

浙江安吉 JW 万豪酒店
参与高等职业教育人才培养
年度报告 (2023)



联系院校：江苏旅游职业学院

二〇二二年十月

目 录

第一部分 企业简介	1
一、企业基本情况.....	1
二、行业背景.....	1
第二部分 合作简介	2
第三部分 企业支持	4
一、建立校企合作协调机构.....	4
二、建立工学结合运行机制.....	4
三、共同组建专业研发中心.....	5
四、企业深度参与教学.....	5
五、党建引领立德树人.....	6
六、共建共享教学资源库.....	8
第四部分 改革成效	9
一、体现理实一体，践行知行合一.....	9
二、强化技能训练，提升职业技能.....	9
三、补充基层岗位，缓解招聘压力.....	9
第五部分 助推企业	10
一、积极促进校企互动面对面.....	10
二、积极探索“订单式培养”模式.....	10
三、强化人培“专精特”对接企业人力要素.....	10
四、实行“工学结合”培养模式.....	10
第六部分 展望与思考	11
一、加强职业道德教育，助力职业能力提升.....	11
二、完善人才评价体系，体现酒店主体作用.....	11
三、完善校企合作制度，积累校企合作经验.....	11

第一部分 企业简介

一、企业基本情况

浙江安吉 JW 万豪酒店地处竹乡安吉县，矗立于青翠竹林和雄伟山峦之间，是万豪在中国区开设的为数不多的度假型 JW 万豪品牌。酒店共设有 228 间风格典雅奢华设备齐全的客房以及套房，氛围舒适休闲。大多数客房均可欣赏高尔夫球场美景。除挥杆高尔夫休闲度假外，酒店 573 平方米的无柱大宴会厅也是举行 MICE 活动的不二选择，可满足各类会议及婚宴需求。酒店拥有中西餐厅及大堂酒廊，并且拥有健身中心、休闲水疗中心及室内泳池。酒店坐落于安吉县凤凰国际高尔夫球俱乐部内，酒店距离上海 2.5 小时左右，距离杭州 1 小时车程，是隐藏于中国竹乡中的世外桃源。



浙江安吉 JW 万豪酒店外景

二、行业背景

近年来，中国餐饮业市场规模持续壮大。2021 年全国餐饮收入 46895 亿元，占到社会消费品零售总额的 10.6%，高于上年 0.5 个百分点，而且增速再次高于社会消费品零售总额增幅，领先优势扩大至 6.1 个百分点。2021 年全国人均餐饮消费 3320 元，同比增速由负转正为 18.6%。餐饮业继续发挥促进经济增长、带动消费回升的重要驱动作用。餐饮产业稳定、持续、快速地增长对国民经济的贡献日益

凸显。2015—2020年，中国餐饮业从业人数在持续增加。2020年中国餐饮业从业人数为257.7万人。从区域分布看，2021年华东区域位门店数量居榜首，门店规模294.4万家；华南区域门店规模133.3万家；华中区域餐饮门店规模125.7万家；西南区域餐饮门店规模119.8万家。从2016年至2020年，团餐、线上社会餐饮和线下社会餐饮的结构出现了明显的趋势性变化，特别是2020年以来的疫情对团餐与线下的社会餐饮业都造成了冲击，反而对线上外卖业的发展起到一定的促进作用，餐饮线上化趋势明显。

当前，餐饮业呈现集团化、规模化的发展趋势，人才需求也呈现逐年增长的趋势。据调查显示，酒店人才在今后相当长的时间内有较大的需求，有近90%的餐饮企业对于人才的需求非常迫切。需求最为迫切的是具有实践操作能力的基层酒店人才，选择比例达到97%。这说明随着餐饮业的发展，企业越来越意识到餐饮人才对自身发展的重要作用，这也为餐饮类专业学生提供了大量的就业机会。

职业院校与酒店或餐饮企业之间进行密切合作是烹饪专业发展的必然之路，同时也是餐饮行业获得根本性发展以及提升自身竞争实力的有效途径，校企合作就是其中比较有效的人才获取、储备以及培养的重要方式。因此，通过在烹饪专业进行校企合作形式进行办学，对培养烹饪专业性人才培养有积极性意义。

