13日,2011年全国导游资格考试结束,济宁市共有536人报名参加考试,报名人数同比下降91人。全省有12000人参加考试,参考人数同比下降2000人。与此同时,部分高校旅游专业招生情况也不太理想。导游,这个曾经众多人向往的职业,如今咋少了吸引力?

导游职业 吸引力在褪色

文/本报记者 曾现金 图/本报记者 李岩松

一位考生考完后在看书。 本报记者 李岩松 摄

收入分淡旺季 高级导游缺乏

12日上午,在导游资格考试济宁学院附中考点,刘欢正在阅览考生须知。刘欢学习旅游管理专业,在旅行社已工作一年多。“导游能免费游览各地的景区,表面上看起来很风光。”刘欢说,风光的背后也有难言之隐,其中收入就是重要一项,旅游淡旺季节的收入差别很明显。在旅游旺季,导游月收入能超过3000元;在旅游淡季,导游的月收入则要降低1000元左右。

“我的理想是游遍中国,现在还有很多地方没去过。”济宁青年旅行社员工宋振龙告诉记者,他在旅行社工作已有两年多,平时从事计调工作。“拿到导游证就能带团了,理想就有可能实现了!”宋振龙说,旅行社导游的收入实行绩效考核,包括基本工资、带团量和业务量。旅游行业属于特殊行业,有明显的淡旺季,导游们的收入在淡旺季有所浮动。

据济宁市旅游局旅游培训中心主任岳庆芝介绍,济宁城区旅行社多以组团为主,旅行社的导游组团经验丰富,但是景区讲解的技能现对薄弱。“今年全市只有两人有资格报考高级导游,有100多名中级导游。另外,济宁市还缺少既能组团、又能讲解的高素质导游。”

专职导游不多 兼职的可不少

“旅行社有26名持证导游,即使这样,在旅游旺季也会出现导游短缺的现象,高峰期需要增加10名导游。”济宁国际旅行社总经理陈忠说,十一黄金周、春节黄金周和暑假三个时间段会出现导游短缺的情况。但是,现在兼职导游很好找,济宁、曲阜分别建立了导游服务中心,旅游旺季时,可以委派导游服务中心托管的兼职导游。另外,济宁城区的两所高职院校都设有旅游专业,这些专业的学生持有导游证,他们可以利用暑假时间带团。

“旅行社有15名专职导游,在旅游旺季需要增加5、6名兼职导游。”济宁春秋国际旅行社总经理张文新介绍,尽管部分旅行社专职导游短缺,但是很少有旅行社打算招聘导游。旅游淡旺季明显,旅行社的运营成本是制约因素之一。

社会兼职导游数量偏多,让旅行社产生了依赖心理。从济宁市旅游局旅游培训中心了解到,今年,该市有1800多名导游通过年审。在这些导游中,只有600多名导游和旅行社签订合同,属于旅行社专职导游。而其他1200多名导游都是兼职导游。旺季时,旅行社能找到社会兼职导游,不会为找导游发愁。

保障相对不稳 波及高校招生

“今年学院旅游专业学生不足10人,去年这个专业招了20多人,前年这个专业招了30多人。”济宁职业技术学院外国语系主任彭瑞娟说,这个专业是第三年招生,每年的招生人数在下降。

山东理工职业学院文化旅游系副主任郭峻介绍,2008级旅游专业招了50人,2009年这个专业招了20人,2010年这个专业专业招了19人。

郭峻表示,学生和家长不太认可这个专业。目前导游的收入不稳定,尤其是社会兼职导游的社保体系也完善,很多兼职导游没有购买养老保险和医疗保险,他们的收入主要依靠带团的业绩。

“收入不稳定、吃青春饭”,这是不少家长对导游这一职业的认识。彭瑞娟认为,经济收入和社保体系是影响家长观点的主要因素。多数旅行社为专职导游办理养老和医疗保险等,而社会兼职导游的社保只能依靠自己解决。

鲁菜创新大赛,文化味浓厚

济宁的特色菜可真不少。 本报记者 张晓科 摄

本报济宁11月13日讯 (记者 李倩) 荷香妙龄鸭、运河四扣碗、孔融让梨、花览鳜鱼……带有地方特色的筵席和菜品让人参观者大饱眼福。13日,首届鲁菜创新大赛济宁市选拔赛在济宁香港大厦成功举行,来自全市30余家酒店的名厨亮出绝活,最终评选出的3桌宴席、9款热菜将代表济宁参赛。

“皓月当空,感悟自然灵韵;独步幽径,品味荷塘雅致。”荷塘雅韵筵席旁,穿着清新雅致的解说人员对独具匠心的台面设计进行细致讲解。菱角米、微山湖鸭、淡水鱼等采用微山湖淡水鱼和水生植物为主要食材筵席,配之荷花装饰,台面像一幅清新淡雅的水墨画,吸引不少同行高手参观拍照。

本次选拔赛,吸引了30余家酒店的高手前来参与,共有5桌宴席,60余款热菜参赛。各参赛单位和选手也做了充分准备,积极挖掘精品鲁菜和烹饪技能的文化内涵,力争推出名副其实的济宁特色筵席和菜品。筵席展示中,不乏运河风情宴、全聚德全鸭宴、儒风盛宴、兖州风味宴、创新营养海鲜宴等带有浓郁的地方色彩的筵席。

“每桌筵席、每款菜品不仅要注重菜品颜色、形态、质量,还突出发掘它的文化内涵。”担任评委的济宁市烹饪餐饮业协会常务副会长王冠良说,本次比赛创新占到40分,在宴席展示上,各大酒店的名厨在菜品造型、调味上都表现出了创新,一些参赛器皿也让人耳目一新。“比如葱烧海参王是典型的鲁菜,但厨师在器皿上加之糖艺造型,增加了菜的观感,让食客在未饱口福之前,就已经让人大饱眼福。”

经过激烈的竞赛,最终运河风情宴、儒风盛宴、创新营养海鲜宴三桌筵席和9道热菜将代表济宁参赛。

据了解,为推动济宁市鲁菜的创新和发展,对此次大赛评选出的优秀“筵席”、“菜品”和相关企业、选手,济宁市商务局将会同济宁市人力资源和社会保障局进行联合表彰,优先推荐申报国家钻石级酒家,并对其发展予以重点扶持。