

不当“霸总”爱烧菜，宁波“00后”在世界职业技能大赛上夺冠 “中国人能把西餐做到世界一流”

“中国选手，西餐烹饪冠军！”北京时间9月16日凌晨，法国里昂第47届世界职业技能大赛（下称世赛）颁奖现场，响起热烈掌声，送给冠军领奖台的浙江宁波“00后”小伙康邦成。

最近一周，法国里昂汇聚全球目光，全世界1400多名顶尖选手在此比拼职业技能。四天赛程，总计21小时比赛时长，康邦成用西餐征服了来自世界各地的48名评委，获得高度评价。

年仅22岁的康邦成，实现中国选手在世界职业技能大赛“烹饪（西餐）项目”金牌零的突破。据了解，该项目在第47届世赛中参赛选手最多，而且大多数选手来自欧洲国家，竞争极为激烈。

“中国选手在法国比西餐烹饪，丝毫没有先天优势，获得世赛冠军的难度可想而知。”业内人士打起比方，就像国外选手在中国获得乒乓赛冠军一样，让人觉得不可思议。

通往世界顶级西餐烹饪师的窄门，向努力的中国选手敞开。这枚金牌也代表中国年轻一代西餐烹饪的职业水准，以及西餐在中国的发展。

站在法国里昂的冠军领奖台上，康邦成想让世界看到，“中国人能把西餐做到世界一流。”

据了解，本届世界职业技能大赛，中国代表团共获得36枚金牌、9枚银牌、4枚铜牌和8个优胜奖，位居金牌榜、奖牌榜和团体总分首位。浙江6名选手参赛，获得3金1铜2优胜的好成绩。



10分钟做6道菜 裁判称他“中国烧菜机器人”

世赛烹饪（西餐）项目，需要选手依据比赛现场提供的设备材料、食物清单及比赛要求，完成菜单设计、菜品制作，考量选手场地适应能力、烹饪技巧、食品安全等综合职业技能。

根据规定，每位参赛选手需要在4天时间内完成四个规定模块的比赛内容，每天选手在不同厨房内操作，总赛时21小时。本届世赛与往届相比，最大的不同点在于考量选手西餐制作速度，以及动手、应变能力。

紧张、高效，始终贯穿着四天赛程。康邦成回顾，“第一天比拼菜品精致；第二天测试厨艺知识；第三天评比做菜速度和口味；第四天考验西餐烹饪基本功，比如两分钟内分离15个鸡蛋的蛋黄和蛋白，3分钟内完成手工打发蛋白，30秒内将一粒蒜瓣切成25片……”

这也是康邦成6年比赛经历中，难度最高、最磨人的一次烹饪挑战——本届世赛自带工具箱尺寸限定在0.025立方米，较以往缩小了32倍，这意味着80%菜品需要选手纯手工制作；比赛时间和需完成的菜品数量有严苛规定，比赛难度、菜品量是国内顶级比赛的三四倍。

让康邦成印象深刻的是，开赛首日他接到的一个题目，几乎让人觉得不可能完成：10分钟完成6道菜：包含两份牛排、一份煎海鱼、一份芝士火鸡腿脆吐司三明治、一份素食三明治、一份鸡胸肉法棍三明治。

“时间有限，我只能预估订单内容，比如一般赛题里牛排需求大，我就提前把牛排煎至三分熟备着。”康邦成说，在时间有限的情况下，提前备菜尤为重要，要在规定时间内保证完成菜品数量、菜品质量，这也是本次世赛最大难点。

整场比赛非常考验选手临场适应能力、烹饪技能。观众们看到，很多缺少烹饪经验的选手手忙脚乱，来不及应对，导致多个比赛厨房变成“事故现场”，有选手在烹饪中不慎引发厨房起火，多名选手切菜割开了手指……这些都是比赛严重扣分点。

实际上，康邦成在比赛中同样坎坷。世赛开赛不到半小时，他差点以为自己输在起跑线。因为比赛的厨房距离“开赛”命令发出点较远，他起初没留意到开赛时间，动手足足比其他选手晚了25分钟。他一再安慰自己，“我是比赛型选手，不要着急。”最终在沉着应对中，康邦成比规定时间提前了30分钟完成菜品。

赛后，裁判们对康邦成的出菜速度、菜品质量表示惊讶，齐声鼓掌，还称他“Chinese Cookingrobot（中国烧菜机器人）”。他摸着头，不好意思地笑，第一次感受到中国选手凭高超的西餐烹饪技艺，让老外震惊。

