

富阳新增一家省级技能大师工作室

这位技能大师帮很多人改变了人生

记者 吴璇 通讯员 何潇

近日,2024年省级技能大师工作室名单公布,富阳区报送的易际光西式面点技能大师工作室榜上有名。这也是我区第五家省级技能大师工作室。

这位从16岁开始与面包结缘的西点大师, 自2016年扎根富阳以来,从企业技术总监到开 起自己的烘焙店,从指点技术到传师带徒桃李 满天下,他用自己的亲身经历书写了一段"授人 以渔"的佳话。



易际光(左)担任第三届浙江技能大赛烘焙项目裁判

年少学艺,人生轨迹因技能改变

出生于1990年的易际光来自温州。因为小时候家里条件不好,他一直到十多岁才在别人家的喜宴上吃到袋装的小蛋糕。他回忆,当时一吃就喜欢上了这种松软的甜食,但是能吃到的机会并不多。

中考结束后,在好友的说服下,他抱着对蛋糕的喜爱北上辽宁,当起了一家连锁烘焙店的学徒。在这里,易际光看到了面团发酵成面包的魔力,他迷上了做面包,跟着一位有30多年从业经验的老师父一学就是3年。学成后,易际光回到温州,当起了面包师,并逐渐摸索出一套属于自己的特色手艺,逐渐在业内声名鹊起。

2016年,已小有名气的易际光受聘为富阳

一家西式面点企业的技术总监。2018年,他参加中国技能大赛——第十九届全国焙烤职业技能竞赛,从全国1500多位烘焙高手中脱颖而出,以优异的成绩获得面包技术比赛金奖,并获得人力资源和社会保障部颁发的"全国技术能手"称号,成为行业内的"顶流"之一。他创作的艺术面包让面包开出了花,在精湛的技艺背后,是通宵达旦的付出和结了一层层老茧的手心。

2023年,易际光在富阳开起了"半甜不甜" 烘焙店。有全国技术能手坐镇,这家店成了富阳 烘焙店的"顶流"之一,甚至有不少杭州人慕名前 来。今年,"半甜不甜"还将在杭州开启新门店。

有了自己的烘焙店,易际光对面包、蛋糕、咖

啡、冰淇淋的想象有了更多可能,一件件富有新意的产品不断面世。他带领团队先后研发烘焙 类产品500余款,艺术造型100余款,完成技改项目20余项,授权国家专利9项,参与编写著作2项,团体标准1项,省级标准《淀粉与淀粉糖制造工》开发1项。

从温州小山村一路走来,如今的易际光得到的奖牌、奖杯可以摆满一面墙。除了全国技术能手,他还是国家职业技能鉴定考评员、浙江省杰出工匠、浙江省"百千万"高技能领军人才、杭州首席技师、十佳来杭创业创新青年、杭州市高层次C类人才、享受杭州市政府特殊津贴待遇……技能,照亮了他的人生。

授人以渔,学徒达1000余名

从易际光受聘来到富阳,便开启了传师带徒的"副业"。起初,面对一两个前来求学的学徒,他就利用业余时间指导他们。随着越来越多的人表露想要拜师的意愿,他逐渐意识到,面包卖得多,不代表行业水平可以提升,不如培训出更多更专业的烘焙能手,这样才能让整个行业水平得以提高,行成良性发展。而且,一双双渴求改变命运的眼神也让他触动,"技能改变了我的人生轨迹,我也希望更多的人能通过技能变得更好"。

在众多学徒中,年仅14岁的少年曹腾飞引起了易际光的关注。曹腾飞来自河南,误打误撞进了烘焙行业,易际光是他认识的第一位"大师"。"年轻、认真、肯钻,看到他就像看到十年前的自己。"易际光生出了正式收徒的心,同时也将技能培训正式提上日程。

2019年,他与培训学校合作,启动西点培训项目。该项目既有适合烘焙爱好者的兴趣班,

也有适合想要从事西式面点行业者的技能提升 就业创业班,还有适合所有人员的全能班。5 年时间,他开展技能培训80余次,培养学徒 1000余人,其中,获得高级工及以上证书的有 200余人。

不少学徒获得了喜人成绩,如朱宇飞入选第46界世界技能大赛烘焙项目国家集训队队员;童志刚获得全国轻工技术能手、省技术能手;曹腾飞获得第一届国赛浙江省选拔赛烘焙项目第二名等荣誉。值得一提的是,易际光还积极响应人社部门"技能共富"的号召,前往各个乡镇为当地群众提供免费培训。

