

市区仨高中指标生“没吃饱”

358个指标生转为统招生名额

本报7月8日讯(记者 秦国玲)6日,2013年潍坊市普通高中招生录取结果可查询了,市区三所高中358个指标生计划因为部分初中没报满或“指标生下限”限制而出现缺额,指标生计划全部调给了普通统招生计划,潍坊一中、潍坊中学、潍坊七中三所公办高中在实际录取中又多了358个普通统招生名额。潍坊一中和潍坊中学新生将于7月11日注册报到。潍坊七中新生将

在7月11日、12日按原初中毕业学校范围分别报到,7月12日下午5时30分之前未来校办理报到注册者,视为自动放弃,将取消入学资格。据悉,考生报到时要携带学业水平考试准考证和中考准考证,进行缴费和领取录取通知书。

今年,市区三所公办普通高中按第一志愿、第二志愿依次录取,先录取指标生,再录取统招生,然后录取择校生。指标生录

取以初中学校为单位,按照考生志愿、推荐生情况和初中学校所分配的名额,根据考生成绩、综合素质等级择优录取。

今年三所高中的择校生计划都已招满,而指标生计划均没有招满,其中潍坊一中指标生计划850人,实际仅仅录取了684人;潍坊中学计划750人,实际录取721人;潍坊七中计划850人,实际录取687人。造成这种情况的主要因素有两个,一是

部分初中考生没敢报考,高中学校在初中的指标生计划没招起人来;二是“不得低于择校生录取标准”的指标生录取条件下限,卡住了一批学生。

潍坊市从2008年开始设立指标生录取,市区各公办普通高中拿出统招招生计划的60%分配到服务区内各初中学校作为指标生。今年,继续实行“指标生下限”:指标生录取条件不得低于择校生录取标准。根据政

策,凡按择校生录取标准仍不能完成指标生计划的初中学校,其剩余的指标生计划统一调出,作为相关高中学校的统招生计划,从中心市区报考该校的考生中择优录取。今年,潍坊一中166人,潍坊中学29人,潍坊七中163人的指标生缺额,已全部调给了普通统招生,也就是说,三所高中在实际录取中又多了358个普通统招生名额。

潍坊举行烹饪服务技能大赛

165名餐饮精英大比武



在餐厅
服务比赛现
场,选手们
接受裁判的
点评。

本报7月8日讯(记者 李涛)铺设台布、装饰布,摆放花瓶、桌号、酒杯,餐巾折花、摆台……6日、7日,潍坊市崔字牌香油杯烹饪服务技能大赛在中恒国际大酒店和潍坊技师学院举行。全市餐饮行业36家代表队的165名行业精英分别就中餐宴席、热菜、凉菜、面点、餐厅服务和客房服务六个项目展开激烈角逐。

6日上午,在中恒国际大酒店服务项目比赛现场,餐碟、味碟、汤勺、汤碗、长柄勺、筷子、筷架、水杯、葡萄酒杯、白酒杯,经过选手们娴熟地摆弄,瞬间便整齐有序的呈现在桌面上;一块块餐巾在选手们的手中经过一番折叠,呈现出不同花型,摆放在桌面上整齐挺括、和谐;在客房服务比赛现场,选手们铺设床单、枕

套,每套程序都进行得非常流畅。

与此同时,在潍坊技师学院,选手们就中餐宴席、热菜、凉菜、面点四个项目进行激烈争夺。潍坊东昊餐饮管理公司的“农家风情宴”、中恒国际大酒店的“吉祥如意宴”、喜马拉雅大酒店的“家和万事兴”宴席等千姿百态;鸢飞大酒店的热菜“金瓜献佛”别具风格;新富佳悦大酒店的热菜“功夫一品香”、东方大酒店的凉菜“金鸡报晓”等色香味俱佳;丽华好日子生日城和安丘市政府招待所的面点“手切金丝面”和“玫瑰花馒头”等参赛作品获得专家评委和参赛选手们的一致好评。

为展现烹饪服务技艺,弘扬潍坊美食文化,进一步激发广大餐饮

工作者爱岗敬业、勤学苦练、勇于创新、赶超一流的热情,充分挖掘、改良、传承、发展、创新潍坊菜和地地方特色菜,搭建餐饮业学习交流平台,不断提高烹饪、服务技艺,打造潍坊餐饮服务品牌,为潍坊餐饮业培养优秀人才。潍坊市商务局、潍坊市人力资源和社会保障局、潍坊市饭店和烹饪协会联合举办本次烹饪服务技能大赛。

大赛共设中餐宴席、热菜、凉菜、面点、餐厅服务、客房服务六个项目,设置金、银、铜奖三个奖项,获得大赛的金奖选手将代表潍坊参加全国第七届烹饪大赛。与此同时,潍坊市人力资源和社会保障局还为每个项目的第一名授予“潍坊市技术能手”称号。

