



餐饮职业教育名师、技能大师莫建斌：

为培养更多的“非凡糕手”不懈努力



本报记者 黄晓慧

2016年11月，一条喜讯传遍了温岭：在北京中国国际展览中心（新馆）举行的2016中餐烹饪世界锦标赛（个人赛）上，市职技校选手文民宏、成丽两位同学，喜获青年组中餐面点项目冠、亚军。

中餐烹饪世界锦标赛由中国烹饪协会主办，是经世界厨师联合会认证的唯一国际中餐赛事。该锦标赛创立于2015年，设团体赛和个人赛，按年度交替举行。2016年举办的为个人锦标赛，吸引了来自美国、意大利、以色列、中国港澳台等国家和地区的200名选手参与角逐。这次比赛严格按分数来确定金牌，含金量非常高，面点类金牌只有一块。能够在这一比赛中夺冠，非常不容易。市职技校在这次比赛中被评为中餐烹饪世锦赛优秀烹饪名校，指导老师莫建斌、李丹琴被评为世锦赛优秀指导老师。

今年4月13日，又一喜讯传来：由浙江商业职业技术学院承办的第八届全国烹饪技能竞赛圆满落幕，市职技校老师周亚斌、阮斌杰，实验1708班学生伍桑影、吴金竹、潘梦杰，在莫建斌和李丹琴的指导下满载而归，获得中式面点个人赛前五名（4金1银）的好成绩。获得金牌的阮斌杰和伍桑影等将参加第八届全国烹饪技能竞赛总决赛。

取得如此佳绩，指导老师莫建斌究竟是何人物？

优秀学子 凤还巢

见到莫建斌时，记者有些惊讶：这位在业界可称为翘楚的餐饮职业教育名师、技能大师，竟然这么年轻。

1984年出生的莫建斌是滨海镇人，毕业于市职技校，2003年考入浙江商业职业技术学院，2006年毕业后进入浙江西子宾馆担任面点师。浙江西子宾馆位于杭州南山路雷峰塔附近，经常接待贵宾，对面点师的工作要求非常严格，莫建斌在此接受了锻炼。

2010年，因市职技校烹饪专业一位老教师退休，学校面向社会招聘面点老师，莫建斌有意回家乡发展，于11月顺利考入母校，担任专职面点老师。

2012年，对莫建斌来说，是一个收获年。

2012年，莫建斌主编的《中式面点制作》一书，由浙江大学出版社出版。这本书介绍了各式点心的操作过程和品质特点，分为八大模块：基础篇、特色篇、发面篇、澄面篇、酥篇、粥篇、地方特色篇和扩散思维篇。其中李丹琴写的地方特色篇中，介绍了桐树叶包、嵌糕（馅糕）、山粉糊等温岭美食的制作方法，很有地方特色。这本校本教材和另一本他担任副主编的中式面点省编教材都是学生平时上课用的教材。

2012年，莫建斌还被聘请为浙江省餐饮业点心专业委员会 两库两中心 专家。2012年7月，市教育局命名莫建斌技师（名师）工作室。2014年11月，台州市教育局命名莫建斌技能大师工作室。2017年，市人社局命名温岭市莫建斌技能大师工作室 这几个工作室，莫建斌都是领衔人。

莫建斌个人获得的荣誉也不少，他曾在2014年全省中等职业学校教师技能大赛中获中式面点项目一等奖，在2017年浙江省首届点心展评会上获金奖（作品：象形大蒜包），还获得过台州市第三届首席技师、全国餐饮职业教育优秀教师、浙江省技术能手（省人社厅命名，2014年）、浙江面点名师（浙江省餐饮行业协会命名，2016年）、注册中国烹饪名师等诸多荣誉称号。2018年，浙江省餐饮业点心（小吃）专业委员会授予莫建斌杰出贡献奖。