第二部分 合作简介

浙江安吉 JW 万豪酒店与江苏旅游职业学院烹饪分院的合作项目，也是在不断实践与探索中寻求出，能够推动双方合作向更宽、更新、更深的方向发展的一种模式。基本实现了餐饮类专业都能与企业形成紧密的合作关系，建构集学生综合素质培养、职业能力训练、专业技能鉴定、岗位认知与见习、教师企业实践、产教融合合作、教学资源共享于一体的“全程式”合作框架，实现人才培养与用人需求的对接、专业与产业的对接、课程与岗位的对接、教材与技能的对接；进一步完善校企合作相关制度，建立长效的校企合作运行机制。

该合作项目强化“三位一体”的过程性管理，学生、企业、学校三方签订“学生岗位实习三方协议”，成立校企合作联络小组，制定实习管理规章制度，实行专业带队教师、企业指导教师、班主任辅导员构成的“三位一体”学生见习实习管理模式。

该项目致力于校企合作的深层次路线，坚持走“产学研”结合的合作教学模式，把合作领域扩大到人才培养方案的制定、企业资源利用、“双师型”教师的培养、应用技术的研究开发甚至成果的转化和生产等层面。通过校企合作，及时了解行业发展动态，准确地确定培养目标，科学进行课程设置和调整。

该项目坚持育人为本，德育为先的原则，将素质教育融入人才培养的全过程，在培养学生技能的同时提升学生的职业素养，在培养学生全面素质的同时提升学生的创新素质，在培养学生综合职业能力的同时培养他们稳定的心理素质。并努力实现校企共同参与学生校企实习期间的素质教育全程。加强校企深度融合，引入企业资源，依托真实职业环境，根据企业需求为企业“同步培养”德能兼备、素质全面的烹饪专业技能型人才。

该项目立足于双方的利益需求，全面深化校企合作的模式创新与改革，互派师资已成为简单的过去式，在技能大赛的实践检验、教材编写的调研、修订人培方案的审核、岗位课程的教学与设计、资源建设平台的共享等方面积极努力，争取全面开花结果。

