

记者实地探访两所学校课后服务情况

唱昆曲做手工练书法,学生乐在其中

见习记者 乔一萌

上海的学校课后服务工作究竟进行得怎么样?记者在开学后,来到上海市第一师范学校附属小学和上海市浦东新区进才北校,一探究竟。

一师附小:
自主时刻开展社团活动

一横一竖,一撇一捺……一只大手握着一只小手,在宣纸上慢慢勾勒文字,过程缓慢而有节奏,最终,一个个中国字慢慢出现在纸上,美丽夺目。这一幕场景,发生在一师附小的书法社团,大手的主人”是书法老师顾君兰,小手的主人”是四年级小学生郑浚文,因为对书法的热爱,他们相聚在这里,每天的16:15—17:15,就是他们的练习与辅导时间。

能出现这样其乐融融练习书法的一幕,得益于一师附小政策上的努力:国家双减政策颁布以来,一师附小在市教委、区教育局的领导下,实行“三段式一贯通”的课后服务工作,学校为全校1960名学生提供免费优质的课后服务,努力达成让学生开心、让家长放心、让社会安心的目标。

校长鲁慧茹介绍,一师附小的课后服务分为三个时段:第一时段——学习时刻,从15:15至16:15,这个时段有95%以上的学生报名参加,在这一段时间里,报名的学生可在老师的辅导下,认真完成当天的作业,养成良好的学习习惯;第二时段——自主时刻,从16:15至17:15,这一时段主要开展社团活动,由一师附小的教职工和外聘专业人员开设,包括艺术、科普、健身、生活等九大类六十多门社团课程,像书法班、舞蹈班、体育班、音乐班,等等;第三时段是温馨时刻,从17:15至18:00,报名的学生在外聘看护老师的组织下,参加各类休闲活动,例如阅读书本、制作手工作品、玩棋牌游戏,等等,在这段时间里,可以得到身心放松。

进才中学北校:
拓展服务开展成长性项目

傍晚,记者来到浦东新区进才中学北校。据了解,进才中学北校采取“基本服务+拓展服务”+“延时服务”的模式。

基本服务包括老师指导学生完成作业、对学困生进行个别补习辅导与答疑等。拓展服务指学校为学有余力的学生拓展学习空间,包括开展文教融合教育(艺、体、科、劳等)、思维能力拓展、兴趣爱好培养、自主阅读培育、综合实践项目、探究社团活动等成长性项目,由学生自主选择参加。这一阶段从放学后持续到17:30。“延时服务”的时间安排在17:30—18:00,为第二时段,其服务内容包括看护、个别化补习辅导等。

在昆曲班,记者看见,同学们站在舞台上,水袖一挥,咿咿呀呀地唱起歌来。在乒乓球馆,热爱运动的学生们一推一挡中,球“你来我往”。在围棋棋,学生们两两一桌,凝神思考,机智对弈。对于这样的课程,学生们显然乐在其中。

晨报记者 徐妍斐

进入9月,距离中秋节越来越近了,白领小刘开始为家人张罗中秋宴的事。以往,中秋时节居家聚餐,不仅需要提前筹备挺久,当天主人家为了一桌菜还要忙上大半天。后来去饭店吃,综合所有人意见物色一家合适的店也颇费功夫。

最近,小刘听说有一项厨师上门烧制中秋宴的服务,十分心动。把饭店里的“酒席”搬到家里来,既不用自己做菜,又能在家长亲友团聚,回味过去传统过中秋的方式,满满的仪式感。

那么,厨师要如何上门提供服务呢?如何决定中秋宴的菜品?厨师资质如何,疫情期间上门安全吗?如今的模式和过去曾出现过的私厨上门相比,有何不同与改进?



厨师上门为客户烧制佳肴

/受访方供图

请大厨上门烧桌中秋宴

- 厨师上门服务 App 再现,主打正餐服务
- 推出 30 个套餐及定制,与饭店价格接近

预订:
需提前 48 小时联系厨师

“先进入我们的小程序,然后根据需求选择想要的厨师或者想要的套餐,填写相关信息,选定日期后付款,然后我们会联系你,到日子厨师就会上门来做菜了。”400 咨询电话中,客服人员这样告知。

进入这个名叫“××厨师”的小程序,“团圆中秋味”的横幅按钮悬在页面上方非常醒目,既可以选择“精选套餐”,也有“私人订制”。记者浏览页面发现,各种精选套餐多达近 30 个,适合的就餐人数从 2 人到 12 人不等。

目前的套餐中,除少数西餐外,基本都是适合中秋宴大圆桌的“席面”。如果看中某一款套餐,点击进入后可以查看主厨资质信息、可服务时间以及具体的菜品等。预约时,需要填写服务日期、用餐时间、用餐地点以及用餐人数。注意事项显示,需提前 48 小时联系厨师。

