



省委书记夏宝龙给保俶塔实验学校学生点赞 杭州中小学百万师生掀起服务G20新高潮

记者 姜晓蓉 通讯员 陈秋兴

本报讯 办好G20,需要每个人的参与。杭州中小学百万师生也掀起服务G20的新高潮。保俶塔实验学校学生谢子颖同学收到省委书记夏宝龙回信,崇文实验学校学生提出四点倡议、时代小学编写《G20知识小学生读本》等,都受到不少关注。

省委书记夏宝龙 给保俶塔实验学校学生点赞

杭州市保俶塔实验学校的师生,前不久收到了省委书记夏宝龙的一封信,“看到你们为G20杭州峰会所做的工作我很高兴,我们一起同行。”

给夏书记写信的是保俶塔实验学校初二(3)班的谢子颖同学。

作为校学生会主席,她在信里详细介绍了学校开展的服务G20峰会系列活动:同学们参加区教育局组织的“文明礼仪我知道”、“争当优礼少年”;青年党员、团员教师和学生一起开展志愿服务,精心制作有关G20峰会的书签,并走上街头派发给杭州市民,宣传G20峰会。值得一提的是,这封信上盖的邮戳,是学校少年邮局围绕G20峰会自行设计的。

谢子颖说,接下来大家会继续开展多种多样的宣传服务活动,用自己的文明行动来使杭州更加美丽。

崇文实验学校学生提出四点倡议 时代小学编写《G20知识小学生读本》

各个中小学开展G20活动,有不少亮点。

杭州市崇文实验学校向全市少先队员发出“喜迎G20,做好小主人”的四条倡议。他们向全市少先队员倡议,为迎接G20峰会,倡议大家不放烟花爆竹,绿色低碳出行,扮靓自家阳台,遵守交通规则。

这四点倡议得到了市委书记赵一德肯定,赵书记回信说:“首先,要给小朋友们点个赞!你们的‘四点倡议’很好,我们的‘小主人’真棒!办好G20峰会,人人都是东道主,都要当好东道主。希望全市小朋友们积极响应‘四点倡议’,全市‘大朋友们’也都行动起来,从我做起、从能做的事做起,小手牵小手,小手拉大手,共同把我们的家园建设得更加美丽,让杭州的‘最美精神’释放出更强正能量,呈现给世界一份独特韵味、别样精彩。”

杭州市时代小学编写了《G20知识小学生读本》和《G20知识中学生读本》《G20的杭州故事》,成为杭州中小学生学习的地方教材。全书分为印象G20、五彩缤纷的20国、杭州G20峰会,从学生认知水平出发,教给同学很多知识。

杭州市行知小学四(1)班童谣、黄致远、张曦焱、杨嘉毅四位同学,联名给杭州市市长张鸿铭写了一封信。他们建议在杭州公交车站的站牌上通过增加简介、扫二维码链接简介或在公交车上播放相关信息等方式宣传杭州,这个倡议得到了市长点赞。

杭州第十四中学开展“警校共建学英语,携手护航G20”活动,老师和同学一起为下城区公安民警进行英语培训,孩子们当起小老师,教得很认真。

市教育局开展教育系统大比武活动

杭州市教育局结合工作实际,开展了教育系统服



学军中学的同学站成了“G20”,宣传峰会。市教育局供图

务保障峰会大比武活动。

为了让世界了解杭州独特的韵味,杭州市教育局会同有关部门组织开展了“喜迎G20,约绘美丽杭州”青少年绘画大赛和“美丽杭州我的家”青少年中国画征集活动。在各区、县(市)遴选的基础上,共征集到了全市500多所学校选送了4000余件学生创作的作品。“约绘美丽杭州”的优秀作品在地铁、机场、公交车站、大型墙体等公共区域进行了展示。

市教育局还开展了“跟着诗词游杭州”——杭州市中小学生设计的诗词文化旅游线路的征集活动。目前已经初选了220条杭州诗词文化旅游线路,7月份,将从中遴选十条线路,在有关专家的指导完善后,向社会公布,供杭州学生和国内外游客参考选择使用。

杭州餐厅服务员昨天大比武 考题:为G20等国际性大型峰会设计宴席台面



大赛第一名获得者,是黄龙饭店陶庆设计的“一座城”台面,用杭州古往今来近百张照片“造”出一座桥,宾客随意取出一张照片,陶庆都能够给你讲述照片上的一个故事。

记者 魏奋文/摄 通讯员 温悦

本报讯 小桥流水、凉亭轻舟、繁花怪石,这是“拱宸邀月”;围棋古琴线装书,长梗紫色荷苞搁在笔架上,这是“琴棋书画”;圆纸伞方手帕,老铜锁紫砂壶,这是“天圆地方”;层层叠叠的红色活字印刷雕版,筑就一个古朴又新奇的小小“围城”,这是“印记”……