一批又一批的徒弟学成,让易际光深感一技之长能带来多大的改变。他说,有一位叫莎拉的二孩妈妈让他印象深刻。她曾经是上班族,因为孩子出生,开始自己动手做面包,随之深深爱上了这门手艺。后来她特地来富阳向易际光拜师学艺,学成后回到自己居住地开起了

面包店,改变了人生轨迹。本地小伙小俞,毕业后一直找不到方向,通过跟随易际光学习烘焙,如今的他已经成为一名面包烘焙师,在江边一家网红面包店担任主厨,月收入过万元。还有从16岁便跟随易际光学习的曹腾飞,才20岁出头的他已经游历多地,如今回到富阳跟随师父,成为"半甜不甜"的主厨……

"如果不是师父,我那个年纪开始混社会可能就跑偏了。现在,我不仅有一份喜欢的工作,还有自己的圈子。这份手艺让我根本不用愁找不到工作。"曹腾飞说。

7年前,记者因为易际光得到全国技能大赛第一名的佳绩上门采访,那时的他还十分腼腆;7年过去,如今的易际光更加自信,也更加健谈。他说:"我始终坚信,只要有一技之长,就业创业就会相对容易得多。我也希望能通过努力,让更多人有就业的本领。"



救助黑天鹅



黑天鹅的喙上缠着尼龙渔线和鱼漂



工作人员救助黑天鹅



取下的尼龙渔线和鱼漂

4月23日下午3点左右,市民戴师傅夫妻俩前往阳陂湖湿地公园游玩,途经几幢红砖房附近的桥边,发现几名游客正带着孩子观赏黑天鹅嬉水,于是也凑上前去观赏拍照。

黑天鹅优雅的身姿,引得人们纷纷赞叹。一个眼尖的孩子发现,其中一只黑天鹅的喙上似乎缠着异物,导致无法正常进食,于是叫喊起来。大人们仔细观察,发现这只黑天鹅的下侧喙上缠绕着一团尼龙渔线和两只鱼漂,尽管黑天鹅反复用力摇晃脑袋,试图甩掉渔线,但无济于事。

这一幕让游客们十分着急,大家喊来公园工作人员,并帮忙将黑天鹅吸引到岸边,在工作人员和游客们的努力下,最终成功摘下了天鹅喙上的异物。戴师傅说,阳陂湖目前有不少黑天鹅,其中一些黑天鹅还在哺育雏鸟,希望大家一定要注意爱护它们,不要在公园内垂钓、随意丢弃垂钓用品。

(记者 姜炜)

带倒刺的鱼钩扎进手指 医生:这类情况最近多发

本报讯(记者 周晓露 通讯员 章舒莎)42岁的王 先生是钓鱼老手,常在富阳各水域"征战",鲜少空手 而归。可这次,他却被自己的"神兵利器"伤到了。

前几天深夜,王先生冲进区一院急诊外科,焦急 大喊:"医生,快帮我看看!鱼钩扎手里了,怎么都拔 不出来,疼死我了!"接诊医生徐向亮小心翼翼地查 看,发现这是一枚专业假饵钩,6个带倒刺的钩子,其 中一个深深扎进甲沟。最终,医生给王先生打了麻醉,分离倒刺,将钩子安全取出。

"天气很好,钓鱼的人多了,我们急诊外科接诊 鱼钩扎伤的患者明显增多。"徐向亮表示,"大部分伤 者都是在取钩、甩杆时发生意外。有倒刺的鱼钩最 难处理,一旦被扎,千万别硬拔,必须尽快来医院。"

关于鱼钩扎伤,医生提醒,存在这些误区:"硬拔

鱼钩会造成二次伤害;伤口涂菜油不仅没用,还可能加重感染;自行拔出后放任伤口不管更危险,鱼钩上的细菌很可能引发破伤风。"

徐向亮补充道:"要是鱼钩扎进眼睛、喉咙等危险部位,或是伤口出现红肿、流脓等情况,必须立即就医。大家享受垂钓乐趣时,一定要注意安全,千万不能掉以轻心。"

提高安全意识 防范电信诈骗

守好自己的钱袋子

