

粤菜师傅·广东技工·南粤家政

广东促就业保民生的“幸福协奏曲”

本报记者徐金鹏、车晓蕙、黄浩苑、邓瑞璇

他们，可能是建档立卡贫困户，是四五十岁的农村妇女，是没有考上大学的年轻人，是疫情下失业的普通打工者……

通过学一门技术、掌握一项技能，他们或成为粤菜大厨、金牌保姆，或成为经济高质量发展不可缺少的高技能人才……

他们的故事是疫情下普通劳动者的故事，越是艰难，越努力向上，摆脱贫困、走向小康，乃至实现更高的人生梦想。

着眼于满足人民群众美好生活需要、创造更多就业岗位、壮大技术工人队伍支撑高质量发展，自2018年以来，广东省委、省政府高端谋划，人力资源和社会保障厅牵头，全面实施“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程，面向低文化、低技能的普通劳动者，有针对性地进行职业技能提升计划。

今年新冠肺炎疫情之下，三项工程齐发力，稳住就业这块经济平稳发展的“压舱石”，让普通劳动者通过掌握技能，获得更加稳定和体面的工作，实现更高质量就业。

厨师、技工、保姆，在餐厅后厨的锅碗瓢盆声中，在现代制造车间的生产线上，在千家万户的和美生活里，他们奏响了一曲劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的“幸福协奏曲”。

技能脱贫

学会一项技能，养活一家人

女儿去读研究生，对于今年45岁的刘连香来说，是最值得骄傲的一件事。

家住梅州兴宁市叶塘镇同众村的刘连香一家，曾是村里建档立卡贫困户，她丈夫患有败血症，还要养两个孩子，生活的重担都压在这个身材瘦小的女人身上。“欠了一屁股债，家里真的不好过。”

几年前，得知市里有免费培训育婴师、月嫂的项目，刘连香来到梅州我爱我家服务有限公司报名。新生儿护理、产妇护理、月子餐……当过护士的刘连香上手很快，培训后顺利通过考核并上岗。

刘连香先是做育婴师，一个月3000多元收入，随后又不断“回炉”培训，掌握的技能越来越多。去年她开始做起了月嫂，工资也水涨船高，每个服务订单到手工资1万多元。“以前种稻谷，一年的收成还不够全家吃半年。现在一个月的工资买稻米，全家一年都吃不完！”

去年，刘连香女儿即将大学毕业想要考研，回家跟父母商量。“供你上大学已经不易，哪有贫困家庭的孩子去读研究生的？还是不要读了。”孩子她爸嘀咕，刘连香一听就急了，跟女儿说，“不要担心，我做月嫂，供得起你！”

如今，女儿如愿以偿走上继续求学的路，刘连香脸上的笑纹也挡不住：“要不是学会了月嫂的技能，哪敢这么硬气地让孩子去读研？”这个小小子女人乐呵呵地说。

使刘连香受惠的，是广东在全省铺开的“南粤家政”工程。刘连香所在的梅州市是客家地区，客家女人勤劳朴实、善于持家是远近闻名的。怎么把这些客家大嫂组织起来，让她们成为脱贫致富的行家能手，成为当地得到政府支持的一项民生工程。“我们的培训敞开大门，谁都可以来。客家女人勤快能干，我想让她们走出家门，改变命运。”梅州我爱我家服务有限公司创始人林和芳说。

在“南粤家政”工程的扶持下，我爱我家公司送教下乡下村，为无业在家或是下岗了想再就业的农村妇女免费送上学习和培训。截至目前，仅这家公司进行的育婴和月嫂培训就达3万人次，帮助6000多人实现就业。

立足于脱贫攻坚的首要任务，广东通过实施“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程，面向老区苏区、民族地区扩大技工院校招生规模，建立技能扶贫输出基地和接收安置基地，加大对建档立卡贫困人员的培训支持力度。

家住粤西罗定市茅塘镇瑞平村的黎光明不幸遭遇车祸右腿致残。为了治腿，家里花光了所有积蓄，老父亲把牛都卖了。正不知未来怎么办时，听说扶贫工作队开办了技能培训班，黎光明一脚深一脚浅地来到村委会。“看到美发项目时我眼前一亮，这门手艺对腿脚的要求少，即使走不动，还能站着给人理发。”看到黎光明腿脚不便，罗定市美容美发行业协会会长胡文新当即决定上门给他授课，待他学成出师又发动同行捐赠了全套理发工具。现在，黎光明在家里开起了理发铺子，取名“光明为民”。“有了这个手艺，我心里就不慌了。”黎光明说。

