

### 王森教育两名青年学员荣登央视春晚

# 技能照亮前程：中国健儿闪耀世界舞台

在 2026 年央视春晚舞台上，来自知名西点教育培训学校王森教育集团的学子、第 47 届世界技能大赛刘欣茹与李骏飞精彩亮相，代表“技能天团”展示了中国匠人的青春风采。

糖艺西点项目冠军刘欣茹领衔制作的翻糖作品《祥瑞醒狮》，以逾 50 斤原料精雕细琢，将威猛的醒狮、中国鼓、荷塘拱桥等传统意象完美融合；烘焙项目冠军李骏飞与团队打造的艺术面包作品《天坛礼颂》高 38

厘米，巧妙运用了榫卯工艺，以烘焙西点技术诠释了“技能无国界，文化有根脉”的深刻内涵。

他们用自己的双手证明了：技能成才这条路，一样能通往耀眼的舞台。而他们的故事，正激励着更多中国青年走上技能成才、技能报国之路。

◆文/王映波 图/王森教育集团提供

## 刘欣茹：从歌剧院蛋糕到世界冠军的甜蜜征程

在充满匠心与梦想的西点世界里，童年时一块精致的“歌剧院”蛋糕照亮了刘欣茹的人生道路。站在蛋糕店的橱窗里，那块层次分明的巧克力“歌剧院”蛋糕牢牢吸引了小欣茹的目光。细心的母亲从她渴望的眼神中读懂了一切，于是这块蛋糕成为了她童年记忆中甜蜜的里程碑。欣茹回忆道：“‘歌剧院’精巧的造型，醇厚巧克力和绵密蛋糕的丰富口感，为我打开了新世界的大门。”母亲那份无言的爱，也在这个哈尔滨小女孩心中种下了一颗甜蜜的种子。

初中毕业，刘欣茹面临继续普通学业与专业技能学习的重要选择。“父母觉得学点手艺一样可以有所作为！”带着对女儿沉甸甸的爱，通过多方打听和查询，刘欣茹的父母从哈尔滨两次南下苏州，来到“王森咖啡西点西餐学校”进行实地考察。“学校绿植环绕，环境静谧，仿佛是喧闹城市中的一片世外桃源，与传统印象中冷冰冰的职业教育学校截然不同。”

在学校的食堂体验课上，刘欣茹接触到了新奇的“闪电泡芙”。在老师细致指导下，原本零基础的她成功完成了长条形泡芙的制作，那种从无到有、亲手创造美好的巨大成就感，让刘欣茹彻底爱上了西点制作行业，同时也找到了自己的人生坐标。此后，刘欣茹进入王森咖啡西点西餐学校学习。经过 3 年的系统学习，她掌握了涵盖西点、烘焙等领域的全面技能，为日后职业生涯打下了扎实基础。

2018 年，刘欣茹看到学长在世界技能大赛上夺冠的报道后深受鼓舞：“原来学做蛋糕也能拿世界冠军！”当学校启动“种子选手”选拔时，她毫不犹豫地报名参加。这次失利让她一度萌生放弃比赛的念头，就在她最低谷的时候，王森老师发来了一条短信：“你还想比赛吗？”重新点燃了她的斗志：“我想！”她开始深刻反思自己的不足，意识到世界技能大赛采用扣分制，比拼的是谁更完美、错误更少。于是她重新开始，将每个动作练习上百遍。手被烫伤、出现了肩周炎，但她从



2026 年央视春晚现场，右一为刘欣茹



刘欣茹备战世界技能大赛

未放弃，最终将精准与稳定刻入了肌肉本能。

当刘欣茹再次站在国际赛场上时，心态已截然不同。对于参赛作品，她需要做的，就是屏蔽外界干扰，保持心态平稳，将训练水平完美发挥出来。2023 年，刘欣茹在第二届全国技能大赛中夺得糖艺西点制作项目的金牌，

从而获得代表中国参加世界技能大赛的资格。

2024 年，在法国里昂举行的第 47 届世界技能大赛上，因语言不通，刘欣茹选择以微笑作为与裁判交流的方式。这份从容不迫的微笑给裁判留下了深刻印象，也成为她自信的独特点实力。闭幕式上，当听到自己的名字最后被念出——巨大的喜悦与激动瞬间涌来！“又开心又激动，整个团队的努力终于换来了中国糖艺西点项目在世界竞技舞台上的首块金牌。”这不仅是刘欣茹个人的荣耀，更是几代中国西点人共同奋斗的结晶，实现了该领域世界级赛事金牌零的突破。

怀着让中国西点走向广阔舞台的渴望，刘欣茹又开始了新一轮的探索和跋涉。2025 年 10 月，在意大利米兰举行的 FIPGC 甜品世界杯大赛中，刘欣茹与队友凭借融合中国元素、造型惊艳、工艺精湛的作品，赢得了评委的一致赞誉，斩获团体赛冠军，这是中国队首枚甜品的世界杯冠军，也是刘欣茹获得的第二个世界冠军。

