



晚报拍客

投稿邮箱:375020903@qq.com
热线电话:88629179

今日出镜

学习中式面点制作的 30 多名残疾人。

采访动机

为进一步提高残疾人职业技能水平,提升残疾人就业和创业能力,让身患残疾的人能够融入社会,进行共建、共享,实现自我价值,9月11日上午,来自石市的 30 多名残疾人在省会新燕春职业技能培训学校完成了为期 13 天的公益中式面点培训课程,当天大家进行了中式面点大比拼,展示 13 天来的成果。



老师正在教大家炸开口笑。

学得一技之长 点亮心中梦想

参加13天的中式面点免费培训 30多名残疾人收获颇丰

□文/图 本报记者 张海强

“要先把切好的南瓜丁上锅蒸煮二十分钟,将酵母放入,搅拌均匀,注意南瓜泥一定要凉了再放,不然酵母菌会被烫死。”虽然是培训的最后一天,老师张建萍还是一遍一遍地对大家重复着制作要领。

大家在台下认真听讲,做着笔记,有的患有听力障碍的残障人利用手机翻译软件可以精准地将老师说的每一句话翻译出来。老师手把手教学,面对面传授,让每一名学员都学到真实技术。面点老师张建萍告诉记者,本期学员有一半是听障、一半是肢体残疾,根据不同人的残疾情况来确定所学的课程,“他们非常聪明,也很爱学,制作出来的面点的精细程度甚至超越了健全人,虽然我们只相处了短短的 13 天,但是我们已经产生了浓厚的感情,真心希望他们越来越好”。

“授人以鱼不如授人以渔,是我们一直秉承的理念,真正希望通过培训能够给每位残疾人点亮梦想,播种希望。我们从 2018 年开始,已经为 360 多名残疾人进行了免费面点培训,有的残疾人应聘到了企业食堂和大型餐饮机构,也有的自己开起了门店。”培训学校刘礼敬告诉记者。



学员们正在认真听讲。



张建萍老师正在教大家做火腿花卷。



张建萍老师正在教大家围边摆盘。



老师正在教大家做盘丝饼。



▲周老师特意给大家准备了毕业蛋糕,学员在周老师的指导下感受到了西点烘焙裱花的乐趣。

■评委老师正在给大家的作品打分。