脱贫攻坚难啃的“硬骨头”里，很多都是因病致贫、因残致贫。一技之长保障了群众手中的饭碗，让一个人养活一家人成为可能。

通过实施技能精准扶贫，广东支持有意愿的建档立卡贫困家庭子女免费入读技工院校，还将三项工程导入省际省内扶贫协作，为广西、云南、贵州等对口帮扶贫困地区劳动力提供“粤菜师傅”培训1.2万人次，家政服务培训2.3万人次。

20岁出头的许志友来自广西百色一个贫困家庭。2018年，通过对口扶贫计划，他来到深圳第二高级技工学校就读汽车钣金与涂装专业。“学校希望通过技能教育进行精准扶贫，目前已经面向广东汕尾、贵州黔南、湖北鄂西、广西百色等地区对口招收贫困生一千多名。”深圳第二高级技工学校校长罗德超说。经过两年学习，许志友已成为一名汽车钣金专业的优秀学员。他参加了今年举办的全国第一届职业技能大赛广东省选拔赛，获得车身修理项目全省第二名的好成绩。进入实习期，他还参加了学校的创业孵化项目，承接汽车维修业务，一个月能挣4000多元。对于未来，许志友有了更清晰的规划：“以后要回老家开个汽车钣喷店，把自己学到的技术带回去，带动更多人通过技能脱贫致富。”

“粤菜师傅”：让世界爱上广东味儿；“广东技工”：与中国制造共同成长；“南粤家政”：成为百姓最放心的家政

2018年以来，广东省委、省政府全面实施“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程，面向低文化、低技能的普通劳动者，有针对性地进行职业技能提升计划

从技能培训，到吸纳就业，再到创业扶持，广东探索以“工程”方式推进就业创业一条龙服务，有力支持普通劳动者“找到一份好工作”，也托举起他们追求更美好生活的创业寻梦路

促就业、保民生，助推高质量发展。从培养人才到融通产业，广东三项工程从提高劳动者素质入手，正在不同行业领域对经济社会发展发挥着深刻影响

① 在广东顺德厨师学院“粤菜师傅”培训班上，来自四川凉山彝族自治州美姑县的学员马海羊子(右)和马海曲子制作糯米卷(2019年5月5日摄)。

新华社记者邓华摄

② 广东省汽车维修技能大赛决赛上，参赛选手王文杰(左)和马锦勋进行汽车排气门装配(2019年12月3日摄)。

新华社记者黄国保摄

③ 深圳对口帮扶的广西河池市都安瑶族自治县易地扶贫搬迁点居民接受育婴员培训(2020年7月10日摄)。

新华社记者王丰摄

奔向小康

开一个店，带动一个产业

去年9月，受益于对口帮扶政策，广西三江侗族自治县的贫困户郭柳秀来到广东省湛江市参加家政服务培训，她很快发现家政服务大有可为：“政府建了平台，提供服务场地，湛江家政协会可以帮助找客源，我把老家的姐妹们培训好，她们跟着我干，就可以零成本创业了。”

从做保姆“变身”做老板，郭柳秀的“江秀家政服务中心”目前已吸纳了20多名广西老乡成为正式员工，生意渐渐走上正轨。

三项工程着眼于创造更多就业岗位，各地培训就业创业的公共服务和市场孵化平台纷纷建立起来，在政策杠杆撬动下，市场力量大量涌入。

位于粤东的大埔县是客家小吃名县，传承下来的小吃品种就有200多个。在“粤菜师傅”工程推动下，当地政府与企业合作，向群众提供技能培训、就业和创业孵化一条龙服务，只要少量资金，就能开一个统一标识的“大埔小吃”店。

50多岁的张小红参加培训后，在大埔县城用自己夫妇俩的名字开了一家“广红”小吃店，卖腌面、肉丸、珍珠板等客家小吃。作为基地的孵化项目，他们还得到政府1万元创业资金的扶持。

在张小红的鼓励下，以前在工厂打工的两个儿子也陆续参加了县里的技能培训，用“大埔小吃”的品牌分别在广州开了店，今年大儿子还开了一家新店。一家人开了四个店，日子越过越红火。

自2018年广东开展“粤菜师傅”工程以来，通过挖掘各地特色菜，培训乡村厨师，越来越多的人像张小红一样受益，开起了小吃店、办起了农家乐，当上了“小老板”。

三项工程通过推动各种资源加速整合，补上行业短板，带动相关产业快速发展起来。

“妈妈来了”是深圳一家“互联网+家政服务”的创新型企业。针对传统家政缺乏安全感、服务不透明、标准缺失等行业痛点，这家公司以互联网技



术深度改造母婴服务，通过实时在线追踪管理，将服务变得透明、可靠。目前，“妈妈来了”旗下有近千名月嫂，通过一至两年不断的技能培训，使这些30岁至50岁的妇女可以获得一份稳定、可持续的体面工作，月平均收入达到7000多元。

