



蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司  
参与高等职业教育人才培养年度报告  
(2023)



南京旅游职业学院

2022年12月

# 目 录

一、合作概述 .....	1
(一) 企业概况 .....	1
(二) 校企合作的意义 .....	1
(三) 合作内容及成效 .....	2
二、企业资源投入 .....	2
(一) 为学校提供优质的实训教学场所 .....	3
(二) 多方位参与学校的人才培养活动 .....	4
三、校企合作成效 .....	5
(一) 校企“双主体”育人机制的逐步完善 .....	5
(二) 人才培养标准与制度体系逐步完善 .....	7
(三) 校企互聘共用教学团队 .....	8
(四) 助推校企合作的创新发展 .....	9
四、问题和展望 .....	9

# 一、合作概述

## （一）企业概况

“蓝蛙餐饮”是总部位于上海的一家西式休闲餐饮连锁企业，外商独资，全称为“蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司”，创办于2004年。公司经营范围：饮食、饭菜、西式点心、饮料、酒，中央厨房，即食食品（面包，糕点）、餐饮半成品（生制）、餐饮半成品（热加工）、餐饮原料的加工。“蓝蛙餐饮”是中国成长速度最快的西式休闲连锁餐厅之一，这个年轻的、充满活力的品牌，正加速进军中国餐饮市场。蓝蛙/凯博连续三年被认证为中国杰出雇主。如同AmRest集团公司的远大战略，3大市场、5年发展、200家门店，不经意间，你将发现，“蓝蛙餐饮”处处围绕着你。

## （二）校企合作的意义

南京旅游职业学院是江苏省示范高职院校，致力于为现代旅游业培养和输送高素质技术技能人才，其烹饪与营养学院专业特色鲜明，教学成果丰硕，先后被评为江苏省高等学校特色专业、中央财政支持重点专业、江苏省重点专业群建设专业、江苏省高水平骨干专业、江苏省高等职业院校高水平专业群建设专业，并通过联合国世界旅游组织旅游教育质量认证（UNWTO TedQual），综合实力位居全国同类专业前列。蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司为欧洲著名餐饮集团AmRest旗下的知名西式休闲餐饮品牌，在中国已有20年的发展历史，在上海、北京、南京等城市开设70余家分店，年均增长10家新店，各项经营业务在稳定的发展之中。

双方合作十多年来，合作范围逐渐拓展，合作深度逐渐加深，合作模式日益多样化，并于2022年成立“智慧餐饮产业学院·蓝蛙学院”，全面开展“校企双导师”现代学徒制试点工作，使双方的合作达到了一个新的高度。

我们本着优势互补、平台共享、资源共享的共建原则，不断丰富完善“联合培养，全程共育”校企协同育人机制，先后与烹饪与营养学院共建各类“企业专项班”近20个，校企合作编写教材20本，选派50余人企业业务骨干到学校担任兼职教师，为烹饪专业建设、人才培养提供有力的保障。同时，“蓝蛙餐饮”作为南京旅游职业学院的深度合作伙伴、校外实训基地，多方位参与学校的人才培养工作，已成为师生提升实践技能、巩固专业技能的实践平台。

### （三）合作内容及成效

“蓝蛙餐饮”与南京旅游职业学院从2012年开始合作，2016年签订校企深度合作协议，启动“订单班”培养模式，将“蓝蛙餐饮”遴选为“南京旅游职业学院校外实训基地”并正式挂牌；“蓝蛙餐饮”选派行业、企业专家和技术业务骨干担任学校的专业课兼职教师，已累计承担教学任务近2000学时；合作组织近20场顶岗实习暨就业专场招聘会，累计培养“蓝蛙专项人才”300余人；“蓝蛙精英班”亦获得“江苏省优秀班级”的荣誉称号。