这些创意非凡、极具杭州韵味的台面设计,呈现在小小的饭桌上,给人以雅致、愉悦的视觉享受。

昨天,杭州市属国企餐厅服务员技能竞赛,出的考题和“G20峰会”有关,考考参赛者,在国际性大型峰会宴会接待时,如何弘扬中国文化、体现民族和地方特色。

来自黄龙饭店、洲际酒店、知味观等杭州各大酒店

的30多位优秀选手现场比拼,合格的获高级工职业资格证书,前八名授予“杭州市职工经济技术创新能手”称号,状元还能当上“杭州市杰出青年岗位能手”。

红酒只要斟1/3杯就够了 白酒和饮料都要斟到8分满

考官出题,请选手设计一个10座中西式兼顾的正式宴会台面,每位餐具不得少于11件。

11件餐具,有那么多吗?

“有啊!骨碟、汤碗、汤匙、筷子、筷架、味碟、红酒杯、白酒杯、啤酒或饮料杯、西式餐刀、餐叉、餐匙、餐巾……”大赛裁判长、浙江省人社局职业技能鉴定中心的高宗辉说,“根据不同酒店要求,桌面上还可以添加其他东西,比如:烟灰缸、调味瓶、牙签盅、台号、菜单等等。”

餐厅服务员大赛,听上去不难,做起来才知道真不容易。铺台布,台布正中间会有一条凸起的折线,这条凸线必须对准“主人位”(通常正面朝向门口)和“副主人位”(背朝门口),主人位上大家都知道坐的是请客的人;副主人位上呢,一般坐的是负责协助主人服务客人,张罗上茶上菜,招呼客人吃菜,买单的人。

摆放所有餐具,都必须使用托盘。拿碗碟要拿边缘部分,汤匙要拿匙柄,酒杯要拿杯柱。

斟酒的学问也不小,酒的商标要朝向客人,要从主宾(主人位右侧那个位置)开始,按顺时针方向进行斟酒。

红酒,国际标准是斟1/2杯,不过,外国人通常在宴席上很少“一口闷”,而中国人喜欢喝光,所以国内斟红酒的习惯是斟1/3杯,方便“干杯”。

白酒、啤酒或饮料,每杯可斟至8分满左右。

倒红酒时,有些服务员在托盘上放一块餐巾,倒

完一次瓶口就在餐巾上略擦一擦,免得红色酒液滴出;有的服务员倒完酒的瞬间将瓶口轻轻旋转收回,也可以做到滴酒不漏;还有些酒店,斟酒时会把餐巾包在红酒瓶口周围,这样也可以避免酒滴洒落。

先托一盘砖再托一盘水 基本功要练到盘不晃水不溢

摆台、餐巾折花、主题插花、托盘斟酒,这一切要求在30分钟内完成。

有的选手完成得又快又好,十块餐巾折出了十种不同的花型;个别选手只来得及折两三块餐巾,还因为紧张弄翻了酒瓶,一时间整个餐厅里酒香四溢。

“还是太紧张了,个别选手基本功也还不够扎实。”大赛裁判长高宗辉说,“基础技能操作其实全靠练。怎么练?比如托盘,先练手臂力量,往托盘上摆几块砖头,一天到晚托着,练持久度;然后练平衡度,往托盘上加水,托着满满一盘水,到处走动、蹲下来捡东西,要练到盘不晃水不溢。”

“这次比赛,最难的还是台面设计这个环节,需要美学基础和灵感。我看到不少选手这次采用了荷花做主题,在我们杭州这种主题设计其实蛮常见的,不够新颖。”

高宗辉说,整体来看,杭州的餐厅服务员技术水平不错,服务质量过硬、台面设计有品位。

G20杭州峰会在即,昨天的大赛也处处有“国际化”的印记:理论知识笔试,除了国家职业标准《餐厅服务员》高级工技能知识外,还要考G20峰会相关知识;实操比赛中还有一项应变能力考试,考的是餐厅服务英语问答,总体来看,黄龙、洲际等大酒店服务员的英语水平较高。



第二届华媒杯青年创新创业(浙江)大赛

20强选手新鲜出炉

7月4日-15日进行网络投票 最佳人气团队直通决赛

更多详情 请关注大赛官网官微



大赛官方微信



大赛官方网站