

“一流大学一流后勤”多所高校深秋举办校园美食节

财大造“蛋糕岛”同济鸡翅“称王”

深秋时节,复旦大学、同济大学、上海财经大学、东华大学等多所高校正相继举办校园美食节,老弄堂记忆、乡村印象、港式烧腊、卤味系列、清真美食,让学生们大呼过瘾。其中,上海财经大学还定制了一个特大主题蛋糕,可供6000师生同时享用,不禁会让人想起《海贼王》中令人垂涎欲滴的蛋糕岛,没想到在三次元中也能有此口福。在同济,海苔鸡翅近日一举摘得该校“我最喜爱的十大食堂菜肴”的冠军。

青年报记者 刘昕璐

■年轻态

上海市公务员考试即日起报名

本报讯 记者 陈晓颖 上海市2019年度考试录用公务员报名在12月7日至13日进行。此次报名依旧通过网络形式,参考者在“上海市2019年度考试录用公务员专题网站”可查看2019年全市各级机关和参照公务员法管理的机关(单位)首轮招考的1213个职位要求并提交报考信息。此次计划录用公务员和参照公务员法管理的机关(单位)工作人员3123名。

据悉,对大学生退役士兵、上海高校的优秀应届毕业生、大学生志愿服务西部计划中服务期满考核合格的志愿者、在高校专职辅导员岗位工作满4年且考核优秀的人员、“三支一扶”人员和大学生村官,报考公务员,在同等条件下,优先推荐、优先调剂、优先录用。

2019年本市公务员招录职位分为综合管理、政法、经济管理、财务管理、信息管理、城市建设管理和农村建设管理等七大类方向。除综合管理类职位外,其他类别职位方向在公共科目笔试的基础上将加试相应专业考试科目。在面试过程中,对于部分专业要求较高的职位,还将加试工作必需的专业知识和技能。

在完成网上报名、上传电子照片后,参考者可进行网上缴费。网上缴费的时间是2018年12月7日0:00至12月13日18:00,缴费成功的考生可于2019年1月8日10:00至1月11日18:00在上海市2019年度考试录用公务员专题网站下载并打印准考证。建档立卡贫困家庭人员和城市低保人员,可申请减免考试费用,并在提交相关资料且经上海市职业能力考试院审核确认后,按规定办理减免手续。

在笔试结束后,市公务员局根据考生公共科目和专业科目考试的总成绩,以每类专业计划招录人数总数3倍的比例,从高分到低分排序,分类确定笔试成绩合格分数线,并在上海市2019年度考试录用公务员专题网站上公布笔试合格分数线。首轮招录工作结束后,根据招录机关职位空缺情况和实际需求,还将于2019年5月在公务员招录笔试合格考生中组织第二轮职位招录。

创客实训基地推出“创课周”

本报讯 记者 陈晓颖 “如何精准找到用户需求?”“用户的痛点和需求两者有什么区别?”30余位来自初创企业的青年创客在12月6日集聚在位于闵行区的中国(上海)创业者公共实训基地南部科创中心分基地参与首届“创课周”的导师课程时,向首堂课程的讲师杜葵提问。

据介绍,“创课周”是闵行区就业促进中心携手中国(上海)创业者公共实训基地南部科创中心分基地为创客们打造的创业课程品牌。“创课周”针对成立0-5年初创企业的创业者对政策了解不够、市场信息匮乏、知识能力欠缺、实践经验不足等痛点,为创客们搭建了一个拓宽创新眼界、提升创新能力、促进思考交流资源共享平台。



- ①大蛋糕硕大如岛。
- ②同济美食大比拼。
- ③冰雕金鱼尽显刀功。
- ④同学们争相品尝菜肴。
- ⑤海苔鸡翅色香味征服师生。

受访者供图

财大定制主题蛋糕可供6000师生同时享用

一年一度的校园美食节是上海财经大学后勤特色工作常态化的标志之一。今年的主题是“一流大学一流后勤”。在此次由上财教育发展基金会资助的校园美食节上,精心安排了118个品种,共分为20大类。

其中,有老弄堂记忆:油墩子、藕夹、老鸭粉丝汤等;有乡村印象:土锅鸡、炒螺丝、烤鹌鹑等;有港式烧腊:烤鸭、乳鸽、烧鹅、叉烧等;卤味系列:卤门腔、鹅掌、鸭脖等;自制丸子:胡萝卜鸡丸、玉米粒肉丸、包心贡丸等;清真美食:烤全羊、风味牛头、羊肚汤、羊肉串等;其他还有铁板、烧烤、中点、西点、煲汤……