在广州，另一家专注于家庭保洁的公司“51家庭管家”则以标准化突破了人们对传统家政的印象：标准化培训、标准化工具、标准化流程，228项标准化服务规范让家庭保洁变得有规可循。每位上门服务的员工箱子里有36套专利工具，单是毛巾就有8种不同颜色，用在不同的地方。

在三项工程推动下，一些地方将技能培训与地方产业相结合，走出促进产业发展、乡村振兴的新路子，“厨师村”“保姆村”“技工村”在基层乡村大量涌现出来。

在南海市北部的323国道上，三十多公里的公路两旁林立着160多家挂着“梅岭鹅王”招牌的农家乐。围绕着“鹅王”一道菜，养殖、农家乐、民宿、乡村旅游等大大兴旺起来。南海地处粤北山区，是广东省山区贫困县。过去，这一段国道上只有简易的大排档，给过路的大货车司机吃口热饭歇个脚。如今，“粤菜师傅”工程将大排档里的“鹅王”这道“土菜”挖掘出来，做培训、办争霸赛、扶持新农业产业……每天这里都吸引着数千名游客和食客，周末和节假日更是异常热闹。

随着“梅岭鹅王”菜式热销，养殖农家鹅也成了当地农户脱贫致富的新门路。目前，梅岭一带农家鹅养殖量一年可达20万只，销售额超过1600万元。

通过“粤菜师傅”标准化建设，越来越多的本土食材“走出去”，成为带动乡村振兴的有力“抓手”。

在肉鸽产地兴宁市龙田镇，养鸽大户陈伟波是当地的脱贫致富带头人，通过“公司+基地+农户”带动周边9个村3000多名群众养殖肉鸽致富，年产量达到200万只。2018年，陈伟波开始尝试深加工，做乳鸽预制菜，但产品推出后，市场反响平平。一筹莫展之际，经当地政府部门牵线，他找上门去向粤菜大师工作室的客家菜大师陈钢文求助。经过

反复考察和研究，陈钢文和他的团队为乳鸽预制菜制定了产品标准，调整卤制方式、时间、配料……配料精确到克，烹制时间精确到秒，口味也更多：红烧、盐焗、香辣、酱香，顾客买回去加热就可以吃。

新产品推出后，销量比之前翻了两三倍。今年疫情之下，陈伟波非但不受影响，还在大规模增资扩产，投资1亿元的新生产基地正在建设中。“我们正研发更多品种，让美味乳鸽走向更多人的饭桌。”

面向未来

与中国制造同步成长

18岁，身披五星红旗，站在世界技能大赛巅峰对决的领奖台上是什么感觉？梦幻般的炫酷感！广州市机电技师学院学生梁振纬这样回答。

第一次在电视上看到无人机时，梁振纬就被炫酷的科技感深深吸引。彼时，梁振纬一点都没有想到，有一天，他会代表中国赢得2019年喀山未来技能大赛无人机操作专项赛的银牌。

梁振纬初中毕业后就来到广州市机电技师学院，未来当技工的前景曾让他内心沮丧。“以为上不了大学，这辈子没啥出息了。”没想到，当年学校新开设了无人机专业。“真的是拐角遇到爱啊！”梁振纬兴奋地说。

在世界技能大赛中，无人机操作赛项需完成无人机组件设计建模、组装调试、诊断维修、自动飞行编程、FPV穿越、物流运输、航空摄影等七个模块的重重考验，只要其中一个环节没有做好，就会功亏一篑。在广州市机电技师学院的无人机实训基地，梁振纬反复训练，每个动作都是枯燥的，但却要重复上千遍，直至形成手指精确的记忆。“它不苦，它很酷，我很享受这种操作飞翔的感觉。”梁振纬说。

要技术和操作能力强的人，在研发团队中，我这个技校生感觉一点不比本科生、研究生差。”他笑呵呵地说。

梁振纬是“广东技工”工程孵化的种子。“中国制造”的模样在改变，中国技能工人的机遇也在改变。

以培养与高端制造相匹配的高技能工匠为目标，广东技工院校80%的专业面向先进制造业和现代产业，73%的专业与企业、行业深入合作，在全国首创“校企双制”办学模式……一条条硬措施，让技能学习走出“先锋范”“世界范”，让那些没有机会进入大学的孩子在另一个舞台怒放。

