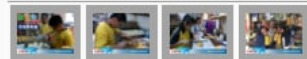


26.04.2016 10:38



同學合作在麵包店打工(商台新聞)



上星期報道有小五學生接受模擬工作體驗。填過問卷、經歷面試，他們終於要到店舖實習，到底會有甚麼體驗？

小五學生搖身變熟手麵包師傅

「這些是加入了菠蘿汁的麵包，用刀按扁它，放在包上，就完成了，如果大家吃過菠蘿包，上面有層很脆的皮，這就是菠蘿包上面塊皮，之後還要擦蛋水。」介紹如何製作菠蘿包的，是景景邨亞斯理衛理小學的小五學生洪炫具，他在位於景景街市的麵包舖，剛剛開了工二十分鐘，已經俐落地製作了幾個包的脆皮。

小學舉行模擬打工活動，早期經過一連串的考驗，包括職業測試、求職面試，洪炫具終於得到他的理想工作，在麵包舖打工兩小時。原本只是打算幫手打雜，不料餅舖老闆葉先生邀請洪炫具與拍檔紫欣，進入廚房重地幫忙製作麵包。在熱廚房忙碌了半個小時，洪炫具及紫欣，造了一盤芝麻花生包、一盤菠蘿包、切了十多份蛋撻並包裝。期間葉老闆不停稱讚他們有天份、「幫得手」，連到以藐視的小學校長也叫他們思考一下前途問題：「以後做完功課便來幫手半個鐘，為自己將來打算一下嘛，難得老闆賞識。」

招呼客人，要做殷勤的夥計

整完餅，還要招呼客人。一開始面帶尷尬表情地站著，下午客人逐漸多起來，洪炫具和紫欣穿梭在不同客人之間，有坐著輪椅的長者、路過的外傭、家庭主婦等，還有剛剛結束在雜貨店打工的同班同學，要求買蛋撻請他的老闆伯伯吃。他們開始熟練地詢問客人需要，替客人夾面包，收錢，還主動介紹：「有剛出爐的蛋撻，要嗎？」「這種包十元三個！」有時還要說英文「Ten dollars」，送走客人還追出去喊一聲「多謝幫襯，歡迎下次再來」。

打工體會之一：與印象中的老闆不同

兩小時的打工結束，洪炫具對大人的職業世界有了新的看法：「我以為老闆通常不會教人，因為老闆成日好似好高級，僱員則很低級，但這個老闆不會。」承認自己平日做功課較為懶散的他說，打工學懂了耐心：「整麵包要耐心，沒有客人時要等客人來，整麵包揉麵團不能『求其』，要有心機，耐心好重要，整麵包不是你造就造，不造就不造，要造一定要造完。」洪炫具還說，招呼客人後，亦感覺自己變得友善親切。

校長的期望：總有一樣活動能刺激到他們成長

學生打工期間，校長林德育及老師，到了同學的工作地點，包括精品店、雜貨舖、小學種花，看他們工作，又買走他們的勞動成果，鼓勵學生。洪炫具完成打工後，跟隨老師回學校，說想知老師們看到他們造的麵包有甚麼反應。林德育說，看到一些平時在學校比較調皮、不專注的學生，表現出課堂上沒有的好表現，指學生成長了很多，正亦亦是舉辦活動的目的：「透過多元化的活動，照顧多樣性的學生，每個學生都不同，有些讀書叻，有些做其他事厲害，相信有一日，會有一樣東西刺激到學生，令他們成長。」

林德育說，學校是「火柴盒」，面積小，因此將課堂搬出校外，希望透過活動令學生有爭取的心，學懂表達自己的想法，透過親身經驗對家人有多一份包容，亦藉活動激發學生提早思考將來：「世界變化得太快，接觸多些看多些，對生命會有影響，影響引領某些行為出現。」「生命的成長，當知道自己要做甚麼，讀書就不是雜事，小朋友沒有這個感受。」

負責為學校舉辦這個活動的教育機構Why Not Youth Education And Development課程總監林秋霞說，傳統教育制度，學業成績不理想的學生會被標籤成讀書不成，一無是處，但若換個舞台給他們發揮，可以找到他們的潛能，包括做小手作，和實習，「最開心不是看到叻的同學有多麼卓越，而是見到平日被負面評價的同學，表現得積極主動，包括與老闆、同事之間的互動，用其他活動發掘他們的自信心，讓他們尋找到求學動機，否則無論教多少，吸收不到也沒用。」

記者：岑俊鳴

0 Comments

Sort by Oldest



Add a comment...

Facebook Comments Plugin

新聞專題

- ▶ 暖暖人間 (47)
- ▶ 好好學習 (48)
- ▶ 國際風雲 (69)
- ▶ 知醫識健 (48)
- ▶ 探首尋新 (47)
- ▶ 時事特寫 (32)

昔日專題

- ▶ 優質生活 (22)
- ▶ 校園百科 (22)
- ▶ 醫療解密 (23)
- ▶ 文化賞識 (4)
- ▶ 仁川亞運 (8)
- ▶ 六四-25年 (11)
- ▶ 升呢圖譜 (19)



熱門搜尋：媽媽 | mother | party | 聖誕禮物 | christmas | 聖誕節 | 花店 | flower shop | promotion | 情人節禮