



江門“雲上世青會”10月15日開幕 設7個海外(境外)分會場



國際日報訊 主題為“縱橫萬裏皆兄弟，一脈同胞雲相約”的第七屆世界江門青年大會，將於10月15日拉開帷幕。此次大會首次採用線上與線下互動、實地訪談與境外分會場

連線相結合，與世界江門青年在“雲”上相見，打造“永不落幕的世青會”。這是記者從9月22日在江門召開的2020“雲上世青會”活動新聞通氣會獲悉的。

據介紹，本次大會將重點圍繞經貿合作、文化傳承、為僑服務等方面開展，並通過“雲相約”、“雲商機”、“雲對話”等環節，加強與海外青年溝通互動，促進海內外僑商經貿交流。在“雲相約”板塊，將表彰一批境外僑界抗擊疫情優秀社團和優秀個人，僑鄉青少年將與世界青少年連線，雲頌《少年中國說》。“雲商機”板塊，江門將向世界各地推介巴拿馬貿

易對接平臺、江門大廣海灣保稅物流中心以及“僑之匯”線上展示平臺，外貿企業代表講述線上開拓海外市場的體會，凝聚發展共識。“雲對話”板塊，港澳文藝界代表將在線上為海外僑胞抗疫加油，江門市僑務局、市商務局和市僑聯等部門負責人，名中醫、呼吸道專家等專業人士還將現場連線中國澳門、馬來西亞、澳大利亞、美國、哥斯達黎加、委內瑞拉、巴西等境外分會場，就防疫、經貿合作、為僑服務等方面內容進行雲對話，探討時下的發展機遇及江門經濟新優勢，謀求發展新機遇。

據悉，江門已向全球80多個國家和地區，約700個僑團發出邀請，組織當地鄉親線上觀看。預計將吸引境外70多個國家和地區逾8000人次觀看直播。主會場設在江門市，美國、巴西、哥斯達黎加、委內瑞拉、澳大利亞、馬來西亞、澳門等地設立了7個海外(境外)分會場，臺山市、開平市、鶴山市和恩

平市設立了4個國內分會場，實地訪談與海外(境外)分會場連線相結合，其他嘉賓全部線上收看，打破地域和疫情的阻隔，與世界江門青年在“雲”上相見，“線”上相約。

經過十多年發展的江門世青會，從面對面溝通到雲端互動交流，從聯誼到合作共贏，從江門走向世界，從傳統走向現代，秉持“世界性、精英性、青年性”的特點，繼續打造一個“永不落幕的世青會”。(梁怡)

“江門國際商會”更名為“江門市進出口商會”

9月22日，江門市進出口商會召開第四屆第一次會員大會暨理事會就職典禮。江門市領導郭建紅、蔡德威、胡念芳參加活動。

江門市進出口商會第四屆第一次會員大會聽取審議了江門國際商會第三屆理事會工作報告，審議決定將“江門國際商會”更名

為“江門市進出口商會”，選舉產生了第四屆理事會成員，吳文舟當選為新一屆會長。

吳文舟表示，新一屆的理事會班子將在各級黨委和政府的領導下，秉承“為會員企業服務、為行業發展服務”的原則，履職盡責、團結會員、創新服務，將商會打造成為

擔當作為、企業滿意的“會員之家”。同時，希望商界同行和社會賢達、各界精英伸出友愛合作、共同發展的手，共同搭建發展平臺，實現資源共享，合作共贏。(陳敏銳 餘匯)

大米、茶葉、水產、家禽四大優勢產業聯盟揭牌



9月22日，在江門市慶祝2020年中國農民豐收節系列活動上，江門市大米、茶葉、水

產、家禽四大優勢產業聯盟揭牌，將充分發揮區位、資源、市場、科技等優勢，通過開展各項有效的活動，為成員單位提供合作發展平臺，促進產業轉型升級，提升整體競爭力，助推江門農業產業的轉型升級與農業特色的做大做強，從而進一步推動江門農業高質量發展。

當天下午，還舉行了以“江海之水 融為上鮮”為主題的江門水產品牌發布會，通過品牌宣導發布的方式，正式宣布成立江門市水產行業協會，此舉將吸引更多水產行業同

仁加入協會，促進共同發展。

江門是漁業大市，漁業資源十分豐富。2019年全市養殖面積約85萬畝，位居全省第二；總產量79.2萬噸，位居全省第四；全市漁業經濟總產值202.8億元，位居全省第二，占全市農業總產值的44%。江門市水產產業聯盟理事長李慶表示，聯盟成立後，將分三步走，集中整合資源，增強產品背書，提升知名度；提升養殖能力，應變市場需求，實現高品質發展；保障產品安全，提升養殖效能，增強採購信心。(畢鬆杰)