南旅蓝蛙模拟实训基地的经营型教学模式，是烹饪餐饮类人才培养模式的一次创新性改革。该模式的改革，提升了学生的实践操作、厨房管理与运营、餐饮生产安全规范等综合能力，从而达到与企业职业需求的无缝对接，使学生步入企业后能尽快成长，也未其在企业的更好发展奠定了较为坚实的基础。2022年我公司与南京旅游职业学院联合申报的“南旅—蓝蛙餐饮校企合作共同体”项目，获得2022年江苏省职业教育校企合作示范组合培育立项项目。

## 二、企业资源投入

“蓝蛙餐饮”是中国成长速度最快的西式休闲连锁餐厅之一。为实现成为中国第一的休闲连锁西餐厅的经营目标，公司急需大量基层经营管理人员。而通过校企合作方式恰能有效解决这个难题。同

时，在校企合作办学的过程中可实现学校与企业的双赢。

### （一）为学校提供优质的实训教学场所

“蓝蛙餐饮”目前在全球共有72家门店。其中，国外两家，其他68家都在国内，仅华东地区目前就有近四十家，并正在以每月3-5家的速度在扩容。预计四年内要开设门店200家，不仅可给学生提供了充足的实训场所，满足学生各种学习和见习的需求，而且也能有助于学生的就业创业。

为深化校企合作，“蓝蛙餐饮”在2015年更是斥资30多万元，与学校共同建设了蓝蛙教室，设立了吧台、餐厅、厨房实训岗位，供学校师生开展实践教学之用。



图1 实习基地挂牌暨定向培养班揭牌

2019年度，为蓝蛙班专用教室进行了更新改造，并增加了文化墙的建设，使学生在学校就能受到企业文化的熏陶，为学生更快融入企业创造了必要的条件。



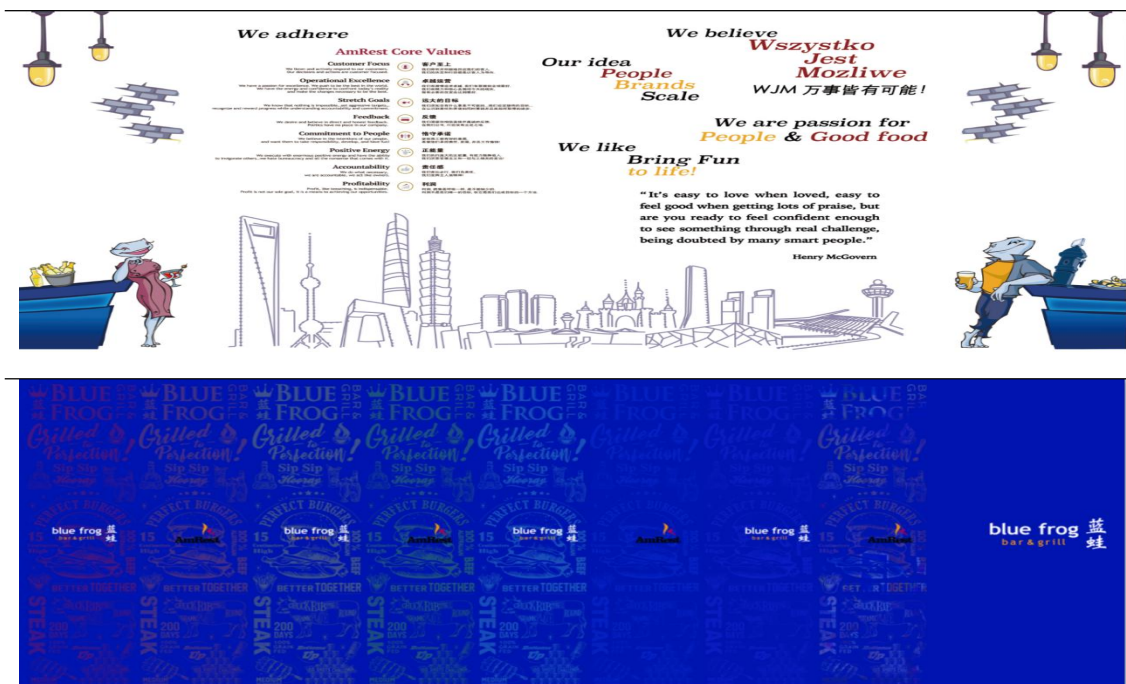


图2 蓝蛙教室文化墙建设

## (二) 多方位参与学校的人才培养活动

2012年开始，蓝蛙餐饮（上海）管理有限公司与南京旅游职业学院建立了稳定的校企合作关系。2017年双方签订校企深度合作协议，并挂牌为南京旅游职业学院校外实训基地。