倾注心血，辅导学生拿大奖

从2012年开始，莫建斌指导培养的学生，在台州、省、全国乃至国际比赛中频频亮相，频频获奖：2012年，蔡海飞同学荣获全国职业院校技能大赛中职组烹饪技能比赛中餐面点三等奖（省赛为一等奖）；2013年，程智武同学在同一比赛中获个人三等奖；同年，阮斌杰同学在 联合利华饮食策划杯 第七届全国烹饪技能竞赛中荣获中餐面点银奖。此外，他指导的学生参与浙江省中职学生技能比赛，曾经连续4年获得一等奖。2016年至2019年，学生们获得浙江省行业赛将近30块金牌。

这些耀眼成绩的背后，倾注了莫建斌及其工作室同人的大量心血。

莫建斌坦言，在学生比赛前夕，他都比较紧张，毕竟温岭与杭州、宁波等比起来，只是小地方，要想在高手如云的比赛中夺得好成绩，非下苦功不可。

竞赛，考验的是学生的技能水平，也考验他们的临场发挥水平。莫建斌介绍，比如，规定作品 做鲜肉中包，一只包子要捏出36~40个褶子，且擀纹粗细要均匀，深浅要一致，在规定时间内完成。如果整只肉包要求为50克，重量上下浮动不能超过10%，其中馅心20克、面皮30克。要达到这样严格的标准，非经过长期的勤学苦练不可。参加竞赛的学生经常是从早上8时开始，练习到夜里，基本上脱产练习。

莫建斌说，比赛要创新，就要做到人无我有，像酥这类点心，最高境界要做到逼真。动物类造型难度更大，如果别的选手选择做植物类的，那就提高难度，做动物类的造型，把动物的形态加上去，看起来更加俏皮生动。2015年，他的学生参加浙江省烹饪技能大赛，做的是老鼠酥。2016年，学生文民宏参加省赛，为了在比赛中脱颖而出，莫建斌让文民宏挑战了从来没有人尝试过的松鼠酥。文民宏后来在一次接受采访时介绍：做松鼠酥的难度很大，尾巴和身体的衔接讲究技巧。如果做植物的样子，只要做得像就可以了，而模仿动物，就必须做得活。松鼠酥让文民宏在全国赛上拿到一等奖，并得以继续挑战国际赛。成丽则凭借羊酥夺得奖项。

（本版图片由受访者提供）



莫建斌指导学生制作蛋糕。



莫建斌带领学生，拿下了不少大奖。



动物类造型的点心，看上去俏皮生动。

注重实训，烹饪专业毕业生很抢手

莫建斌告诉记者，市职技校烹饪班的同学高一招进来，经过一年基础学习后，到高二时分班，分成高考班、就业班，就业班又分成中式、西式餐饮、面点。高考班贵在精，老师教会学生做好高考要求的十几种面点；就业班的学生，学的品种更多一些，贵在博。而参与竞赛的学生，不参加高考，但是通过比赛获奖也能保送进入大学（高职院校）。如：2015年获得全国大赛二等奖的丁琳茜，保送大学（高职院校），毕业后在杭州旅职院当老师；文民宏于2016年进大学（高职院校），今年毕业，现已确定将在浙江商业职业技术学院当老师。

为了培养学生的基本技能，市职技校注重实训，校内就设有糕点非凡 实训工厂，分为蛋糕与面包两个实训加工场所，由烹饪西点班同学轮流顶岗实习（有工资），物流班同学负责配送，供应市职技校两个校区的全体师生。校外有两处实训基地 糕点非凡 东门北路店（东辉小区西大门）与东辉公园对面的 糕点非凡 兴华路店，两家门店承担市职技校烹饪班学生的实习与实训。

开 糕点非凡 面包店是市职技校的一次大胆创新，利用学校面点专业培养人才的优势，把学校最优质的技术和人才推向市场，同时也让市场来检验学校的教育成果。这一面包店是2014年开的，几乎全部由学生来运营，蛋糕制作由相关专业的在校生或毕业生来负责，运营模式参照社会上的蛋糕烘焙店，严格管理，不求盈利，但求提高学生技能。

