

入秋时节，徐州技师学院餐厅服务实训教室内，21岁的青年教师王子桐俯身站在实训台旁，指尖轻轻抚过平整的台布。8秒就完成铺台、转盘精准定位的绝技，在这方实训台上，她已经带着一届学员反复打磨，演练了无数遍。

2022年夏天，原本就读数控加工专业的王子桐，被教练发掘，进入学校餐厅服务项目集训队，从零开始跨界学习。托盘训练磨破手腕，铺台布的动作反复练习上千次，调酒配比精准到每一滴，葡萄酒盲品的风味要点记满整整三本笔记。每天近12小时的高强度训练，让这位“00后”姑娘的手上磨出一层薄茧。

2024年9月，法国里昂世界技能大赛赛场，面对欧洲传统强队带来的激烈竞争，她沉着完成全部竞赛模块，最终夺得餐厅服务项目铜牌，实现中国队该项目奖牌“零的突破”，将中国队此前该项目世界最好成绩从第9名提升至第3名。

站在世界技能大赛的领奖台，王子桐从未想过“拿到奖牌就止步”。

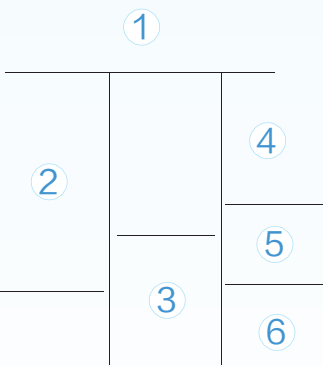
她回到徐州技师学院，通过高层次紧缺型教师招聘考核，正式成为一名青年教师。

“站在世界舞台，我代表的是中国；回到家乡讲台，我想把这份荣光传递给更多孩子。技能人才既能为国家争光，也能在家乡得到认可、成就事业。”如今，王子桐把世赛标准、行业前沿理念全部融入日常课堂教学，手把手带着学生打磨每一处服务细节，将自己备赛时的坚韧劲头，传递给一届届青年学子。



看见

我的老师，身怀绝技



图① 第47届世界技能大赛金银铜牌选手合照，左一为王子桐。
图② 制作菜品。
图③ 宴会服务餐前准备。
图④ 进行鸡尾酒调制。
图⑤ 现场制作咖啡。
图⑥ 王子桐在比赛现场与酒吧模块客人交谈。

文 / 本报记者 郑玉倩
图 / 本报记者 白雪