



从“打工小妹”到培训老师

王莉用工匠精神“烘焙”美味人生

文/记者 李梦婷 图/资料

提起王莉,身边的朋友都会竖起大拇指,称赞这位在烘焙行业中的佼佼者,这不仅是因为她拥有过硬的专业技术,还有一颗积极向上、追求卓越的心态。

2023年,她被授予上海市五一劳动奖章和“徐汇工匠”荣誉。面对荣誉,她说:“心中有光,素履以往,做任何事都要全力以赴,相信世上无难事。”

不破不立 人生要勇于改变

王莉是一名85后,初中刚毕业她便早早外出打工。由于没有文凭,王莉最初只能进厂靠体力赚钱,人生一眼可以望穿的焦虑让她开始寻找机会。2009年她来到上海。一次偶然的机会,了解到在上海有一家“海上青焙坊”法式烘焙学校在招生。她看着宣传册上那些令人垂涎欲滴的西点,精致的裱花,松软的面包……当时的她难以想象这是凭借几团面粉就能做出来的东西。“我第一次接触烘焙,觉得像小时候过家家玩泥巴一样有趣。”从初体验的感兴趣到一发不可收拾地爱上。从那以后,王莉严格要求自己,每天数十个小时的学徒工作,从不间断,一定要更加专业,学习更多技能,用努力和勤奋获得老师和同学的认可。

正因如此,她明白,想要去看更大的世界就一定要全力以赴,要不断学习,让自己更加优秀,可是临近毕业,她又面临着新的瓶颈,“我觉得我是一块海绵可以一直汲取水分,但是那时的情况是在学校没有新的知识让我继续学习了。”于是她开始寻求新一轮的改变,彼时她经学校推荐去法国EFBPA烘焙学院进行了为期一年的学习,并考取了CAP(烘焙师资格证)证书。2015年,她在第四届路易乐斯福杯上崭露头角。谈及成长之路,王莉感慨万千,“人生有时候就是不破不立,勇于走出舒适圈,才能发现更多可能。”

择一事,终一生 不为繁华易匠心

初心在方寸,咫尺在匠心。匠心源于热爱,也源于坚守。回国后她返回“海上青焙坊”担任烘焙老师,4年期间培养了百余名专业法式烘焙师,并获得了法国食品协会颁发的“青年才俊奖”。从最初靠体力赚钱的“打工小妹”到烘焙培训老

师,她看着和她那时年纪一般大的学生,王莉希望他们能够将烘焙作为终身职业,欲速则不达。

平时王莉十分乐于与学生分享自己的人生经验,希望大家把自己的独特工艺和风格、个性和创意注入每一个作品当中,精益求精不只是对工作的态度,更是对人生的态度。“学无前后,达者为先。如果说你认为困难无法破解,那或许是因为方法没有找对,找对方法就会事半功倍。”她一直坚信着这段被她视作人生信条的话。

2015年王莉以优异的烘焙技能成功让乐斯福注意到了自己,成为了乐斯福专项技能培养对象,并重回法国国家烘焙学院——INBP。继续学习最高烘焙技能的王莉,也成为中国唯一取得高级烘焙师资质并完成烘焙硕士所有课程。“乾坤未定,你我皆是黑马,只要有所准备,上帝一定会给你一个成功的机会。”

成就自己,回馈社会

“得到社会的帮助,我理应有所回报。”王莉说。

2016年底,回国后的她,任职于燕子培训中心,为企业客户提供优质技术咨询服务,并活跃于各项公益活动。2021年7月,王莉又一次加入烘焙培训教师的行列,只是这一次的学生是一群“来自星星的孩子”,通过烘焙培训让这些“来自星星的孩子”拥有更多的自主选择权。

从业十年来,王莉带领团队夺得“烘焙世界杯”冠军,同时她也是我国第一届职业技能竞赛烘焙项目裁判。一花独放不是春,百花齐放春满园。在她看来,自己获得的成功很大一部分来自于优越的社会环境,自我价值实现后,社会价值将是她接下来的追求。

唯有热爱可抵岁月漫长。从一个“烘焙行业小白”到备受推崇、享誉业内的“烘焙大师”,王莉以亲身经历及实际行动真正诠释了坚持与热爱的力量。

烘焙是时间的艺术,当面粉开始发酵,烤箱开始溢出香气,这场属于王莉独一无二的艺术演绎便已经开始。对王莉而言,这场治愈的烘焙艺术与匠心之旅,回馈社会将是另一个新的开始。

