



全国95支队伍同台，广西这所高职凭一道“桑蚕菜”拿下世界大赛银奖

2026-09-25 15:47

广西云-广西日报 通讯员 莫青青

点击听新闻，约2分钟31秒

9月20日至23日，2026年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛餐饮赛道（高职组）在辽宁现代服务职业技术学院举行。来自全国各地的95支队伍、665名选手同台竞技。广西现代职业技术学院（以下简称广西现代职院）商学院李媛媛、卢绍迎老师指导，邹活峰、江耀军、周孔森、罗凤英四名同学组成的团队脱颖而出，荣获银奖。





契，以规范娴熟的技能操作、完整严谨的任务实施和清晰准确的现场讲解，集中展示了学校青年学子对烹饪技艺、营养膳食和餐饮服务规范的扎实掌握，展现了烹饪专业人才培养成效和精益求精的工匠精神。

本届餐饮赛道以“技炫青春 能创未来”为主题，由辽宁省教育厅承办，面向餐饮行业原材料加工、产品制作与生产、运营管理与服务三大类岗位群，覆盖烹饪与餐饮管理、面点制作、中西餐烹饪、营养配餐、餐饮智能管理等领域，重点考查选手现场发挥与应变、专业操作与研发以及团队协作与创新创业水平。



获奖团队师生合影。广西现代职院供图

备赛期间，指导教师李媛媛、卢绍迎全程护航，带领团队精研菜品制作技艺，细致打磨参赛作品与现场展示。参赛作品《丝路桑语 茧



融合创新解决方案，体现了“桑蚕非遗研学文旅+康养+餐饮创新”的产教融合理念。

此次获奖是广西现代职院深化产教融合、推进“双高”建设、强化技能人才培养的重要成果。学校将以此为契机，紧密对接餐饮与大健康产业发展新动向，推动餐饮类专业群与康养产业协同发展，培养更多适应新技术变革的高技能人才，为服务区域经济社会和现代餐饮产业高质量发展贡献力量。

编辑：姜界峰

责任编辑：黄玲娜

值班主任：梁莹

总值班：李耿

立即打开 广西云客户端

评论



广西日报刘汉宏

赞

2026-09-29 04:41