



江苏食品药品职业技术学院
JIANGSU FOOD & PHARMACEUTICAL SCIENCE COLLEGE



苏州市吴江宾馆有限公司
参与高等职业教育人才培养



年
度
报
告
(2023)

二〇二二年十二月

目 录

- 一、企业概况
- 二、参与办学
- 三、参与教学
 - （一）专业建设
 - （二）学生培养
 - （三）师资队伍
- 四、企校合作助推企业发展
 - （一）企业职工队伍建设
 - （二）企业研发能力
 - （三）效益提高
- 五、保障体系
- 六、问题与展望

一、企业概况

吴江宾馆坐落于素有“鱼米之乡、丝绸之府”美誉的吴江区，东接上海（距虹桥国际机场 110 公里），南临杭州（130 公里），西濒太湖，北依苏州（16 公里）。吴江区境内 318 国道和太浦河横穿东西，227、230 省道和京杭大运河纵贯南北，水陆交通十分便利。

吴江宾馆始建于 1992 年 2 月，1993 年 12 月正式营业，2014 年 8 月完成改扩建工程，2021 年 12 月完成会议中心改扩建工程。作为吴江区内的老牌餐饮代表，宾馆拥有着得天独厚的地域优势，宾馆选址吴江区核心地段，地处鲈乡南路南侧，四通八达，一湾浅水萦绕，身处闹市而独揽幽静。得江南水乡灵气滋养，雅致舒适，服务一流，多年来一直享有“食在江宾 誉满江城”之美誉。

吴江宾馆占地 80000 平方米，建筑面积 72000 平方米，为苏州古典建筑和西洋园林相结合的建筑风格，各幢楼宇以长廊连接，并有人工湖镶嵌，环湖假山林立，庭园内奇花异木、绿草如茵。整个宾馆处于翠碧掩映、百花斗艳、鸟鸣婉转、流水铮淙的典雅环境之中。

江宾美食中心拥有宴会厅 3 个，分别可容纳 1200 人、600 人和 210 人，另有大小包厢 26 个，除了为宾客提供各种不同菜系的菜肴外，业已形成了自身的餐饮文化。两幢客房楼以长廊相连，配有标准房 160 间，单人房 60 间，套房 12 套；江宾会议中心可同时提供会议室 12 个，能满足不同规模的会议需求。

作为吴江区内的首家星级综合酒店，在近三十年的发展进程中，

吴江宾馆始终遵循“宾客至上，服务第一”的原则，秉持“2雅3尚4规5心”人文理念，践行“上善若水 美人之美”企业文化核心价值观。2019年7月宾馆荣获“百合花放心餐厅”荣誉称号，成为苏州地区首家获此殊荣的酒店，为宾客营造了一个规范安全放心的餐饮环境，以谋求更全面的发展。

目前宾馆拥有50多个特色宴席，其中江南运河宴荣获“中国名宴”称号，垂虹素宴、青鱼宴、全塘宴荣获“江苏名宴”称号，每月结合本地时令推出两款特色宴席。当前，吴江宾馆正以崭新的姿态大步向前，为全力打造成为知名本土酒店品牌而努力！

二、资源投入

吴江宾馆为了更好的参与学校的人才培养，为行业培养更多的酒店专业人才，加大教学设施条件投入，努力改善企校合作教学环境。宾馆有一幢独立宿舍楼，距宾馆约10分钟步行路程，30多间员工宿舍，面积约为35 m²/间，每间宿舍住4人，配备无线网络、独立空调和卫生间，刷卡式热水器和洗衣机，宿舍由专门人员24小时管理，并配有监控设备，严格执行外来人员登记制度，保证学生住宿安全。

宾馆建有员工活动中心：设有乒乓室、图书阅览休息室、电子阅览室、棋牌室等文体活动场所，可以满足学员的文体活动需求。员工加油站可提供日常生活用品，宾馆员工每月凭积分可免费置换。另有培训教室配有多媒体设备等，供员工学习、培训用。

三、参与教学

（一）专业建设

2022 是吴江宾馆与江苏食品药品职业技术学院酒店学院企校合作的第八年，延续使用“1+2”教育模式，企校共同培养烹饪专业学生 15 人，我们坚持着力培养学生的职业道德，职业技能和职业创造能力作为教育重点，并坚持思想道德品质和养成教育先行，按照高星级酒店对员工的要求，增强和培养学生自觉的教学实践和自强不息意识，提高学生良好的劳动和生活习惯的能力。

我们以现代学徒制的人才培养模式为抓手，“校店一体”着力课岗融通，注重方案落实、教学组织，提高学生的培养标准与规格，实施理实一体化教学，使学生在完全真实的职业环境与氛围中锻炼职业技能、培养职业素养，使学生具备过硬的烹饪技能，养成职业意识、职业习惯与情感态度，具有充分的发展后劲。