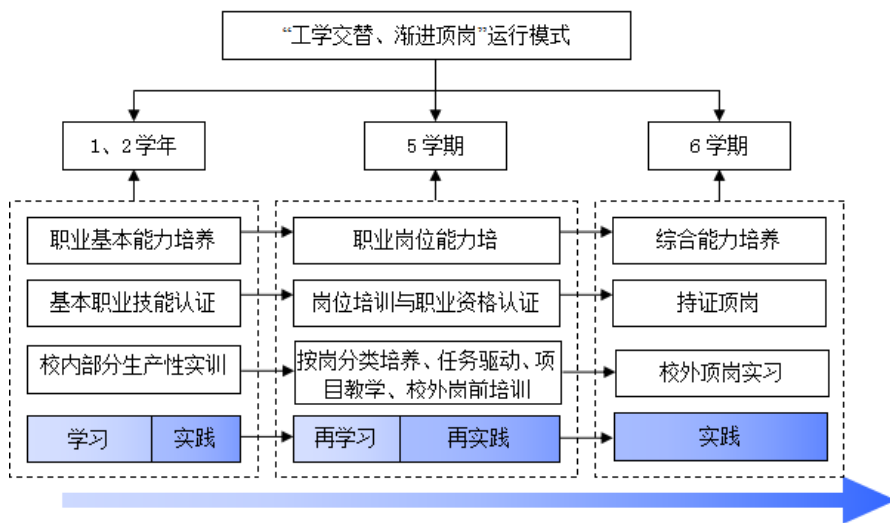
第三部分 企业支持

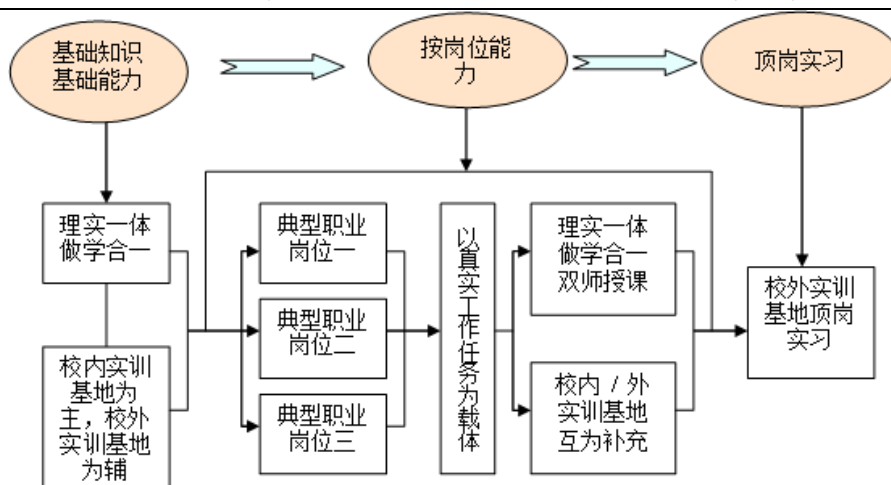
一、建立校企合作协调机构

企业成立顶岗实习指导小组，成员主要为企业管理团队成员，由行政总厨、人力资源总监、人力资源经理以及校方的专业负责人组成。其基本职能是根据企业及市场需求，提出专业建设调整方案；对专业所适应的岗位或岗位所需的知识、能力、素质进行分析、提供专业培训指导工作；随时关注实习生岗位适应情况，提供企业文化导入、企业最新消息传达、培训活动开展、实习心理疏导、实习岗位调整、后勤保障，确保实习生能更好地融入实习集体，激发学生的主人翁精神，全身心投入到实践学习中。

二、建立工学结合运行机制

企业为学校提供人才需求及岗位能力信息，参与人才培养方案优化，接受顶岗实习学生，构建“全程式”的人才培养模式。通过企业全方位的知识技能培训及至少半年的在岗实践学习，创设“理实一体”的教学环境，实现“教学做”合一，增强学生的就业能力和岗位适应能力，为企业打造合格的技术型人才。学校成立了由企业领导、行业专家、院部领导和骨干教师等组成专家指导委员会，定期开展专题活动，一方面研讨人才培养方案的滚动修订；另一方面协助企业攻克技术难题，提供技术策划服务，开展在岗员工技能培训等。尝试采用“2+0.5+0.5”的“工学交替、渐进顶岗”的运行模式，将学生的素质教育贯穿于人才培养的全过程中。





三、共同组建专业研发中心

校企双方为了更好地创新人才培养模式，企业成立了由行业大师、名师、企业专家以及学校参加的“烹饪技能教学与技能大赛研发中心”“中国饮食文化研发中心”，将工作中遇到的困难和问题作为科研项目进行研究，主动地方菜肴的研发与转化，加大对于教学计划的修订，同时加强对地方产业发展规划的研究，对接院校的实践教学过程，使专业真正做到服务企业的今天，引领行业的明天。

烹饪学院的 5 个餐饮类专业都分别成立了由企业专家领导、专业负责人、专业骨干教师等人员组成专家指导委员会，定期开展专题活动，协助企业攻克技术难题，提供技术策划服务，开展在岗员工技能培训，协助公司参与点心产品的研发、宴席标准制定、地方特色菜肴的标准制定。使企业与学校互通有无，互利互惠。