不当“霸总” 喜欢钻在厨房做菜

如果没有转弯，在家人眼中，康邦成理应上大学、在国外读研究生，再回到宁波继承家业，理所当然地成为爸爸创办的上市公司的“霸总”。

然而，康邦成坚定地选了自己的路。中考后，他放弃读重点高中，选择了宁波古林职业高级中学西餐烹饪专业。当时除了他妈妈以外的所有家人都极力反对。

“烧菜怎么能有出息，这孩子就当我家白养了。”康邦成记得，反对最强烈的是爸爸，为此父子两人互不理睬，冷战起来。朋友们也不理解，“每天至少削40公斤土豆和胡萝

卜，何必自讨苦吃？”

面对质疑声，康邦成没有多解释。他把每一次比赛都看得很重要，用一次次成绩回应大家质疑。开学第二个月，康邦成和学长、学姐参加宁波市青年厨师挑战赛获得铜牌后，他爸爸看到学习成效，两人关系开始缓和了。

通过6年学习、训练，并依托宁波古林职业高级中学世界技能大赛（烹饪）中国集训基地的优质资源，康邦成在大赛中一路“过五关、斩六将”。他曾获得第一届全国技能大赛、中东欧国际美食邀请赛等多个赛事冠军。今年3月，他在国家队6进1选拔赛上获得第一名，拿到了全国唯一一张直通第47届世界职业技能大赛的“入场券”。

渐渐地，原本极力反对他学烹饪的爸爸，看到康邦成在西餐烹饪取得的成绩，成了儿子头号“粉丝”。这次法国夺冠后，他还告诉康邦成：“再给你20年，做出点成绩给我看看。”

最近两年，康邦成为了提升技能，学习足迹遍布七八个国家，还到北京、上海、山东、重庆、吉林多省市拉练。在朋友们眼中，他是个没有生活的人，每天24小时，除了6小时在宿舍外，其余时间都在训练或去训练的路上。

康邦成痴迷西餐烹饪，有着超越年龄的韧性与坚持。一次放学回家，康邦成背着一袋蘑菇，手里拿着小刻刀，不知不觉削了一路蘑菇；在家里的厨房，所有厨具顺序他都按照比赛要求摆放，家人烧菜也得按规定取放厨具。

成为冠军后两个心愿 技艺传承和奔赴热爱

“世赛也像是一场舌尖上的舞蹈，通过平时的苦学勤练，才能登上职业比赛的最高舞台。”在巴黎里昂，宁波古林职业高级中学副校长张贤水，在陪同康邦成比赛时感慨。

世赛涉及范围广，更是对西餐烹饪综合职业素养的考量。记者了解到，挑战存在每个比赛模块，选手不仅要身怀绝技，还要有良好、稳定的心理。也就是说，世赛不止是考验选手菜烧得有多好，还要在不利因素中挽救菜品质量。

这也是赛后，康邦成最想和学生们分享的比赛经历。他用实践告诉学生们，只有具备西餐烹饪的综合素质，才能“做出最好吃的西餐”。

当下，西餐越来越受到中国年轻人欢迎，西餐烹饪专业迎来史上最高关注度。张贤水向记者介绍，经过60多年实践，该校西餐烹饪专业在全国深受赞誉，一直是最热门专业，“招收80名学生，结果收到1496人报名，竞争极为激烈。”

如今，毕业后的康邦成，已经晋升为该校西餐烹饪老师。他说，国内西餐烹饪职业技能人才普遍短缺，希望大家通过世赛看到职业教育同样精彩，扭转对职业教育“分数低”“不体面”的刻板印象。

实际上，国外发展起步较早的职业教育对社会带来深刻影响。本届世赛举办地法国里昂，正是法式西餐界名厨保罗·博古斯的出生地，他连续41年获得米其林三星的最高荣誉，用烹饪手艺在业界树下标杆，还有句名言影响一代又一代西餐厨师，“发现一款新菜，比发现一颗新星对人类幸福的贡献更大。”

热爱西餐烹饪的顶尖职业人，都有着相似的梦想。世赛结束后，康邦成除了钻研西餐烹饪外，还有两个心愿——培养西餐烹饪专业学生亮相世界舞台、推动浙江西餐烹饪人才培养；此外，他还计划着实现小时候的梦想：“开一家西餐厅，把专业技能、比赛成果带到百姓餐桌。”

据潮新闻