如果不想从既有套餐中直接选择,还可以进行“私人定制”,首先提交联系电话、用餐日期、人数、地址等基本用餐需求后,平台联系顾客沟通厨师及菜品,顾客支付生成的待支付定制单,厨师就会上门服务了。

如果想挑一个好厨师,也可

以选择“单点厨师”,其中每位厨师的厨龄、资历、擅长菜系、收费、服务人数、距离等信息都清晰陈列。比如,排名前列的一名杨姓厨师的页面信息显示,25 年厨龄,曾在小南国、苏浙汇担任过主厨厨师长,擅长粤菜、川菜、湘菜。

价格:
从千元档到八千元档不等

无论出门下馆子,还是“在家下馆子”,核心都是菜品怎么样,价格划算不划算。精选套餐从 2 人餐到 12 人餐不等,中西餐皆有,价格跨度也比较大,从千元档到高端 8000 元档不等。

以最热门的 8—10 人餐为例,有花生米丁香鱼、糟鸭舌毛豆、香脆椒牛肉粒等 6 道冷菜,鲍鱼红烧肉、香辣蟹、蒜蓉粉丝蒸扇贝王、清蒸石斑鱼等 11 道热菜,以及主食小笼包和锦绣水果拼盘,共计 19 道菜,价格为 2888 元起。

再比如,一份 6—8 人餐含烧椒皮蛋、五香牛肉等 4 道冷菜,清蒸石斑鱼、手工河虾仁、果味鲍鱼红烧肉、风味蒜香排骨等 7 道热菜以及一份水果拼盘,共计 12 道菜,价格 1588 元起。

其中价格最高的要数 8—10 人的一份私宴套餐,含白切牛肉、椒麻鲍鱼、黑松露拌绣球菌等 8 道凉菜、风范汁焗澳洲龙虾、清蒸东星斑、翅汤花胶扣辽参、鲍鱼红

烧肉、帝王蟹二吃等 12 道热菜,以及黑松露牛肉炒饭主食和水果拼盘,共计 22 道菜,8888 元起。

对比其他早早“吆喝”中秋宴的商家,一家酒店给出了三份套餐,均为 14 道菜,价格在 1688 元/桌到 2088 元/桌不等;另一家位于崇明的度假别墅,6 人套餐价位 1088 元/桌,10 人套餐价位 1988 元/桌……

从套餐选择来看,厨师上门无疑更加丰富,价格的跨度也比较大,套餐以数千元居多,但也不乏千元档、两千元档。总体而言,厨师上门更多地属于“体验升级”型服务。

防疫:
主动向顾客出示绿码等

移动互联网经济初兴,曾冒出一批私厨上门 App,之后逐渐沉寂。2015 年,一个名为“烧饭饭”的 App 向用户发送了一封告别信,宣告因没有摸索出清晰的盈利模式而停业,令不少用户颇为惋惜。

六七年过去了,如今厨师上门服务再度出现了,和过去相比它会有哪些不同?

“××厨师”的一名负责人告诉记者,该项目去年七月启动于杭州,今年起业务范围扩大到了上海。“我们的厨师都具有专业资质和从业经历,是正规的厨师,同时可以提供的热菜、冷餐、

甜品、BBQ 烧烤、寿司宴等各种餐饮,每个厨师掌握的菜系也不同。”

记者注意到,过去的厨师上门服务 App,创业初期多以“烧钱”来成全性价比:厨师上门一次忙碌三小时,只收 79 元,即使后期提高了价格,也只是升至 99 元。这样的服务使得厨师上门成为市民品尝几菜一汤“家常菜”的选择,虽然也可以烧制年夜饭,但并不算作主营业务。这样的模式在汹涌而来的外卖大军面前似乎显得缺乏竞争力。

现在的厨师上门 App 却已经不走这样的路子,上述负责人表示:“我们想让在家下馆子变成一件具有仪式感的事,当顾客需要在家享用正餐时,可以选择我们。”从套餐的定位来看,这次厨师上门服务显然没有在打“价格战”。

“对于上海地区的新市场,我们也在开拓和摸索中,现在已经有一些顾客在和我们咨询预订中秋宴,但还没有到高峰,预订的高峰应该是在节前一两周左右。”对于疫情期间厨师上门服务如何保障安全,这名负责人表示已制定专门的疫情防控注意事项,针对高、中、低风险地区将相应采取不同举措。比如,高风险地区暂停服务,中风险地区根据当地相关规定执行,低风险地区厨师上门时须主动向顾客出示健康码绿码等。