四、企业深度参与教学

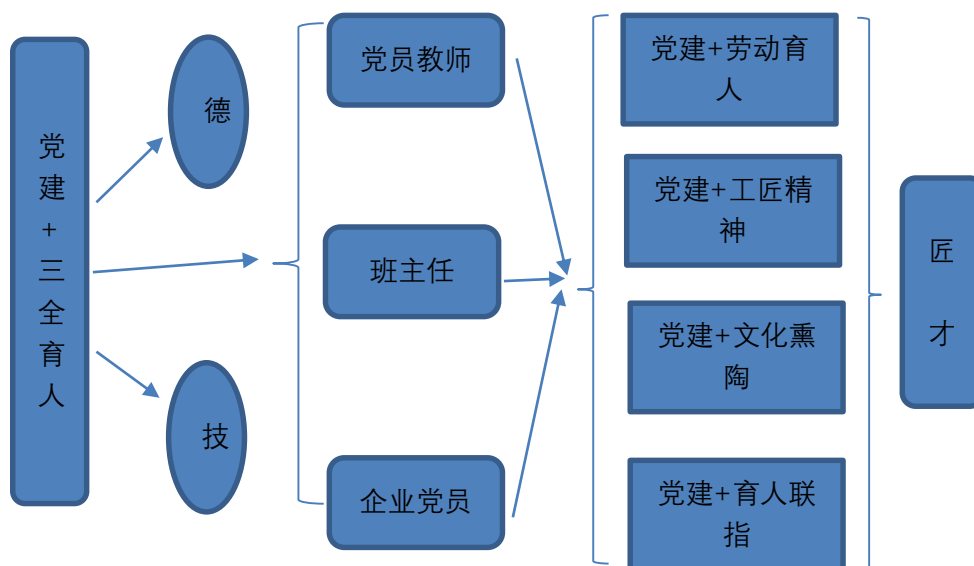
校企双方共同制订教学计划、课程设置、实训标准，教学由教师和企业技术人员共同完成，冠名班每个周末企业专家来校或线上进行授课，开办店长餐饮职业经理人培训班；每周三下午 2~3 节课由企业安排专家讲课；厨师长来校授课每月一次；免费提供实训设备。企业与学校共同制定了奖励考核办法；为学生进入企业就业做好铺垫。



五、党建引领立德树人

学校为落实立德树人根本任务，积极推进三全育人，与企业党组织共建联合小组。以党建为引领，并以党建为基础嵌入工匠精神、劳动教育、文化熏陶等育人元

素，以“筑匠才”为目标，构建一个中心、两条主线、三支队伍、四大抓手“一二三四”育人体系。一个中心即以党建引领为中心，把思想政治工作贯穿三全育人全过程；两条主线即德、技两条主线，贯穿学生学习生涯始终；三支队伍即党员专业教师队伍、班主任队伍和企业党员大师队伍，各司其职又相互补充；四大抓手即以党建+为基础，开展党建+工匠精神、党建+劳动育人、党建+文化熏陶、党建+育人联指四大抓手。学生的技能水平和综合素养得到了明显提升。



六、共建共享教学资源库

学校牵头，企业参与建设的扬州“三把刀”文化及传统技艺传承与创新教学资源库，以传承“非遗”文化，发扬工匠精神为主线，挖掘扬州“三把刀”技艺之精髓，建设“厨刀”的文化遗产、工艺技法、历史保护、测试题等模块，更好适应现代的“互联网+”模式，符合“能学、辅教”的功能定位，力求建成信息化、国际化的专业资源库，服务于产业发展需求。利用资源库贯彻专业设置与产业需求对接的要求，建成烹饪相关专业的资源库建设标准和相应的教学标准，以指导专业建设的开发与利用，具体包括该专业教学资源开发标准、教学管理标准规范、法规等文献。利用资源库贯彻课程内容与职业标准对接的要求，进行不同人才培养目标及不同层次不同方向的调研，制定职业岗位分析、职业能力标准、专业人才培养方案、课程体系及课程标准、专业建设条件配置标准、专业建设质量评价标准、素材资源开发标准等，形成较权威的专业标准大全。因为资源库在多方面取得了实际成效，因此荣获“中餐科技进步奖”。



第四部分 改革成效

一、体现理实一体，践行知行合一

学生通过学校的专业理论和基础技能学习，配合在企业的顶岗实习，对所学的理论能够起到固化的作用，缩短理论与实践的差距，能够较好地完成学习及实践任务，真正达到实践的有效性，提高学生专业素质和能力，缩短了学生从学校到社会的适应期，提升学生的自信心以及对企业的忠实度。

二、强化技能训练，提升职业技能

通过校企合作，逐步培养、训练和提高学生的职业能力，社会化考试的通过率逐年上升，毕业生高级工的职业技能鉴定通过率均达到 95%以上；除参加人社部门组织的技能鉴定以外，该院还根据不同专业组织、鼓励学生多考证。