（二）学生培养

宾馆厨师以师带徒的方式在岗位实施现场教学，从而实现岗位与课程的无缝对接。通过规定的学习教育实践时间和综合考评，对学生再进行下一轮的换岗、轮岗教育教学实习，形成新一轮的师徒关系。

学生职业岗位实践按轮岗学习制，让学生多掌握一些岗位技能，实现一专多能、一岗多能。实习部门为每一位学生指定师傅，师傅不仅要做好传帮带工作，还要关心好学生的工作、学习、生活，与学生进行思想沟通交流。在实践中不断引导学生要多看、多学、多做，提供让学生独自锻炼的机会，有较地帮助学生提升技能。学生在宾馆完成文化基础课西餐工艺、食品工艺、淮扬名店制作、冷菜制作、食品雕刻、淮扬饮食文化等理论学习的基础上，由各岗点领班师傅充分培养学生的动手能力以及对烹饪、面点、雕刻、冷拼、西餐制作的指导，

强化学生的标准意识, 定期研发新食材, 开发新产品。安排学生参与美食节、菜肴制作、烹饪比赛、菜品展示、交流学习, 让学生接触菜品创新制作, 更好的开拓视野, 拓展思维, 提升学生对菜肴创新能力, 增强学生对菜肴的制作思维。

宾馆烹饪研发小组遵循“传承不守旧, 创新不忘本”的工匠精神, 方利峰烹饪工作室为吴江区旅游名师工作室, 在传承中创新, 在创新中发展。在领衔人方利峰的带领下, 工作室成员带领学生潜心研究吴越名人文化、饮食文化, 通过反复演练、探索, 将苏帮菜文化和吴越名人文化相融合, 充分利用苏州本土特产, 精选食材, 结合当地饮食习惯, 先后成功研发出中国名宴“江南运河宴”, 江苏名宴“垂虹宴”“青鱼宴”“全塘宴”。2019年开始全面推出以每月一宴的特色餐饮, 让传统烹饪工艺有了进一步突破, 让江宾美食品牌效应得到进一步提升, 得到了来自上海、南京、苏州、常州等社会及美食达人的肯定和好评, 目前已经推出 40 多种特色宴席。还安排烹饪专业学生跟随师傅参加吴江区总工会主办和吴江文旅集团承办的技能大赛, 增加学生历练经验, 提高技术技能水平。

企业不仅传授学生烹饪技术, 还培训学生食品安全管理要求。宾馆先后导入 4D 现场安全管理体系和百合花餐饮业食品安全与营养管理体系, 对照标准指导学生注重细化卫生、死角卫生、四角卫生。从天花板、出风口、灯罩、墙壁、操作台、冰箱、踢脚线、玻璃、地面、地沟等加工环境卫生打理, 个人卫生、餐具消毒、食品领用、食品加工、食品留样等食品安全要求, 从而增强学生食品安全意识。树立从小事做起、从细节做起的思想。

宾馆把学生系统养成与宾馆建设优秀企业文化紧密结合，全年企业党工团组织开展技能比赛、才艺展示、宣传板报、宾馆店报、慈善募捐、义务献血、献爱心送温暖、旅游等有益活动，充分发挥学生的积极性和主人翁精神，丰富学生生活，挖掘学生才艺。

作为技术技能型专门人才培养的基地，吴江宾馆与江苏食品药品职业技术学院着眼于人才培养与区域经济社会发展高度契合，与时俱进，不断探索人才培养模式创新，持续提高人才培养质量。企校共同实施的人才培养模式，为餐饮业培养了一批高素质的技术技能人才，毕业生的职业素养与职业能力获得社会普遍认可。

（三）师资队伍

吴江宾馆为现代学徒制班配备岗位师傅 16 名，其中，中国注册烹饪大师 1 名、苏州市劳动模范 1 名、吴江区劳动模范 1 名、吴江区五一奖章 3 名、烹饪技师 6 名，均有常年教学经验，获得央视走进苏州“厨王争霸”团体赛亚军、苏州市旅游饭店服务技能大赛特别贡献奖、苏州市烹饪餐饮业先进单位、苏州市旅游饭店服务技能大赛厨艺项目团体二等奖、长三角一体化厨艺大赛优秀组织奖、吴江技能状元大赛摇篮奖、吴江区旅游饭店岗位技能风采大赛团体奖等荣誉 20 余项，为现代学徒制人才培养提供了强大的师资保障。

四、校企合作助推企业发展

（一）企业职工队伍建设

吴江宾馆与江苏食品药品职业技术学院合作办学，参与学院人才培养，着力提升员工和实习生的综合素质，着力提高宾馆的知名度和美誉度。企业近年来认真贯彻全国教育大会精神，落实《国务院办公

