

农民工

周刊

责任编辑：甘哲

E-mail:grbnmgzk@163.com

打工前沿

为救人辞职，这份“生命赠予”闪闪发光

兰德华

一句“工作没了可以再找，为救人辞职，值得”，质朴而动人。

这句话，出自湖北荆门的80后厨师冯国栋(化名)。据媒体报道，近日，作为饭店唯一的厨师，为不耽误捐献造血干细胞救人，在老板招到新的厨师之后，他毅然辞职，奔赴武汉某医院，完成捐献。

一组数据，专属冯国栋：荆门市第58例、湖北省第739例、全国第20784例造血干细胞捐献者。他用自己滚烫的热血，延续了一个陌生人的生命。

当冯国栋放下炒勺奔赴武汉捐献造血干细胞的事迹传开时，我们见证了一个普通劳动者的不凡抉择。这并非惊天动地的壮举，没有壮行与呐喊，却以一种平静的姿态，完成了对生命重量的深沉诠释。这份“生命赠予”，闪烁着温暖的光。

这并非第一次，据报道，这份善举的背后是冯国栋与妻子陈丽20多年的坚持。20多年来这对平凡的夫妻累计献血78次，总量达30200毫升，相当于6个成年人的全身血量。

这又是一组“滚烫”的数字。他们的善举，并不孤独。刚刚发布的2024年度感动中国十大人物的事迹中，来自各行各业的劳动者，用各自的方式，阐释着这一共同的主题。

无论是虽身患重病却用40年光阴带领村民建设美丽乡村的新时代农民铁人范振喜、舍弃价值数十万元的蟹笼在海上将16人救上自己渔船的渔民沈华忠，还是和冯国栋一样多次捐献造血干细胞挽救他人生命的供电公司职工吕明玉。在他们身上，我们看到了托举这个社会的同一种力量，他们的事迹共同绘就我们社会温暖的底色。

吕明玉说：“我没有什么大本事，也不会做惊天动地的大事，我就想，把这些微弱的光攒起来，总会给别人照亮一点夜路吧。”

感谢那一个个愿意用自己微小的光，照亮他人夜路的“凡人”。因为他们，夜不黑暗，路不漫长。

新疆5年来培训建筑工匠67.6万人次

本报讯(记者吴锋思)“经过培训后，拿到了焊工证书，现在一年挣七八万元，家庭生活越来越好了!”新疆阿克苏地区乌什县阿恰塔格乡托克逊亚贝希村的图尔荪·图尔贡，之前在乌什县技工学校参加了为期3个月的电焊免费培训，如今已成为一名熟练工人。

自2020年以来，新疆启动建筑领域技术工种3年20万人和新疆建筑工匠3年30万人两轮培训就业行动。5年多来，累计开展建筑领域技能培训67.6万人次，其中，南疆地区23.8万人次，为南疆经济社会高质量发展提供了技能人才保障。

今年以来，新疆大力实施人才振兴、新疆工匠等计划，出台促进就业创业政策，完善产教融合和人才激励机制。各地各部门靠前服务，积极动员农村劳动力参加培训，依托对口援疆省市引进培训师力量，想方设法建立稳定的就业渠道，促进建筑工匠培训就业工作取得实效，推进富民增收。

目前，新疆已建立115个建筑工匠培训实训基地，其中，自治区示范级18家、县市标准级83家、乡镇特色级14家，实现地县乡三级实训体系紧密衔接。南疆大部分县市实训基地具备虚拟仿真、工法演示、AI实景体验等沉浸式实践教学设施，成为培育现代建筑产业工人的样板和标杆。



酱油酿正当时

8月19日，浙江省金华市婺城区白龙桥镇公盛食品酿造厂晒场上，工人们利用晴好天气晾晒酱油，让大缸里的酱料充分发酵。

初秋时节，连续的晴热天气正适合酿晒酱油，酿造师傅把煮熟黄豆拌入小麦粉的酱料放进大缸，通过阳光高温作用，让微生物把蛋白质分解转化为氨基酸。采用传统酿造工艺制成的酱油，有着“色泽红润、酱香浓郁、味道醇鲜”的特点，受到消费者青睐。 本报通讯员 时宽兵 摄