记者手记

行行出状元

本报记者 黄晓慧

2017年，同事在编辑《食美温岭》一书时，记者帮其查找资料，看到了莫建斌主编的《中式面点制作》一书电子版，其中关于温岭特色小吃的内容具有较高的参考价值，因此向同事作了推荐，莫建斌这个名字也被牢记在脑海中。

说实话，在见到莫建斌前，以为他是一位40多岁的资深老师，想不到的是，他那么年轻，是一位80后。另一个想不到的是，他是如此优秀，翻糖教室里展示的他和他的团队、学生们赢得的奖杯、奖牌，说明了他们这些年来所取得的优异成绩，让人赞叹。可以说，年轻的莫建斌，在学校领导、同事们的支持下，在学生们的努力下，在浙江省餐饮行业中树立了一面旗帜。全国餐饮职业教育优秀教师、浙江省技术能手、浙江面点名师、注册中国烹饪名师等诸多荣誉称号，是优秀这个词的注脚。

莫建斌就是市职技校毕业的，到杭州深造后，转回母校任教，短短几年时间就崭露头角，并将优势一直保持下去，成为

因为有在校内外的扎实实训，市职技校烹饪专业的学生在技能高考中取得了不俗的成绩：2017年，一学生获得烹饪专业高考浙江省第二名的好成绩；2018年，江露娜更是成为烹饪专业的浙江省高考状元。而就业方面，市职技校烹饪专业的学生也比较抢手。据莫建斌介绍，他们在一些酒店实习时，就能拿到2000元/月的实习费。还没有毕业，不少酒店就打电话过来要人，基本上都是 抢 人，找工作 畅行无阻（意思是颇受青睐）。现在，在托思卡纳、壹兜麦香等知名面包蛋糕店，七星云顶酒店、兴隆大酒店等大酒店，几乎都有市职技校烹饪专业的毕业生。莫建斌说，这两年，有三四个学生毕业后开起了私房蛋糕店，因为开实体店，成本要80万~100万元，而开私房蛋糕店，设备投资只需一两万元。

记者了解到，现在市职技校烹饪老师在编的加编外的，共有11人。莫建斌刚工作时，烹饪班每年只招1~2个班级，现在每年招3~4个班，每班40人。学校对烹饪专业非常重视，2018年改造实训室，现在共有中式面点实训室2个、西式面点实训室1个、翻糖教室1个、热菜实训室2个、刀功实训室2个、西餐实训室1个、中西点示范教室1个、热菜示范教室1个。这些实训室、示范教室为学生练习提供了良好的基础条件。

为了提高教学水平，莫建斌和同事们经常到外面 取经，记者采访的前一天，他们就到杭州开元集团的技能大赛上观摩。莫建斌和他的同事们正在为培养更多的 非凡糕手 而不懈努力。

地、县3个工作室的领军人，所辅导的学生在省、国家、世界级烹饪比赛中频频获奖，作为一名教师，他无疑是优秀的。行行出状元，某种意义上，莫建斌称得上是行业中的 状元 了。

在普通中学和职业学校之间，许多人都不愿意选择职业学校，认为读职业学校没有前途。但是，莫建斌和他的学生们以自身的经历说明，行行出状元，读职业学校，通过勤学苦练，获得一技之长，还是很有前途的。像文民宏，在世界级比赛中获奖后，升入大学，今年毕业的他已确定将在浙江商业职业技术学院当老师，有一个比较好的前景。

《论语》中有 子谓仲弓曰： 梁牛之子骍且角，虽欲勿用，山川其舍诸？ 之语，意思是说，人的出身并不是最重要的，重要的是自己应有高尚的道德和突出的才干。只要具备了这样的条件，就会受到重用。有一技之长，就能在社会上立足生存，建功立业，条条大道通罗马，一样能获得人生的幸福。莫建斌老师就是一个典范，相信可以给广大学子一个有益的启示。