厅关于深化产教融合的若干意见》和教育部等六部门《职业学校企校合作促进办法》，深化产教融合、企校合作，促进酒店职业教育更好地服务区域经济，企校合作共建烹饪专业现代学徒制吴江班，在人才培养、课程开发、实习实训、毕业生就业、教师实践培训、科技合作、企业职工培训等方面与院校有较为深入的合作；共同申报的教科研项目；积极参与国家、省、行业组织的产教融合、企校合作、科技研究等方面的企校对接、教育培训活动；充分发挥职业院校的优势，发挥职业教育为社会，为企业培养培养高技能的应用性人才、培训高素质的员工。技能型人才培养成效显著，特色鲜明，在促进酒店产业改造提升方面具有较强的社会影响力和产业示范带动作用，带动更多企业借鉴合作模式、深化企校合作，为产业升级储备人才。

（二）企业研发能力

吴江宾馆始终坚持注重品牌建设和高素质、高效率的专业化团队建设，致力于员工综合素质的提高，把“设备设施、清洁卫生、服务质量、美化环境、习惯养成、经营目标”作为宾馆管理的主要抓手，坚持把“用心做好每一道菜，关注每一个细节，关注每一位员工，服务好每一位宾客”作为宾馆管理的制胜法宝。企业文化和员工队伍建设卓有成效，经营业绩不断增长，服务品质不断提高，得到了社会的认同，同行的敬重。开创了良好的社会效益和经济效益，为宾馆又快又好可持续发展奠定了坚实的基础。2021年度企业完成总营收6556万元，比2020年增长2.59%；实际能源消耗占全年总营收的7.8%。在疫情的严重影响下，酒店仍然保持了良好的经营业绩。

吴江宾馆先后获得全国百家优秀星级饭店、国家银叶级绿色旅游饭店、全国宾馆节水示范单位、中国百家会议酒店、中国最佳餐厅、省级诚信单位、江苏餐饮名店、黑珍珠餐厅等，还荣获了2015-2016年度全国青年文明号、苏州市国有企业先进党支部、苏州市国资系统“海棠花红”先锋阵地、苏州市光盘行动示范单位、苏州品牌餐饮影响力星耀卓越品牌、苏州市节水减排示范宾馆、苏州市级文明旅游示范单位、苏州市文明单位、吴江区文明单位、吴江区平安企业、吴江区劳动关系和谐企业等国家、省、市级几十项荣誉称号，并连续竞标成功为2016—2017年、2018-2019年、2020-2021年、2022-2023年度苏州市市级党政机关会议定点单位。企校合作办学富有成效，宾馆与江苏食品药品职业技术学院合作完成“校店一体、课岗融通”烹饪工艺与营养专业实施现代学徒制人才培养的创新与实践课题成果，荣获江苏省教育厅颁发的2017年江苏省教学成果奖（高等教育类）二等奖，宾馆还被定为苏州市高级人才太湖培训中心等。

（三）效益提高

吴江宾馆围绕企业的经营奋斗目标，寻找新的经营机会，调整经营策略，以适应市场变化，立足市场制高点。在关联市场竞争中互为组合互为促进，大大增强了企业在区域市场竞争中的核心优势。宾馆将坚持打造“中国精品酒店”的目标，与江苏食品药品职业技术学院一起践行素质为先、能力为本、实践为重的培养理念，系统培养学生的职业素养与职业能力，使学生成长为适应发展的高素质技术技能型人才，致力于企业出品质量的持续提高和行业的持续发展。

五、保障体系

吴江宾馆在参与企校合教学实践活动中，不断完善管理制度、健全管理机制、落实规章制度、强化质量监管，形成了体现宾馆自身特点的有效管理模式和操作规程。

宾馆将企校合作的现代学徒制人才培养作为酒店工作规划的一个重要组成部分，以学徒制培养酒店专业人才来服务地方，支持宾馆的长远发展，从宾馆的最高层领导到最基层员工都要了解企校合作的学徒制人才培养方式，每一位员工都要参与学徒制人才培养工作。宾馆每年设立 100 多万元的经费预算，用于酒店学徒的教学和实习补贴。宾馆制定员工手册、实习生管理制度，对参与学徒培养成绩突出的员工进行奖励和提拔，对优秀的学徒制学员进行奖励。

六、问题与展望

宾馆在参与人才培养过还存在一定的不足：

1.推动地方政府出台企校合作的力度不够，地方政府缺少对企业参与学徒制有效的激励政策和措施。

2.酒店学徒教学的网络教学资源还没有建立，学徒教学内容与酒店岗位培训的内容和没有完全对接。

我们在新一轮的发展规划中，将一如继往地与江苏食品药品职业技术学院，积极推进产教融合，开展合作模式创新，为行业培养英才，尽更多的责任，承更多的担当。