烤串师傅“转正”为烧烤料理师！新工种带来哪些新变化？

专家认为，有助于提升从业者社会认同感，推动行业向现代餐饮转型

阅读提示

近日，人力资源和社会保障部增设“烧烤料理师”新工种，不仅为从业者带来了系列新变化，也有助于推动烧烤行业向现代餐饮转型。专家建议，除了对基本功设置评价标准外，还可根据不同地域特色进行专项的细分认证标准，形成丰富多样的风味维度和场景服务维度评价标准。

本报记者 姜雨晴

“我感觉非常激动，没想到有一天做烧烤也可以成为被国家认可的正式职业。”后厨烤炉上的肉串滋滋冒油，从业10年的烧烤师傅陆仁军一边说着，一边快速翻转着手上的铁签，在青烟腾起时精准撒料。刚抖落的辣椒面撞上热油，染出红艳的色泽，飘出喷香的气味。

不久前，人力资源和社会保障部正式发布第七批新职业目录，新增42个新工种。其中，“中式烹调师”职业下增设“烧烤料理师”工种——我们平时常见的烧烤师傅们，迎来了职业“转正”，也推动烧烤行业告别“路边摊”印象，向现代餐饮转型。

烧烤料理师是专注于烧烤烹饪技术的职业人员，他们不仅需要掌握火候控制、食材处理等核心技能，还需具备创新菜式研发和食品安全管理能力。新工种带来了什么新变化？为何要设立这一新工种？对此，《工人日报》记者展开了采访。

迈进“国家认证”时代

微风习习的夜晚，烧烤店化身城市夏日的活力中心。7月以来，美团上“烧烤团购”“自助烧烤团购”等关键词搜索量同比增长超76%。正是在这片蓬勃发展的千亿级市场沃土上，一线从业者也迎来了职业身份的“正名”。

“以前总有人说‘不就是烤串的嘛’，现在感觉自己也有名分了。”烧烤师傅陈洪达回忆起刚得知设立烧烤料理师新工种的情景：那晚打烊后，后厨员工聚在一起畅聊许久，大家充满了对自己职业的认同感与获得感。“我的同事老李还说，这回能跟儿子讲，爸爸的职业已列入国家新工种了。和亲朋好友介绍自己的职业时，腰杆也能挺得直

直的!”陈洪达说。职业目录的扩容也为管理者带来了新的体验。福苗小骆驼烧烤店的负责人程维青坦言，以往在招聘平台上，打荷、炒锅等岗位都有现成的选项，但烧烤师傅却常常需要自行编辑添加。现在该岗位成为新工种，给招聘工作也带来不少便利。

行业未来的潜力和规范化发展也值得期待。带你去趟佳木斯烧烤连锁品牌负责人官屹豪表示，他在20余年的从业经验中观察到，过去业内通常认为烧烤只是路边摊的“小打小闹”，上不了台面。此外，多数烧烤师傅的成长路径，往往是辗转于多家门店间跟着师傅边学边琢磨，待自认技艺纯熟后便自立门户。如此不仅容易走弯路，更导致技法各异、标准不统一。

“纳入新工种以后，想学这门手艺的新人可以有规范的准入途径和学习机制，不必再像过去那样自己摸索了。”官屹豪说。

“做烧烤是个技术活”

在烟火气的背后，自有其专业技术，烧烤远非表面那般简单。

“以前大家都觉得烧烤非常简单，谁都能干，但这其实是个技术工种。”从业10余年的庄女士表示，传统认知中烧烤的入门门槛低，甚至烤炉就能开摊。由于烧烤契合了当下的消费需求，近几年全国烧烤门店数量翻了一倍，但她认为，要想做得好并非易事。

有望催生新赛道

“烧烤料理师这一新工种的设立，体现了《中华人民共和国职业分类大典》职业分类理念逐渐向专业化、精细化方向发展的趋势。”中国人事科学研究院研究员范巍表示，设立新工种的目的在于规范从业者职业操守、工作任务，明确从业者技能要求、知识要