在2019年第45届世界技能大赛上，广东团队共获得8金3银1铜和8个优胜奖，金牌数占中国代表队的一半。

企业在科研开发时，科技人才和高技能人才不可或缺，没有精密的制造加工技术，再漂亮的设计也只能“纸上谈兵”。

第45届世界技能大赛原型制作优胜奖选手文俊凯说，将设计师的图纸制造成真实的产品，需要用到40多种工具，要求掌握数控车、3D打印、打磨抛光，一直到最后的喷漆等多项技能。“把设计师的想法变成现实，这让我感到很有成就。”

在东莞市技师学院，22岁的林文学还没毕业，但他和他的毕业设计作品已经被企业“盯上”了。林文学和7位同学一起设计制作了一条饮料自动灌装线。“在制作过程中除了电机、直线平台等一些标准件是购买回来的，剩余机械零件的设计与加工、电气路的设计安装，都是我们自己独立完成。”他骄傲地说。

制造业高质量发展，人的素质至关重要。“广东技工”工程的目标远不止于“好就业”，而是面向先进制造业、现代服务业、战略性新兴产业，对标世界制造新标准，为“中国制造”高质量发展提供坚实的技能人才支撑。

早在2017年，广州市机电技师学院就针对广深等珠三角城市展开市场调研，了解正在兴起的服务器机器人、AI机器人等新兴产业的用人需求。2018年学校就开设了服务机器人专业，成为全国技工院校中最早开设这一专业的学校。

以市场为导向，密切对接产业需求。在广州市机电技师学院的“精密加工实训中心”，数十台数控机床整齐排列，最贵的一台进口设备超过600万元，可以做到与先进的精密制造企业正在使用的同步、同型号。

“我们在专业设置和课程安排上力求紧贴市场，瞄准工业和高新科技企业的最新动态，培养企业适用的高端专业技能人才。”广州市机电技师学院院长杨敏说。

围绕产业结构调整、制造业高质量发展的最新变化，广东在技工院校建设了133个省级重点专业和30个特色专业。广州市机电技师学院每年都会开发和调整新专业，如近年来新设的无人机应用、精密加工与检测、消防工程技术等都受到企业的热烈追捧，毕业生热门到“1个学生有6个企业抢”。今年疫情下，仍有200多家企业参加校招，毕业生被一抢而空。

“三项工程”托起普通劳动者的寻梦路。今年疫情发生后，原本在深圳一家电子厂打工的刘荣华经历了一段痛苦的迷茫期。工厂停工，刘荣华回到老家江西，靠养蜜蜂养活一家四口。听说广东对失业下岗工人有免费培训的项目，她抱着试一试的心态来到深圳“妈妈来了”。经过两个月学习，刘荣华快速掌握了月嫂技能，培训后立即上岗。如今，刘荣华的客户订单已经排到了明年2月，收入也比从前多了一倍。“在工厂做普工常常担心失业，现在这方面的顾虑完全没有了。”她说。

“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程使广东在今年疫情的艰难环境下稳住了就业“基本盘”。截至9月底，广东新增就业96.46万人，完成全年预定目标的80.38%。“厨师、技工、保姆，看似都是小事，但做好了可以解决民生的大问题，满足人民群众对美好生活的需要。”广东省人力资源和社会保障厅厅长陈奕威说。

“粤菜师傅”：让世界爱上广东味儿；“广东技工”：与中国制造共同成长；“南粤家政”：成为老百姓最放心的家政。

三项工程既是重要的就业工程，也是重要的民生工程。广东省委、省政府高度重视，成立了专门的领导小组，6个省领导、13个主要部门的领导都参加，各地市相应成立机构，推动整个工程向高质量发展。

三项工程既是一个整体，又各有侧重，以“小切口”入手，解决就业、技术人才短缺和家政服务民生痛点等重大问题。接地气、重民生、市场化，三项工程将传统就业创业促进政策更有针对性地整合到符合广东实际的内容上来，资源投放从“撒胡椒面”变得更为精准。

从技能培训，到吸纳就业，再到创业扶持，广东探索以“工程”的方式推进就业一条龙服务，有力支持普通劳动者“找到一份好工作”，也托举起他们追求更美好生活的创业寻梦路。

目前，广东累计开展“粤菜师傅”培训5.4万人次、带动17万人实现就业创业；“南粤家政”培训38.02万人次、带动就业54万人；实施“广东技工”与广东制造共同成长计划，全省技能人才达到1303万人，其中高技能人才429万人，占比达32.9%。

促就业、保民生，助推高质量发展。从培养人才到融通产业，广东三项工程从提高劳动者素质入手，正在不同行业领域对经济社会发展发挥着深刻影响。