

东营市商贸流通岗位技能大赛3日开赛——

超市里秀起“技能大比拼”

本报11月3日讯(记者张倩 通讯员 李桂香) 3日,在胜大超市锦华店内,一场别开生面的竞赛正在火热进行。这边的模拟收银现场,训练有素的收银员们正在争分夺秒地录入商品,那边宰杀活鱼现场,一双手正在上下翻飞地清除鱼鳞。这是由东营市商务局主办的全市商贸流通岗位技能大赛第一场比赛的比赛现场情景。

◎优秀收银员

“眼疾、手快、算准”

上午9时许,在胜大超市锦华店一楼的收银台上,收银组的比赛正式开始。收银组共有23名选手参赛,每位选手必须在规定的时限内录入30件商品,其中包括20件扫描商品和10件手工录入的商品。“我们主要考察的是参赛选手的扫码、找零是否准确,在此基础上,用时最短的选手获胜。”收银组的裁判员告诉记者。

来自河口银座的吕学婷拿到了2分06秒的好成绩。一名从业三年的收银员王莹告诉记者,通过这次技能大赛,可以让收银员的工作更规范、更迅速,可以为顾客节省不少时间。

◎宰杀活鱼

一条只需38秒31

与收银比赛同时进行的是宰杀活鱼比赛。13名选手从水缸中分别挑选活鱼,争取在最短的时间宰杀并处理干净。“别看就是杀一条鱼,要想获胜,必须遵循7个规则。”裁判员介绍说,除了用时长短,还要看鱼鳞是否清理干净、有没有刮破鱼皮、杀鱼腹部切口是否齐整、内脏和鱼鳃是否清理干净、操作中不能弄破鱼胆、是否将鱼清洗干净,不残留血污、鳞片等污物,“别看杀条鱼,学问可大了。”

最终,来自商业大厦的王纪亮拿到了38秒31的好成绩。“这是我第二次来参加比赛了,去年的时候有点儿遗憾,拿了第二名,今年我就是来拿冠军的。”王纪亮告诉记者,他平均每天要宰杀七八十条生鱼,最多的一次一天宰杀了120多条,“除了杀鱼,我们还得保证给顾客把鱼处理干净了,既要为顾客省时间,又要让顾客满意。”

据悉,2011年全市商贸流通岗位技能大赛为时两天,11月3日进行的是商品录入和宰杀活鱼的比赛,比赛地点为胜大超市



▲3号选手在超市参加商品录入比赛。
本报记者 任小杰 摄

锦华店。男装推介、手工点钞和女装推介分别在11月4日上午和下午进行,比赛场地为东营市技师学院实训楼。本次职业技能大赛的参赛人员主要为各县区和市直商贸流通领域的工作人员。

►评委们正在
细心检查每一个
参赛作品。
本报记者
任小杰 摄



齐鲁晚报

一报在手 遍览天下

齐鲁晚报天天读

文化盛宴全家享

《齐鲁晚报·今日黄三角》

做足本地新闻

贴近油城百姓



我爱看
[深度]、
[财经新闻]、
[国际新闻]、
[体育新闻]、
[都市车界]、
??



火热 2012齐鲁晚报
征订中.....

全年订阅仅需180元,尽享山东第一都市报

东营市区及县区订报热线:

登州路投递部 13371505671
东城投递部 13210362726
广饶县邮政局 6441452
牛庄邮政支局 8291151

钻井投递部 13864760055
西城投递部 13371505676
垦利县邮政局 2881801
龙居邮政支局 8111070

新区投递部 13054633260
机厂投递部 13371505582
河口区邮政局 3651999
六户邮政支局 8371000

石大投递部 7692279
利津县邮政局 5621864
史口邮政支局 8281516

齐鲁晚报东营发行部订报热线: 8203666