为了配合“美食小吃”的气氛,后勤专门在食堂门口搭建了临时的美食街,更添市井气息,“好吃到没朋友”的赞叹声此起彼伏。其中,标着财大LOGO的主题蛋糕堪为最受师生欢迎的重头戏。

蛋糕直径近2米,由后勤师傅连夜赶制,并需要十来个人共同抬起。特大蛋糕用料为鸡蛋270公斤、面粉120公斤、酥油40公斤、奶油200公斤、糖40公斤、果酱10公斤、巧克力10公斤,可供约6000师生同时食用。一经亮相,同学们笑逐颜开,免费领取蛋糕的队伍瞬间就变成了看

不到队尾的长龙。

本次美食节还特别推出上海高校定点扶贫贵州道真县蔬菜供师生选购。西蓝花、卷心菜、香菇等山地有机蔬菜广受欢迎。既是让利师生,又是以身体力行方式推广“消费扶贫”的新理念。

上海财大后勤中心总经理魏立东说,美食节的不少餐品,在平时也能吃得到,而今,“一流大学一流后勤”,更是要营造良好的就餐环境,使服务更人性化,菜品更为丰富。学校也希望通过这样的美食节抵制黑色料理,倡导健康饮食。

同济海苔鸡翅当选“最喜爱”食堂菜肴

同济大学“我最喜爱的十大食堂菜肴”评选活动也于近日在该校四平路校区学苑食堂开评。由同济大学各个食堂大厨代表精心烹制的白案展区有校徽蛋糕、紫薯玫瑰馒头、红糖糍粑等35道中式面点及西式糕点;红案展区的61道菜肴中,有肉末火山土豆泥、仔藕多味鸡、五彩黄鱼脯、农家菜一锅香等诸多美味,其中不少是创新菜;清真展区,有香辣羊排锅巴、馕包肉等10道特色风味。

此外,还有红烧肉、大排、糖醋小排、上海酱鸭、肉饼蒸蛋等5道作为同济经典菜肴向师生展示。这111道佳肴不仅是同济大学后勤集团饮食中心的一次厨艺展示活动,也是向同济大学建校111周年的献礼。

展台上,一道道色香味俱全的美味佳肴,以及各式精致的点心蛋糕,令在场师生胃口大开、大快朵颐。经网上自愿报名,同济大学200名学生成为此次评选活动的学

生评委,同济大学各职能部门负责人担任教师评委,上海市学校后勤协会的数位代表还受邀作为专业评委参评。

同学们品尝美味后,通过扫描二维码,为喜爱的菜肴点赞打分,同济大学后勤集团则根据后台统计的票数分别评选出大学生和专业评委版“我最喜爱的十大食堂菜肴”。

最终,从专业评委最终打分,按照分数高低排名,依次为海苔鸡翅、菠萝咕咾虾、芋泥芝士虾、萝卜奶酪包肉、红薯粉蒸鱼、巧克力葡萄肉、鱼香培根菇、农家菜锅香、白菜肉卷,以及葡萄肉炸蛋。

同济大学后勤集团副总经理富琴军介绍,食堂对菜肴的翻新,首先是营养搭配合理,让学生吃得好;其次是有成本控制;再者是有操作性,确保短时间内完成大量菜肴制作,让学生们吃上热腾腾的饭菜;第四需要特别努力地“翻花样”。可以说,评选活动是同济大学饮食文化建设的品

牌活动之一,也借此有助于后勤饮食中心了解师生的饮食需求,以进一步提升同济的餐饮服务水平。

另据同济大学党委副书记徐建平表示,同济大学享有“吃在同济”的美誉,餐饮服务一直以来都是同济大学后勤服务中的“重中之重”。为做出让师生们满意的饭菜,发挥后勤饮食文化在“全员育人”中特有的作用,同济大学后勤集团以每年的各大美食节活动为契机,运用互联网思维,多角度、全方位积极构建与师生间的联动机制,搭建与学生互动交流的平台,坚持不断创新食堂服务,加强餐饮育人工作,让老师和同学们时刻感受到家的温暖。

就在上月24日举行的2018上海高等学校学生食堂厨艺技能大赛上,同济大学的参赛菜品曾以全场项目最高分获得红案第一、白案第一的优异成绩。同时,同济大学的6名参赛厨师也均以比赛单项最高分斩获六个第一名。