为学校专项班老师提供专业技术指导。2022年更是选派多名业务骨干担任学校的专业兼职教师，如JONEDON\SKY\TONY\ANNA等，让学生在学技能的同时，深切体会到了充满激情与动力的班级精神与一切皆有可能的企业文化的熏陶。专业兼职教师已累计承担教学任务超 1000 学时。合作组织近 20 场顶岗实习暨就业专场招聘会，累计面试及试用人员达 600 余人。每年都接受学校的学生顶岗实习。

蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司人力资源部作为项目牵头人，对学生的一系列发展做了详细的跟踪，通过“成长手册”以及定期的团建活动，不断深化学校和企业、企业和学生、学生和学校之间的三方情感纽带，为每位学生的发展指明了方向，也为三方的可持续合作建设发展打下了基础。



图3 校企合作开展专业建设与教学活动

### 三、校企合作成效

#### (一) 校企“双主体”育人机制的逐步完善

##### 1. 明确职责与分工，完善学徒培养管理机制

与蓝蛙餐饮集团（上海）餐饮有限公司合作，深化现代学徒制人才培养实践，按照双主体（学院+企业）、四合一（教师与师傅、学生与员工、课堂与厨房、作品与产品）的模式完成校企对接，成立蓝蛙精英班专项班，贯彻实施现代学徒制人才培养模式，创新校企一体、人才共育、过程共管、成果共享、责任共担的紧密型合作办学体制机制，明确校企双方的职责与分工，实现校企人力、智力、市场、资金等资源的优势互补。



图4 “世界厨师日”技能大赛现场

## 2. 形成全程共育、多方参评的双主体育人机制

完善由学院精英教师、职教专家、企业技术骨干、餐饮行业专家组成的现代学徒制试点项目指导委员会，分设人才培养模式改革工作组、课程开发与建设工作组、双导师队伍建设工作组、校企联合研发工作组、企业实践与就业指导工作组及专业建设质量保障工作组。各工作组不断召开现代学徒制探索下的专业人才培养方案及专业建设方案讨论会，根据具体情况适时动态调整人才培养方案，确保实行全程共育、多方参与的双主体育人机制，以适应现代学徒制项目要求。



图5 学生上课现场

## 3. 统筹教学资源，建立人才培养成本分担机制

统筹安排教学资源，建立人才培养成本分担机制，实现校内实训场所、公共实训中心和企业实习岗位的合理充分利用，在校内西餐实训厨房建立蓝蛙教室基础上，在校内合作设立蓝蛙创新创业运营门店。



通过学校教师和企业师傅共同指导，使学生尽快适应自己作为学生和学徒的双重身份，得到综合能力的有效提升，最终迅速成长，与企业无缝对接。



图6 企业拜师仪式

## **(二) 人才培养标准与制度体系逐步完善**

### **1. 校企共同制定人才培养方案**

校企共同修订人才培养方案，开展基于工作过程的专业课程体系设计、教学计划的制定、教学资源建设、校企混编教学团队打造、实训基地的提升、教学质量管控，开展工学结合的模式培育西餐工艺专业人才，开展“1+X”的探索与实践。

### **2. 校企共同制定人才培养标准**

校企双方共同制定现代学徒制人才培养标准，在企业顶岗实习的阶段，学生需学习企业管理类课程，企业也对学生配备相应的奖学金，对学生的学习过程和成果进行激励。

### **3. 校企共同开发现代学徒制专业课程体系**

现代学徒制项目试点班级开设的课程基于校企双方共同培养人才模式的基础上，制定融企业特色于专业特色的课程体系。课程教学融入专业教育、创新创业、企业文化、企业管理以及卫生安全规范等内容。校企双方共同开发教学讲义，制定相关辅助课程的教学大纲，编写适应现代学徒制教育的校本教材。企业方参与课程授课，主要通过在企业实训室授课、委派专业讲师到学校授课或结合