三、补充基层岗位，缓解招聘压力

职业院校的核心竞争力之一，就是高质量的就业率。目前该院培养的学生遍布全国近 30 个省市自治区和海外近百个国家和地区。他们中有的在中直机关和中央领导同志家执厨，有的担任厨房团队中坚力量。酒店行业基层岗位目前面临较大挑战，实习生能够毕业后顺利留用，有效解决学生就业及企业招聘的难题。

第五部分 助推企业

一、积极促进校企互动面对面

校企双方秉着一切为了学生，在就业渠道上加大“政校企”联动，打通学生就业“最后一公里”，积极参与校园招聘活动，面向烹饪、餐饮、服务、网络技术 etc 方向提供招聘岗位，并且给予企业专场宣传的机会。

二、积极探索“订单式培养”模式

学校与企业人事部门制定完善教学方案，方案包括在专题讲座中植入企业文化，在菜肴制作、名菜名点、风味小吃、餐饮管理等专业课程中满足学生在真实企业岗位技能培训的要求，对选拔合格的学生安排进入企业实习，根据综合考核聘用合适的学生为正式员工，形成专题讲座+在校专业课学习+公司实习+正式入职的模式，实现“订单式培养”目标。

三、强化人培“专精特”对接企业人力要素

学校梳理企业在拼技术、拼创新、拼文化的人力要素，在人才培养的适应性上，锻造“工匠精神”、崇尚“精益求精”、提升技术技能。学校联合行企业，开展产业学院共建和专业共建，注重人才递进培养和认知迭代，注重采用双元场所（学校+企业）、双元师资（讲师+工程师）和育训一体的全生命周期人才培养模式，使其不仅具有良好职业道德素养，掌握“专精特”生产技能和操作流程，认同企业文化，培育学生拥有较强创新创业能力，引领未来的走向。

四、实行“工学结合”培养模式

校企双方制定实施人才培养方案，实行企业实习和学校专业技能模块教学的“工学结合”培养模式。2022年暑期，学校派出30名学生及2名指导教师，到该公司进行为期2个月的教学顶岗实习。通过加强院校与企业之间的合作，合力培养更多高素质技能型人才，推动校企双方持续发展，实现校企“优势互补、资源共享、互惠互利、共同发展”双赢结果。

第六部分 展望与思考

一、加强职业道德教育，助力职业能力提升

高职教育在人才培养过程中不仅注重职业实践能力，还应注重提升职业素养。因此，应在此基础上构建由职业基础课程、职业技术课程、职业能力拓展课程组成的酒店职业经理人课程体系。注重心理素质及人格素养的培养，以文明有礼、严于律己、责任心强、持之以恒的酒店管理人才为培养目标。与此同时，刚入酒店的实习生，对于酒店常有不切实际的幻想，又自视过高，因此在人才培养过程中要强化职业道德培训，在顶岗实习中培养学生的团队精神、质量意识和爱岗敬业、尽职尽责的工作态度。

二、完善人才评价体系，体现酒店主体作用

酒店在高职酒店管理人才培养过程中承担重要角色，在教育质量评价中最有发言权。因此，应不断推进高职院校与酒店的紧密结合，使酒店成为人才培养评价的主体。根据酒店的用人需求，学校应不断改进课程体系的建设和跟踪调查已在酒店工作的实习生及毕业生的实际能力和工作表现，深入了解毕业生上岗后的绩效考核情况，一年后的晋升及收入情况，以此作为改进教学质量和方法的客观依据。

三、完善校企合作制度，积累校企合作经验

在探索新的校企合作模式前，规范现有的校企合作模式，并且不断积累经验，将原有的合作形式进行拓展、延伸、升华，合作面更宽，合作点更细，推进校企合作服务于人才培养。

校企合作是职业院校强化内涵建设、提高办学质量的重要举措。该院今后要在坚持“因地制宜、盘活资源、不拘一格、互惠互利”原则的基础上，探索出更贴近市场、贴近社会需求、满足受教育者需求、促进学校焕发生机和活力的办学捷径，形成具有特色的更加灵活、更加开放的校企合作模式，为高素质技能型人才提供更加畅通的成才通道。