求，提升从业者专业化水平，强化职业培训与人才供给，进一步促进烧烤行业稳中向好发展。对烧烤料理师个人而言，徐凤辉认为，通过国家职业认证，有利于改变其“低门槛职业”的传统印象，赋予烧烤从业者专业化身份，提升职业尊严、社会认同感。下一步，人社部门还将开发制定相应的国家职业标准，为企业、培训机构等开展职业教育培训和人才评价提供指导。

对此，范巍表示，尽管烧烤种类繁多、地域特色鲜明，但烧烤料理师均应掌握食材选取、食品卫生、安全生产、饮食文化等基本技能。

徐凤辉提出，面对中国饮食文化因地域差异形成的多样性餐饮风格，如新疆馕坑烤肉、宁夏盐池滩羊、延边肉串等，可根据不同地域特色进行专项的细分标准。同时，通过开发低盐腌料、烟熏风味强度等方面，对传统工艺进行改良并对既有服务增值，形成丰富多样的风味维度和场景服务维度评价标准。

日前，岳阳烧烤研究院正式揭牌，这也是全国首个烧烤学院，计划推出多样化的培训课程，为职业评定做准备。此外，岳阳烧烤研究院还将制定当地行业标准和人才评定标准，编制产业发展规划，助力产业提质升级。

徐凤辉分析称，通过学院式的人才培养模式，既能解决连锁扩张的人才缺口，又能催生健康烧烤、花样串烤等新赛道。在烧烤料理师的职业培训过程中，通过熟练掌握营养搭配、现代设备操作等标准化知识，成为技术型专业人才，既可取代传统经验主义，也能增强个人市场竞争力。同时，通过加速标准化和食品安全、助力人才需求和产业转型，提升服务品质与出品稳定性，也有助于推动烧烤从“路边摊经济”向标准化、品牌化的现代餐饮转型。



以“自变”应“万变”

本报记者 张楠 本报通讯员 吕鸿飞

55岁的白佑英通过社区培训考取育婴师证，月增收5000元；23岁的待业青年小林在社区夜校学习后成功变为短视频创作者，实现技能就业；农民黄秀芹放下锄头拿起画笔，变身签约画师，月均创收3000元……

近年来，山东青岛依托遍布城乡的400家“就享家”乐业服务站，加速构建“家门口”培训就业服务闭环，不断拓展技能培训与“一刻钟便民生活圈”深度融合的新场景、新路径。如今，便捷多元、触手可及的职业技能培训，正日益成为青岛劳动者端稳“饭碗”的关键支撑。

乡村课堂：数据找上门，送技解民需

在青岛市即墨区通济街道的技能培训微课堂上，20余名村民正聚精会神地进行母婴护理实操演练。

“政府搭台、居民点单，我们把70多门‘接地气’的实用课程精准送达233个村居。”据即墨区人社局王晓娟介绍，该区创新“数据找人+社区吹哨”模式，深度对接农村转移劳动力，特别是大龄失业人员的迫切需求，已开展“培训进万家”公益培训逾1.1万人次。

母婴护理、养老照护、电商直播等课程门槛低、见效快，手握一技之长的“熟手”在市场

8月20日，四川省华蓥市华蓥山经开区怡田科技有限公司的员工，在智能车间操控机器人生产外贸订单产品。

今年以来，华蓥市积极搭建产业、金融、物流、外贸、人才、研发“六大平台”，并通过优

化工用、专线物流等举措，以“自变”应“万变”，为外贸营造良好的发展环境。今年上半年，该市16家外贸实绩企业，实现外贸进出口总值7900多万元。

本报通讯员 邱海鹰 摄

技能培训深度链接“一刻钟生活圈”——

青岛织密家门口服务网，托起重点群体“技能饭碗”

上炙手可热，培训促就业效果显著。55岁的白佑英便是受益者：“学会育婴技能后很快就上了岗，一个月能挣5000元，俺更有底气了!”