劉毅：形成工作合力 打造「僑夢苑」品牌

近日，江門市市長劉毅主持召開市政府常務會議，研究部署促進江門“僑夢苑”高質量發展、加快人力資源服務業發展等工作。

會議審議并原則通過《關於促進江門“僑夢苑”高質量發展實施意見》(以下簡稱《實施意見》)。會議強調，出臺《實施意見》是落實中央決策部署，更加主動融入粵港澳大灣區建設的重要舉措。“僑”是江門獨特的城市基因和品牌，各級各部門要統一思想，提高認識，落實責任，各市(區)政府要加強工作領導，參照市的做法，成立“僑夢苑”建設工作領導小組；各相關部門要各負其責，主動對接，共同抓好《實施意見》的落實，推動“一苑多園”、各具特色格局的形成。要用好“僑夢苑”平臺，將招商引資、教育、科技、文化、衛生、城市建設等經濟社會發展工作中涉及“僑”的工作結合起來，利用好“僑”資源，形成工作合力。要加強政策宣傳推廣、內聯外引，打造“僑夢苑”品牌。(江訊)

推進“粵菜師傅”“廣東技工”“南粵家政”三項工程 新會區唱響“鄉村振興曲”

以陳皮為媒，擦亮粵菜招牌，啟航葵鄉“鄉村振興”發展之路；以技能為源，打造人才高地，推進新會高質量發展；以服務為本，破解家政難題，精準開展扶貧協作工作……

今年以來，新會區堅持以打造知識型、技能型、創新型人才隊伍，為新會區經濟社會高質量發展提供人才支撐為目標。新會區人社局圍繞本地特色，同步推進“粵菜師傅”“廣東技工”“南粵家政”三項工程。

提升新會飲食文化的海內外影響力

陳皮骨甘香酥脆、陳皮水鴨湯香醇微甜、陳皮酒稠綿醇厚、陳皮糕甜而不膩……近日，《粵菜師傅·新會陳皮美味》發布會暨新會陳皮膳食養生講座活動在新會區龍泉度假酒店舉行，數十款陳皮美味在發布會展出。

在推進“粵菜師傅”工程中，新會立足本地特點和優勢，作為“陳皮之鄉”，新會發揮陳皮最大的優勢和特點，讓新會陳皮搭

上“粵菜師傅”這趟快車，發揮出“1+1>2”的效果。

經過一年多的努力，集新會陳皮文化、美食和教學于一身的《粵菜師傅·新會陳皮美味》讀本在今年6月正式面世。該讀本集新會陳皮文化、美食和教學于一身，將60道新會陳皮特色菜品標準化，依托“粵菜師傅”工程的深入實施，充分挖掘新會陳皮美食文化，推動粵菜烹飪技藝的匠心傳承與創新弘

揚，着力塑造新會特色美食品牌。

搭載上“粵菜師傅”工程的“快車”，新會陳皮美食得到了更好地發揚和推廣，“新會陳皮美食”的招牌越傳越遠；借助“新會陳皮”的全球影響力，提升嶺南飲食文化的海內外影響力，豐富了“粵菜師傅”的文化內涵。

積極打造高技能人才“搖籃”

今年8月10日，在廣東省CAD機械行業含金量最高的賽事——廣東省CAD機械設計職業技能競賽中首次採用線上網絡遠程競賽方式進行。去年，新會技師學院先後組織參加國家、省、市區各級技能競賽項目22個，榮獲國家級特等獎4項、一等獎4項以及省級一等獎16項，並在粵港澳大灣區第二屆職業技能

大賽的粵菜廚藝和酒店客房服務項目比賽中奪得粵菜廚藝項目的最佳創意獎和粵菜廚藝、客房服務兩個項目團體優異獎。

近年來，新會技師學院積極推進校企合作和新型學徒制度，提升學院教學質量。新會區技師學院先後與經濟開發區、軌道交通產業園、新會江裕科技園、“三大萬畝園

區”以及中車、廣東海信、ABB等156家園區或企業進行“校企合作”，覆蓋學院所有專業。通過校企合作的開展，助力新會區有關產業發展的同時，借助企業的力量，確保技師學院的辦學質量得以穩步提高。

大力實施“訂單式”人才培養模式

近年來，新會區大力實施“訂單式”人才培養模式，由區人社局主動對接區內社工機構和家政服務企業(單位)需求，創新合作方式，根據行業企業需求有針對性地制定人才培養方案，提供針對性職業技能訓練，培養符合我區發展的高技能家政人才。

據悉，“南粵家政”工程重點實施母

嬰、居家、養老和醫護服務4個培訓項目，新會技師學院採用素質教育與技能培訓雙結合，理論培訓與臨牀實踐相結合，崗前培訓與崗位培訓相結合，加強學生的技能提升。如今在新會技師學院共有700多名學生就讀于相關專業。

下一步，新會區將加強與粵港(澳)家

政服務企業和港澳地區婦女組織合作，引進先進模式，探索實施“一試、兩證、兩地用”模式，通過勞務輸出方式，將新會區家政人才往外輸送發展，助力大灣區經濟建設。(張奕維)



▲今年6月，《粵菜師傅·新會陳皮美味》發布，推介了多道新會陳皮特色菜式。



▲2020年新會區“南粵家政”婦嬰護理專項技能培訓班舉行。



▲新型學徒職業鑑定考試現場。



▲“粵菜師傅”專項能力培訓班。