互联网采取远程形式授课。

### **（三）校企互聘共用教学团队**

#### **1. 成立企业教师工作站，完善校企互聘共用管理机制**

完善双导师制，形成校企互聘共用的管理机制，分别培养学校及企业双专业带头人。成立企业教师工作站，创新兼职教师聘任机制，倾力打造双师教学团队。在企业建立、运行“教师工作站”，以求在人才培养、师资建设、社会服务等方面取得显著成效。工作站可全面推动和深化校企合作，迅速提升学生的实践能力，缩短学生与员工的磨合期；形成校企兼容的工作团队，增强学校教师职业技能素养；校企共同研发新技术，增强学校服务社会的能力，实现学校、企业和学生的三方共赢。

落实专业教师“一师一企”，使专业教师赴酒店锻炼工作制度化、常态化、普及化，提升专业教师的“双师”素质，优化专兼结合的“双师”结构，实现专业教师“一师一企”普及率100%。着力打造双师、双岗的教学队伍和行业培训师、企业咨询师、大赛指导师的产学服务队伍。

#### **2. 明确校企导师职责待遇，增强双方教师教学能力**

明确职责待遇，选拔优秀技能人才担任企业导师，建立现代学徒制工作专家指导委员会、企业骨干教师资源库。系统地对企业教师进行教学能力特别是信息化教学手段的能力培训，促进企业教师队伍的整体教学水平提升。实施企业教师、学校教师动态管理，按计划轮替组织校企教师在学校实训场所和企业实训基地授课，保证教学高质量完成。重视技能考核，将学校教师的企业实践和技术服务纳入测评，激励学校教师重视技能提升和社会实践。

#### **3. 建立灵活的人才流动机制，校企合作技术研发**

鼓励人才流动，建立灵活的流动机制，校企双方共同制定双向挂职锻炼、联合技术研发、专业建设的激励制度和考核奖惩制度。

依托烹饪与营养研究所和菜品研发中心，集聚行业、企业专家与校企教师共同开发具有领先意义和实际价值的系列化实训项目，为地方经济和现代服务业发展提供技术支持。

#### **（四）助推校企合作的创新发展**

由企业负责人与校方负责人共同组建校企合作领导小组。研究、确立校企合作指导思想、方式和步骤；领导、监管校企合作的实施工作，负责重大校企合作项目的运作与管理；建立、完善校企合作、产教结合的各项管理制度、机制、加大宣传力度；负责校企合作工作经费的管理；负责对各项目工作小组进行指导、协调和考核。为现代服务业高质量发展提供更好的人力与智力支持，依据《国家职业教育改革实施方案》《职业学校校企合作促进办法》《建设产教融合型企业实施办法（试行）》《职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）》《现代产业学院建设指南（试行）》等文件，按照互惠双赢、优势互补、资源共享、平等自愿的原则，校企双方将建立长期、稳定、紧密的战略合作关系。在政府推动、行业指导下，根据现代餐饮服务产业发展需求和学校发展战略，特别高水平专业建设需要，以高职餐饮人才培养为核心，进一步成立蓝蛙餐饮产业学院，深入探索职业教育综合改革的新经验和新模式，推进产教融合、深化校企合作。

## **四、问题和展望**

校企合作，可以让学生进入“准员工”状态，提前体验企业文化，增加行业认知度，但是过多融入企业课程，对专业基础知识的学习产生一定影响，需要校企进一步研讨，拓展专业基础知识的教学安

排；师资配置方面，企业导师不是专业老师，对学生成长引导方面近期规划较多，远期规划较少。

我们认为，要进一步深化校企合作，需要在合作模式上进一步改革深化；其次，深入发展已经进行的合作项目，实行合作项目多元化，希望通过校企合作能促使更多学生成长成才。