



调饮师夏云龙在制作茶饮。

资料图片



食品安全管理师齐晋弘在餐厅后厨检查食品卫生。

资料图片



服务机器人应用技术员张晓明在调试送餐机器人。

资料图片

从事新职业，他们的工作有点“潮”

李贞 孟丽莹

服务机器人应用技术员： 为机器人装上“大脑”

“祝你生日快乐……”在北京市朝阳区一家汽车销售服务店的客户休息区内，一台白色的送餐机器人走向一名当天过生日的顾客，唱起了歌。而帮助机器人完成这一活动的，是来自上海擎朗智能科技有限公司的服务机器人应用技术员张晓明。

送餐、运货、迎宾、清洁……如今，智能机器人已在很多服务场景中成为人们的好帮手。与此同时，保障智能机器人正常运行，对其进行优化、维护和管理的新职业“服务机器人应用技术员”应运而生。

张晓明先对店内新购置的几台擎朗送餐机器人进行了常规检查，“硬件性能要检测芯片、电路板等是否正常，软件程序上要看能否流畅运行。”送餐机器人走怎样的运动线路？在哪个地方停靠？送餐过程中停留时间多长？张晓明继续向店内工作人员询问起各项细节，然后打开自己的电脑设置起来，“我们会根据客户方需求，具体设定每台机器人不同的地图。”

不到一个小时，机器人的新“大脑”调试好了。张晓明又耐心地培训店内工作人员如何控制送餐机器人：“送餐模式”可以设置目的地，“小吃模式”可以设置停留时间，“多点模式”可以按顺序进行一趟多点位送餐……张晓明还列举了一些机器人维护的注意事项，提醒店内员工多加注意。“除

服务机器人应用技术员、食品安全管理师、建筑幕墙设计师、调饮师、电子数据取证分析师、碳排放管理师……人力资源社会保障部日前发布了18个新职业，至此，中国已有4批共56个新职业落地。

新职业的出现与社会发展息息相关，有的顺应数字化技术发展潮流，有

的符合绿色发展理念，还有的满足了消费者多样化的需求。新职业获得认可，对促进就业创业、引领职业教育培训改革、推动产业发展等具有重要意义。

那么，这些新职业从业者的日常工作是什么样？未来，新职业的发展前景如何？带着好奇，本报进行了走访。

为了保证送餐机器人各指标正常，我们也要确保客户能熟练操作，这样才能将机器人的价值发挥到最大。”张晓明说。

一套安装、调试和操作培训的流程下来，也就花了3个多小时。张晓明告诉笔者，今天的任务比较顺利，所以用时短，但很多时候，情况要复杂得多。“像为餐馆调试送餐机器人，就得避开营业时间，半夜或者凌晨工作是常态。有时正在调试中，突然来了很多客人就餐，那我们就得停下，在店里等几个小时，客人离开后才能继续工作。”

尽管有苦有累，但专业性强、自由度高等特点，让张晓明爱上了自己的工作。“服务机器人应用技术员的工作并非模式化的，而是需要根据不同环境给出不同的专业建议。看着机器人在自己手下‘活’起来，为客户带来好的服务体验，非常有成就感。”张晓明说，“这个行业与最新科技紧

密相连，工作中能学到很多新知识。现在国家很重视人工智能等新兴行业，对年轻人来说，能从事这一行业也是难得的机遇。”

食品安全管理师： 守护舌尖上的安全

“一定要提醒顾客打开‘健康宝’登记，免洗消毒液要摆在更显眼的位置。”在北京市王府井的一家海底捞火锅店，穿着白色大褂的食品安全管理师齐晋弘正在忙碌。

食品安全管理师指在食品生产、餐饮服务和食品流通等活动中从事食品安全风险控制和管理的从业人员。齐晋弘进入该行业已5年多。

今年，这一新职业获得“身份认证”，齐晋弘十分高兴。“食品安全是大事！”他满是自豪地告诉笔者，

“人、机、料、法、环，从人员到机器设备、原料、操作方法和店内环境，各个环节都要符合规定，这些都是食品安全管理师要监管的内容，我们要为顾客守护舌尖上的安全。”

做好这份工作，需要有细心、耐心和责任心。每天，齐晋弘都是店里来得最早、走得最晚的员工。早上6点多，他就要到店，先检查昨天的收尾工作——餐具是否都洗干净、摆放整齐了，地面是否经过了消毒，垃圾是否按分类标准进行了倾倒等。其他员工到岗后，齐晋弘要盯着每个人，不时地提醒大家规范作业：洗手必须按固定步骤来，洗后要烘干；在后厨操作间，接触不同食物要换不同的手套；菜上有黄叶子必须摘掉；做好的火锅汤底要先测温再上桌……“有些新员工不了解操作细节，我要在旁边指导他。有的老员工，工作久了可能会懈怠，我也要督促提醒。”齐晋弘常常忙前忙后一整天，没一刻能坐下

歇歇。

一个合格的食品安全管理师，得把眼睛当成探照灯，哪儿有问题都看得见。总盯着同事的错处“找茬”，别人会不会产生反感？“这就是我的工作内容，有上进心的员工都会理解。”齐晋弘说，“只要操作都规范，我就不会来盯着了。大家共同的目标都是为顾客提供安全舒适的就餐体验。”

如今，全国海底捞的每家门店都设置了食品安全管理岗。除了负责本店内的食品安全，他们还会向公司的质量安全管理中心反馈意见，为公司制定食品安全制度提供建议。齐晋弘给笔者讲了一个例子：“疫情防控期间，公司要求店里加大消毒力度。最开始，要求卫生间地面、便池均用浓度2000ppm的消毒液。但我们实际操作后发现，在小空间内全部使用高浓度的消毒液，会导致味道过重难以挥发，而且地面湿滑，很不安全。我反映了这些情况后，公司将规定调整为在不同区域使用不同浓度的消毒液，效果就好很多。”

