

做自己的人生主厨

By Lin Peng LJI Reporter

陈宇施，2025 年第 27 届曼尼托巴省技能竞赛铜牌获得者。湖北荆门人，加拿大工签持有者，教育 经济与管理硕士。

采访者：你当初为什么选择学习 Culinary Arts（烹饪艺术）？

陈宇施：是因为从小喜欢做饭，跟着父亲进厨房。

采访者：是从小就喜欢做饭，还是在成长过程中逐渐发现自己对餐饮行业感兴趣？

陈宇施：是的，我拿到西厨的 offer 之前是商业 IT 相关的，但是思考再三等到了这个烹饪专业的 offer。

采访者：在很多年轻人把大学、金融、IT、工程等作为职业首选的情况下，你为什么选择了一条不同的道路？父母会有什么看法么？

陈宇施：我在大学时候已经做了很多学生工作，后来是在体制内工作。父母非常民主，他们都挺支持我们的。目前同事有菲律宾，南美。

采访者：你什么时候第一次意识到做厨师可能就是我真真正喜欢的事情？有没有一个特别难忘的瞬间？

陈宇施：是我真正从老人院上班开始，一个人做 100 多人的午饭，需要在两个小时内完成。感觉太有成就感了。有一种感觉我自己就是厨房的王。而且我们养老院目前没有华人。

采访者：从学校学习到进入 Senior Living、餐厅，你觉得“课堂里学到的东西”和真正

工作最大的区别是什么？

陈宇施：我在温尼伯一个加拿大排名前 100 的餐厅做了六个月，压力非常大。不太合适新人。

采访者：做为一个厨师，你最喜欢的美食影视作品是哪一个？

陈宇施：Chef 's table.《主厨的餐桌》

采访者：你获得 2025 年曼尼托巴省技能竞赛铜牌，这对你来说意味着什么？



陈宇施：当时没想到我自己能获奖，我非常意外。我在四个小时之内要做前菜，主菜，甜点，比完之后我就走了。然后奖杯是老师给我带回学校的，所以颁奖也是在教室里完成的。这一届的银奖也是我们中国人，所以第二三名都是我们中国人。这个意味着在我简历上有很重要的一笔，每次面试都会被问到，证明我自己具备足够驾驭这个工作的专业技能。

采访者：它有没有改变你对“技能型职业”的看法？

陈宇施：这种技能型职业太重要了，特别是现在 AI 的兴起，它可以很迅速的替代很多工种。这种工作不是容易被取代的，而这种技能是跟着我而迁移的，是一种经验积累型工作。

采访者：如果现在给你配备一个 AI 机器人，那这个机器人能不能对你有帮助？如果他有你的所有配方，他能取代你么？

陈宇施：就算如此，我估计它只能取代 35% 的工作，因为在厨房很多时候是一个动态的



工作状态，因为每个人，每天，每餐都不一样。我所在的养老院餐厅就像一个酒店的餐厅，老人们都点餐制，所以不太一样。

采访者：很多年轻人认为“蓝领、技术工种、餐饮”等职业不如坐办公室体面。你怎么看待这种传统观念？

陈宇施：传统中国人对蓝领有一些偏见的，对我自己来说，我只是做自己想做的事情，家里的父母都没有反对。我不在乎外人怎么看，就把自己的事情每一步都做好。

采访者：这个职业会成为你的终身职业么？

陈宇施：我不知道，但是我现在是尽力在做这个事情，有计划去考 red seal。然后再去学烘焙。

采访者：有想过把中国的餐饮技巧放进西餐吗？

陈宇施：有的，我一直在思考如何运用中餐技巧。

采访者：进入餐饮行业后遇到过最大的困难？

陈宇施：去养老院之前，我在当时在餐厅工作，对于一个新人来说，强度太大了，工作十三个小时，没有时间去 break。没有克服这个词，我是纯撑下来，经历这个之后，我在养老院的工作还比较适应。

采访者：队友支持你吗？你们俩算吃货么？

陈宇施：支持，我做什么他都支持我，自从学了厨师之后，外面的饭发现不好吃了，都是自己做。

扫描二维码

手机上阅读全文

