**[新浪公益](http://gongyi.sina.com.cn/)**

[李锦记中国](http://blog.sina.cn/dpool/blog/u/2330805255#type=-1)

**全国职业院校技能大赛扬州举行，李锦记希望厨师揽获三枚铜牌**

2016-06-16 11:14阅读：5

　　5月22日-27日，2016年全国职业院校技能大赛中职组烹饪比赛在扬州隆重举行，来自全国37个省、市的代表队参加了此次比赛。北京市劲松职业高中派出7名学生参加比赛。经过两天激烈的角逐，由李锦记希望厨师项目资助的3名劲松职高学生在大赛中收获荣誉：王娟娟同学获得中西式面点项目第三名；李爱平、田贵昌两名同学分别获得中餐热菜项目第三名。



　　 全国职业院校技能大赛是教育部发起的一项年度全国性职业教育学生竞赛活动，是专业覆盖面最广、参赛选手最多、社会影响最大、联合主办部门最全的国家级职业院校技能赛事。王娟娟、李爱平和田贵昌三位学生经历班级、学校以及北京市层层选拔后，最终能够作为北京队代表的一部分“出战”扬州并获得奖项，与他们平时的刻苦努力是分不开的。  
　　三位同学均是李锦记希望厨师项目2013年资助的学生，2013年9月正式入读北京市劲松职业高中。三年里，李锦记全额资助三位学生的学杂费，每月还为其发放生活补助，同时李锦记也会给他们发放寒暑假往返交通补贴。  
　　王娟娟来自甘肃省陇南市礼县。2015年，王娟娟就曾代表学校参加北京市中等职业学校烹饪专业技能大赛，获得面点组第一名。本次扬州比赛，经过两天的激烈角逐，王娟娟制作的“花盆酥”“提褶包子”以及“裱花蛋糕”荣获中西式面点三等奖。王娟娟3岁时，父母离异，母亲出走，父亲再婚后被过继给伯父。2012年，相依为命的伯父得癌症去世。初中毕业后，王娟娟独自到县城的一个火锅店打工，因为没有手艺只能端盘子洗碗。2013年，在西部阳光基金会甘肃志愿者夏小绕老师的帮助下，王娟娟报名希望厨师项目并被李锦记成功录取。入学后，王娟娟格外珍惜学习机会，专业课成绩优异。  
   
　　 和王娟娟一样接受李锦记希望厨师项目资助的李爱平也来自甘肃陇南礼县，而田贵昌则来自贵州铜仁石阡县。一南一北两个95后男生从老家来到北京，他俩对中餐烹饪都有着极其浓厚的兴趣。两人格外珍惜李锦记给予的“免费学厨”的机会。在学校，李爱平和田贵昌积极参加各种烹饪社团，下课后经常在自习室、实训室“加油充电”，课余时光经常向专业老师讨教。本次比赛，经过综合评比后，李爱平凭借“青笋翡翠鸡卷”“清汤鱼茸鲜菇”“青椒土豆丝”三个热菜获得第三名；田贵昌则凭借“软溜鲜藕”“鱼茸蚕豆玉白菜”“青椒土豆丝”三个热菜获得铜牌。  
 改变命运，李锦记希望厨师项目等你来！  
　　2016年6月7日，王娟娟、李爱平、田贵昌三名学生从北京劲松职业高中顺利毕业，走上工作岗位。王娟娟在北京长安街W酒店工作，田贵昌则在北京新云南皇冠假日酒店工作。  
　　2011年，李锦记结合自身酱料业务，融合企业“发扬中华优秀饮食文化”的使命，正式启动李锦记希望厨师项目。项目每年从全国经济上有困难地区公开招募有志从事中餐烹饪的青年，全额资助其入读国家正规职业高中中餐烹饪专业。项目启动至今，已在全国18个省份招录了像王娟娟、李爱平、田贵昌一样的共350多名有厨师梦想的贫困青年。2014年到2016年，陆续有三批近140名希望厨师走上了工作岗位。