夺得世界冠军后，刘欣茹选择回到学校，转型为教练，培养后继人才。对于教学，她看重的不只是学员的手上功夫，还有他们内心对于这个行业的赤忱。她认为，只有真正的热爱，才能驱动一个人不断研究、创新。

中国悠久的历史和丰富的文化底蕴，为西点造型创作提供了取之不尽的灵感宝库，这是其他国家难以比拟的。“中国选手的优势在于拼搏精神和背后中华文化的托举，而年轻一代正用创意打破西方对我们的刻板印象。”刘欣茹坚信，中国西点人正在用美味和创意打破偏见。

从在橱窗外憧憬蛋糕的小女孩，到站上世界舞台为国争光的冠军，刘欣茹的心路历程印证了：“强大的热爱可以抵挡一切困难！”而一份始于甜蜜的梦想，终能收获整个世界的回响。

## 李骏飞：用榫卯结构惊艳世界的烘焙冠军

在浙江嘉兴市嘉善县的一家普通烘焙店里，还不到 20 岁的李骏飞每天忙碌着。他没有想过，手中的面团将会引领他走向国际舞台，让世界再次见证中国烘焙技艺的辉煌。这是一段关于坚持、蜕变与梦想的旅程，一个自认“比较笨”的少年通过不懈努力，最终站上世界技能大赛冠军领奖台的传奇故事。

童年时期的李骏飞是一名留守儿童，在爷爷奶奶的呵护下长大。此后他离开河南信阳老家，开始在外打拼。第一份工作是餐厅服务员，辛苦但收入微薄。机缘巧合下，家附近的一家烘焙店引起了他的注意。烘焙行业被视为一份“甜蜜的职业”，这让他产生了想试一试的念头。

烘焙店的工作繁忙又琐碎，学习机会有限。经过近 3 年的实践积累，李骏飞萌生了进一步提升技能的念头。他联系到被誉为中国烘焙界“甜点魔术师”的王森，其创办的咖啡西点西餐学校培养了众多冠军选手。虽然，最初李骏飞的父母并不知道他的选择，这位少年却毅然决定用自己的积蓄进入这所梦寐以求的学府。

2022 年 8 月，李骏飞在王森老师团队的指导下，开始进行专业的烘焙技能学习。与烘焙店的工作不同，王森团队提供了全方位的训练环境。专业的教练团队、丰富的原材料和先进的设备，都为他的成长创造了条件。尤其是在面对国际赛事时，教练团队会模拟各种可能发生的状况，让他有了从容应对的底气和自信。

李骏飞坦言，初次进入世界大赛备赛，非常困难，身体会产生强烈的不适感，这种不适往往让他本能地想要放弃。但他最终选择了坚持，将精力集中在每个细节上。

2023 年 2 月，李骏飞参加了第 47 届世界技能大赛江苏省烘焙选拔赛。训练时间仅有半年，他每天进行 12 个小时以上高强度练习。通过反复推敲和精



2026 年央视春晚现场，右二为李骏飞



李骏飞的夺冠作品

每个动作，他将操作流程内化为肌肉记忆。最终，他在比赛中脱颖而出，获得了第一名，成功晋级。国际赛场的挑战更为严峻。在法国里昂举办的第 47 届世界技能大赛上，他遇到了意想不到的困难。由于国内外面粉性质的差异，他设计的艺术面包作品出现了尺寸偏差。面对这一突发状况，他沉着应对，重新调整每个配件，最终在紧迫的赛事时间内，成功将作品组装完成。这件融合了中国榫卯结构和巴黎铁塔元素的作品，赢得了评委的青睐，获得了第 47 届世界技能大赛烘焙项目的金牌！

如今，李骏飞也转型成为教练，在培养新一代选手中发挥作用。他特别强调“不忘初心，方得始终”的理念，认为选手不应过分功利地看待比赛，而应保持对烘焙纯粹的热爱。扎实的基本功和大量的训练是取得成功的基础，但更重要的是对烘焙行业持久的热忱。

由于每位选手一生仅有一次参加世界技能大赛的机会，因此，李骏飞将会作为教练，陪伴选手备战即将在上海举办的第 48 届世界技能大赛，分享自己的经验。他期待中国选手能在主场再创佳绩，同时也希望更多的人能通过比赛了解烘焙行业的广阔前景。

回顾自己的成长历程，李骏飞认为年轻人不必过早限定自己的发展方向。保持初心，坚持走下去，自然会收获意想不到的成果。从嘉善小店到世界舞台，他的故事证明了：坚持和热爱能够战胜任何先天不足，让平凡的生命绽放出耀眼的光芒。

在这个充满机遇的时代，每一个心怀梦想的年轻人都可能找到属于自己的赛道。正如李骏飞所说：“一路坚持下来，就像跑马拉松一样，不管跑得多慢，摔倒过多少次，只要不停下脚步，终会到达理想的终点！”