂名文旅与花

园酒店联合焕新的城市老牌地标——茂名迎宾馆(花园酒店)。现场,志愿者为酒店管理人员、服务员、保洁人员等详细讲解生活垃圾分类标准,系统介绍源头减量的具体方法及其对生态环境保护的重要意义,获得参与人员的积极响应。志愿者还通过互动交流、发放宣传册和主题贴纸等形式,引导公众养成“主动分类、源头减量”的良好习惯。

节约理念不仅体现在珍惜粮食资源上,更应融入各类资源的合理利用全过程。本次活动以餐饮机构

为切入点,将垃圾分类与源头减量延伸至资源循环的实际环节,推动“变废为宝”从理念转化为市民的日常生活实践,这也是构建绿色低碳社会的重要路径。

据悉,接下来茂南区将继续创新宣传方式,拓展垃圾分类宣传场景,将源头减量措施延伸至商业、工业、社区等多领域,广泛动员社区志愿者、社会组织、社会工作者和市场主体等力量共同参与,凝聚社会共识,汇聚绿色动能,为“美丽茂名”建设贡献茂南力量。

鳌头镇首家“村咖”——功夫咖啡开业 以“日咖夜市”融合模式激活乡村文旅新活力

茂名晚报讯 记者赖碧怡 9月23日上午,阳光洒满鳌头镇飞马村的稻田,伴随着醒狮表演的鼓点声,鳌头镇首家“村咖”——功夫咖啡正式开业迎客。这家咖啡馆不仅是一间品尝咖啡的场所,更成了村民与游客交流互动的空间,为乡村文旅融合发展注入了新的活力。

功夫咖啡门店选址于鳌头镇飞马民俗中心内,面向开阔稻田,景色宜人。店内空间巧妙融合咖啡休闲、文化展示与农产品展销功能,既有功夫主题电影海报、村史介绍、功夫文化展陈,也设有乡村振兴特色摊位,展示飞马村本土农产品,形成“品咖啡、读历史、购农产”的一站式体验平台。

“我们不只是卖咖啡,更是打造一个连接城乡、融合传统与现代的交流空间。”门店运营相关负责人介绍,功夫咖啡由艾米集团、茂名鳌江农业与茂名社区咖啡三方联合打造,依托鳌头镇悠久的古镇底蕴与深厚的功夫文化传统,借力飞马村袂花江畔的滨水美景、田园风光,并结合本地企业在乡村文旅领域的深厚积淀,形成独具地方特色的“村咖”模式。店内白天可赏江景、品咖



店里文化氛围浓厚,很适合带朋友来打卡。
茂名日报社全媒体记者刘付思明 摄

啡,夜晚则衔接“飞马夜市”,实现“日咖夜市”场景联动,全面提升乡村休闲消费体验。

开业当天,不少村民率先前来“打卡”。村民郑女士正坐在落地窗前,轻啜一口热拿铁,远眺窗外长势喜人的稻田,神情悠然。她表示:“不用出市区在村里就能品尝到美味的咖啡,还能了解我们鳌头镇的功夫文化和乡村历史,感觉非常棒!而且还能买到当地的农产品,这种‘咖啡+文化+农产品’的模式

很有吸引力。”在茂名市区过来的张先生也称赞道:“环境很好,外面就是稻田,店里文化氛围浓厚,很适合带朋友来打卡。”

随着功夫咖啡的正式开业,鳌头镇飞马村迎来了文旅发展的新节点。鳌头镇相关负责人在开业仪式上表示,功夫咖啡的开业是镇企村三方协同推进“百千万工程”的生动体现,未来将继续以创新业态为抓手,推动更多文旅项目落地,打造鳌头乡村农、文、旅融合发展的闪亮名片。