据悉，该模式已成功助力上千名大龄失业人员重返职场，“送技上门”有效盘活了闲置劳动力资源，精准破解了“缺技能”的就业困局。

社区夜校：打造“充电站”，点亮新赛道

夜幕降临，青岛市市北区“乐业市北”社区夜校座无虚席，学员学习热情高涨。30余部手机屏幕前，学员们正在导师指导下全神贯注演练视频剪辑技巧。

“运镜要紧扣观众情绪节奏!”“社区导师”正为23岁的待业青年小林点拨关键要领。通过3个月的系统培训，小林已成功变为某热门平台拥有上万粉丝的优质创作者。他深有感触：“在新经济浪潮中，过硬的技能才是个人发展的‘硬核竞争力’。”

市北区采用“政府补贴+自费提升”的灵

活机制，推动夜校深度融入社区、园区、楼宇，全力构建“15分钟技能培训圈”。2023年以来，已密集推出AI实训、直播电商、咖啡调制等30余门紧贴市场脉搏的热门课程，累计培训超8000人次，为青年群体投身新经济开辟了广阔赛道。

农民画室：拿起“油彩笔”，绘就共富图

走进绿泽画院，青岛市西海岸新区张家楼街道达尼村农民画师黄秀芹正全情投入，按订单要求精心绘制油画。作为签约画师，她利用农闲时间创作，月均增收3000多元。

她感慨道：“前半辈子围着土地转，真没想到后半生还能靠画画吃上‘艺术饭’!”

为深挖乡村文化潜力，助力村民就业增收，在西海岸新区人社局和张家楼街道实施的精准“滴灌式”培训过程中，达尼村与绿泽画院于2023年联手创办农民画校，免费向村民教授油画技艺。经专业培训考核合格后，村民可签约成为画院画师，实现灵活性就

业。黄秀芹作为首批学员，成功与绿泽等画院签约，是“放下锄头拿画笔，多元增收拓新路”的鲜活典范。

据统计，画校自开办以来已免费举办4期培训班，特邀新区美协、文化馆及绿泽美术馆专家亲临授课，累计培训村民100余人次，成功孵化20余名农民签约画师，建立了可持续的订单收入模式。

近两年，西海岸新区受益于精准“滴灌式”培训的农村转移劳动力的重点群体达4900人次，不仅拓宽了农民增收渠道，更有力激活了乡村文化产业，生动绘就了一幅技能赋能乡村振兴、助推共同富裕的锦绣画卷。

下一步，青岛市人社局将深入实施“技能照亮前程”行动，以“资源共享、精准匹配、闭环服务”为核心抓手，依托“就享家”服务站网络，常态化开展重点群体技能需求调查，动态更新培训课程，持续推动技能培训与“一刻钟便民生活圈”深度融合，让更多劳动者在家门口就能便捷提升技能，实现高质量就业，稳稳端牢属于自己的“技能饭碗”。

湖南上半年为劳动者追发工资近5亿元

本报讯(记者王鑫 方大丰 通讯员 符雄飞)“所有工资一分不少都拿到了手。”日前，农民工欧师傅等5人在湖南益阳某项目遭遇欠薪26.54万元。接到欧师傅和工友的求助后，益阳人社等相关职能部门一体联动，按照“交办—执行—反馈—销号”闭环管理模式，迅速处置该欠薪案件。据悉，该市146个在建工程项目均配备劳动保障监察员、行业监督员、劳资专员。劳动合同签订率、工资专用账户开户率均达100%。

记者日前从湖南省人社厅获悉，今年上半年，全省共处置欠薪案件5053件，为5.48万名劳动者追发工资4.97亿元。

据介绍，湖南高度重视治理欠薪工作，推动设立省级治欠工作专班，各州市、县市区比照设立同级专班。同时将治理欠薪工作纳入社会保障考核、成员单位考核、省政府大抓落实督查激励和年度综合督查，以考测效。

政策机制方面，湖南制定工资专用账户等制度实施细则，要求人工费拨付不得低于15%，同时分类确定拨付比例。出台十项举措，加强监控预警平台建设。建设“安薪务工”平台，实现全省农民工工资保证金缴存、使用、补充、退还的全过程线上监管。开展劳资专员职业能力专项考核，编印工作标准化指导手册，打造标准化“安薪项目”。

此外，湖南还通过设立劳动纠纷一站式调处中心、一窗受理欠薪问题。开发“湖南人社码上通”平台，劳动者扫码即可维权。平台累计监管项目3304个，监控完成105万人136亿元工资支付，核处预警信息1.32万余。