虽然辛苦，责任也重，但齐晋弘真心热爱自己的工作，并且觉得在其中收获了许多。“从入职到现在，我的工资大概翻了4倍，未来晋升空间也不错。随着生活水平不断提高，大家对食品安全问题会越来越重视。我相信这一领域会有更多的市场需求，未来食品安全管理师的就业前景也会更好。”齐晋弘说。

建筑幕墙设计师： 给建筑穿上“保护衣”

在第四批新职业名单中，有一个职业叫“建筑幕墙设计师”。有了建筑设计师，为什么要再细分出一个“幕墙”设计师？笔者采访了从事该职业的大江江河幕墙系统工程有限公司华北大区总工程师霍炎焱。

“幕墙就像是保护建筑的衣服，主要用于公共建筑上，比如火车站、机场、五星酒店及大型商场等。”霍炎焱告诉笔者，幕墙挂在建筑外面，是建筑物的外墙围护，但并不承重。除了很多摩天大楼会采用的玻璃幕墙外，石材、金属板、陶板、钢板等材料也会在幕墙设计中涉及。

对人来说，衣服的作用一是保护身体，二是展现风格；对建筑来说，幕墙的作用也是如此。“现在很多建筑物设计过程中越来越重视幕墙。有的建筑外立面采用了曲面设计，还有的建筑对通透性、采光性的要求很高，要实现这些都需要更专业的幕墙设计。所以，建筑幕墙设计师的工作，就是针对不同建筑的要求，对幕墙的结构、工艺、性能等进行量身定制，在提高施工效率的同时为每个建筑赋予独一无二的个性。”霍炎焱说。

比如天津茱莉亚学院在进行幕墙设计时，设计师除了要计算每根螺钉的受力，检验材料的热工性能，模拟建筑对风压、水压的承受能力之外，还要着重考虑如何实现建筑的隔音需求。霍炎焱告诉笔者：“学院的每个房间都配有乐器，所以我们重点进行了隔音处理。筛选幕墙材料时，提出

了高于一般住房的隔音性能标准。我们对各种材料先进行了模拟实验——隔音效果是否达到预期，应用起来是否美观？色彩搭配是否融洽？造型大小是否相宜？反复斟酌才能挑选出最合适的。”

除了动工前需要详细规划，建筑幕墙设计师还有更多后续工作。据霍炎焱介绍，建筑幕墙设计师不仅要负责设计，还要考虑这件“保护衣”如何“穿”，“上身”效果如何，以及竣工后的长期维护保障。“这些环节缺一不可。”霍炎焱说，“这份工作程序步骤多、专业性强、时间跨度长，所以建筑幕墙设计师需要很强的责任心。”

从事建筑行业多年，霍炎焱很高兴看到建筑幕墙设计师这一职业获得更多认可。“更细致的分工会带来更专业的行业发展。对建筑幕墙设计师来说，与每个项目的亲密接触都是一段值得纪念的奋斗史。我也相信，未来会有更多优秀的年轻人加入建筑幕墙设计师的行列。”

调饮师： 把“快乐”加进茶饮里

“以前别人问我的职业，我都说‘做奶茶的’，以后就可以更骄傲地说我是‘调饮师’了！”在新茶饮品牌喜茶位于北京的一家店内，笔者见到了调饮师夏云龙。

调饮师这一新职业指“对茶叶、水果、奶及其制品等原辅料通过色彩搭配、造型和营养成分配比等完成口味多元化调制饮品的人员”。夏云龙觉得，这份工作的价值不仅是制作一杯茶饮而已。“很多年轻人平时工作很忙，休闲时喜欢喝各种茶饮、果汁，把这些饮料叫做‘快乐水’。那么调饮师就是为他们制作快乐的人。”

这份工作不轻松。早上8点，夏云龙到店开始做准备，制作饮品所需要的大量鲜果、芝士、茶底都要在营业前处理完毕。“葡萄需要剥皮、去籽、捣碎、腌制；茶叶需要水煮、称重、焖制、拍打，一系列的标准步骤操作完成后，才能成为当天的物料。”每份物料都有严格精确到分钟的保质期，调饮师要根据近期营业额、当日天气情况等因素进行调整，既要留足备料，又要尽量减少浪费。

上午10点，门店营业时间到了，从网上下单的顾客单号已经显示在电脑上。不大的吧台后面，夏云龙和其他店员开始忙碌。夏云龙告诉笔者：“别人看我们做奶茶时觉得眼花缭乱，其实我们手中每个细节都是有规范和标准的。”每杯饮料的加糖量、水果量，上面奶油的形状、杯子上标签粘贴的位置，甚至是把饮料递给客人时的角度都有着统一标准。“只有这样才能保证客人在任何店里买到的茶饮口味都一样。”

每天与不同的客人打交道，需要调饮师有很强的服务意识。有的年轻女孩要点网上同款“隐藏菜单”；有位老奶奶，听了孙女的推荐，第一次来尝试年轻人爱喝的茶饮；店里用小众水果做出的新品，客人好奇又忐忑，需要专业的介绍……各种情况，调饮师都要随机应变。“这份工作的技术含量其实不少，要动手也要动脑，还得在实践中成长。”夏云龙说。



2019年11月，北京江河幕墙系统工程有限公司作业人员为国家速滑馆进行幕墙安装。

资料图片