现场

大赛流行节俭实用风

记者在比赛现场发现,与往届比赛不同的是,整场比赛体现节俭实用、大众餐饮的特点,烹饪原料也以本地原料为主,突出潍坊地方风味特色。

在食材使用上,参赛作品用料严格实行“三不”(不使用燕窝、干鲍、鱼翅等稀有高档原料,不使用国家明令保护的动植物,不使用添加剂)。突出大众化、普通化、实用化的用料

原则。以本地原料为主,突出潍坊地方风味特色。

在实际操作过程中,为避免参赛作品过分拼雕装饰,大赛裁判注重对选手技能水平的全面考评,突出操作效率;同时,每款作品规定份量由原来的十人量改为八人量加工准备,尝碟由原来的五至七人份减少至两人份。

鉴于食品雕刻(果蔬雕)在烹饪

比赛中的泛滥,为减少浪费,充分体现原料的食用价值,在本次比赛项目中取消单独的食品雕刻项目,有关雕刻技艺可作为比赛内容纳入中餐凉菜项目中。

在作品展示及处理方面,将所有参赛作品展示时间缩短为一小时,以保证可以食用,赛后送给当地社会福利机构或由其他轮次的参赛选手品尝学习。

延伸

星级酒店餐饮收入同比下降三到五成

记者从大赛组委会获悉,今年上半年,潍坊星级酒店餐饮收入同比下降30%-50%,客房收入同比下降30%-40%。

潍坊市饭店和烹饪协会工作人员介绍,在当前餐饮行业发展形势日渐严峻的情形下,酒店经营者及时转变经营思路,调整经营结构,大力发展大众化餐饮,实现餐饮业转型升级,出现一批深受消费者欢迎的餐饮品牌店、大众化餐饮

名店。

像安丘市人民政府招待所等餐饮企业,先后推出特价宴会、特价婚宴、平价酒水超市、平价海鲜超市等项目;潍坊市接待中心在打造婚宴品牌的同时,设立酒店外卖车、夜间烧烤,专门开设“白领小厨房”,满足中央办公区和金融街白领人士的就餐需求。

另据了解,在厉行节俭大环境影响下,就餐者打包率也与日俱

增。中恒国际大酒店服务员孙晓玲从事餐饮服务行业已有五个年头,孙晓玲告诉记者,现在就餐者打包的越来越多,能占到九成多;就餐者点菜也趋向于精和少,以往三五个人守着一大桌子菜品的场面已经见不到。不仅如此,酒店现在也推出大中小份菜品,满足不同用餐者就餐需求,顾客用餐后主动提醒打包,尽最大努力避免浪费。

本报记者 李涛

8日为“全国保险公众宣传日”

58家保险公司

摆展台宣传

本报7月8日讯(记者 丛书莹)8日,潍坊市保险行业协会组织潍坊58家市级保险公司在潍坊银座广场举行了“全国保险公众宣传日”集中宣传活动。

中国保监会确定每年7月8日为“全国保险公众宣传日”,在全国范围内开展全行业宣传活动,主题是“保险,让生活更美好”,今年的活动主题是“倾听由心,互动你我”。58家保险公司摆展台,发放保险宣传材料,并派专人接受市民咨询。

截至目前,驻潍坊市级保险公司达到58家,其中,财产险公司28家,人身险公司30家,县市区机构已发展到258家,保险专业代理公司19家,兼业代理公司385家,全市基本形成了以保险公司为主体,保险代理公司、经纪公司、公估公司为辅助的保险市场体系。

“五个一”

温暖群众一片心

为了方便群众办理计生业务,寿光市化龙镇计生站立足实际,通过落实“五个一”的服务标准,让群众真正感受到计生服务的温暖。

他们在落实首接责任制的同时,推出“一声问候”服务。虽然只是短短的一句“您好”,却让群众感受到一股暖流注入心田。

在落实一次性告知制时,他们推出了“一张明白纸”。当群众到服务大厅说明需要办理什么事时,工作人员马上提供一张明白纸,使群众明白这件事该怎么办理需准备什么材料等,不走弯路。

对确有特殊困难,无法到站办理的群众,由亲属代办或咨询办理时,计生工作人员特事特办,“一张笑脸暖心”,解释清楚或提供上门服务,至直群众满意为止。

在婚育状况承诺制中,他们推出“一声请坐稍等”。对长期在外流动人口或集体户口、空挂户口等无法出具婚育证明的群众,计生工作人员负责电话询问其户籍地或单位,了解情况,让群众自己填写一份婚育状况承诺书,即可办理,不用再出去外地办理相关手续,为群众省去很多麻烦。在服务事项公开制中,他们推出“一站式服务”。对计生站办理的业务流程全部张贴在大厅内,一目了然,所有服务项目都在一楼服务大厅办理。

寿光化龙 张翠兰