南通绿洲国际大酒店有限公司 参与高等职业教育人才培养年度报告 (2023)



二〇二二年 十一月

目 录

	-、公司概况	. 3
_	1、参与办学	. 4
Ξ	E、资源投入	. 5
	(一) 经费投入	. 5
	(二)人力资源投入	. 6
	(三)物力投入	. 6
Д]、合作举措与成效	. 6
	(一) 参与教学	. 7
	(二)助推企业发展	. 7
	(三)服务地方	. 7
	(四)保障体系	. 8
Ŧ	[、问题与展望	. 8
	(一) 存在问题	. 8
	(二)未来展望	. 9

一、 南通绿洲国际大酒店有限公司概况

南通绿洲国际假日酒店,由洲际酒店集团IHG全权委托管理,为 南通市首家国际品牌高星级酒店,连续多年入选"南通市酒店业十强 企业"。

酒店地理位置优越,周围交通便利,距离市中心——南大街仅10 分钟车程,至高速路口和火车站仅5分钟,至兴东机场15分钟车程即 可到达。

酒店于2011年12月12日开业,楼高26层,拥有各类豪华客房、套房308间(套),还有全日咖啡厅、中餐厅、大堂吧、风格多样的宴会厅、健身中心健身、水疗中心。

酒店拥有完整的独立培训体系和培训平台及师资。

(一) 员工培训发展课程体系



入职培训

- 1、6-10级新员工入职前安排一名入职顾问;
- 2、入职首日和首月完成反馈评估表;
- 3、入职一周内完成部门入职培训;
- 4、入职一个月内参加酒店安排的入职培训;
- 5、试用期内部门安排每月四个SOP岗位技能培训计划,完成相应的Mylearning课程。



(二) Merlin 网络课程学习平台



Mylearning新入职必修课程 Mandatory Course

课程代号	课程名称	适合人群
00058403	假日品牌培训	所有人
00058423	假日品牌体验培训	所有人
0000059203	假日品牌运营培训	所有人
00058044	欢迎了解IHG	所有人
0000065125	IHG忠诚度计划	所有人
00056045	IHG问题处理V2	所有人
00051263	真正的待客之道	所有人
00057043	阻止人口贩卖	所有人
0000059866	职业发展规划介绍	所有人
00047625	信息安全介绍	所有人
00058066	行为准则	所有人
00058065	负责地处理信息	所有人
00058067	行为准则 - 公平竞争	所有人
00058068	行为准则—反贿赂	所有人



Note: 请注意

所有正式工(非实习生和劳务工), 需要在入职三个月内完成所有新入职 必修课程。如误点收费课程,请不要 开始学习并迅速与培训部联系。



Mylearning 职能部门必修课程 Mandatory Course					
课程代号	课程名称	适合人群			
00152576	领导和维系您酒 店的服务文化	7级及以上			
0000060984	群策群力在线课 程	6级及以上			
00051583	领导业务驱动型 培训在线课程	6級及以上			
00054424	食品卫生安全	餐饮部、采购、 收货、行政酒库, 客房、工程			

(三) 酒店培训师资梯队



培训发展—培训团队体系



新的培训团队体系,以梯队的形式互相影响。清晰的职责,明确每类角色的责任。每月进行评估,以此来促进团队的反思和提升,还包括认可的方式来鼓励最佳,差距较大的部门也会给予相应惩罚。





二、 合作举措与成效

(一) 共享酒店学习资源

南通绿洲国际假日酒店拥有一支经验丰富、技术精湛的企业导师队伍,利用IHG培训网站www.ihgmerlin.com及企业公众号,长期致力于向本地高等院校酒店、旅游管理专业学生,输出酒店服务、管理学科线上线下课程。服务类课程包括接听电话礼仪、客房预订流程、中西餐摆台、中西式铺床、西点制作、调酒技巧等;领导类课程涵盖预定管理、餐饮管理、收益管理、销售管理等。这些资源均无偿供学校专业课老师授课过程中使用。

(二) 共同探索人才培养方案

2020年以来,酒店与南通科技职业学院共建订单班3个,培养学生计66名。

酒店与专业教师共同确定人才培养目标、制定人才培养方案、构建专业课程体系、制定核心课课程标准、分担教学任务。在1-2学期,酒店通过认知实践、专家讲座、技能培训等形式帮助学生认识酒店;在3-4学期的前8周,参与前厅、客房、餐饮等专业核心课教学,后8周,组织轮岗教学实习,帮助学生"识岗";在第5学期,开展为期6个月的跟岗实习,为学生"顶岗"做准备。

阶段划分	时间安排	学习形式	备注
第一阶段	第1-2学期	校内学习	
第二阶段 第	第9.4 岁期	工学交替	每学期前8周校内理论学习
	第3-4学期		后8周酒店技能实训
第三阶段	第5学期	跟岗实习	暑期8月开始,时长6个月
第四阶段	第6学期	顶岗实习	

(三) 共同探索学徒制培养方式

酒店与学校签署合作协议,采用现代学徒制的方式培养学生,逐步探索并完善"认徒""带徒""评徒""留徒"的新型学徒制培养模式。学生实习之初,组织"迎新拜师会",确定师徒关系;制定各岗位实习标准,明确学徒制培养内容与目标;开展月度优秀实习生、优秀实习生、金牌实习生评选工作;组织岗位技能大赛,监督、提升学徒制培养成效;及时对实习生进行留任沟通,收集留任意向,巩固学徒制培养成果。

(四) 共同组建师资团队

酒店管理专业专任教师在学生下企业跟岗实习期间,全程跟踪,

一方面协助酒店做好学生管理工作,一方面在酒店各岗位顶岗实践, 提升教师的专业技能和素养。

学生在企业跟岗实习期间,每个岗位的学生都会匹配一名师父,师父手把手教学生,以带学徒的方式培养学生,确保学生岗位实习效果。

(五) 服务地方

工学交替的学习方式,一方面有利于人才培养质量的提升,另一方面也解决了企业用工荒的窘境。我院通过学徒制培养的学生进入酒店后很快成为酒店的骨干力量,极大地保障了酒店的日常运转。

三、 问题与展望

第一,学生进入企业之后角色转变过程中的不适应。学徒制推行过程中,学生按照计划进入企业,在真实工作情景中部分学生适应性较差。学校应及时调整教学内容,增加酒店服务理念、服务意识、服务态度要求等教学内容,增加学生抗压、抗挫折能力训练,在进入酒店之前做好预防性教育,进入酒店工作之后教师加大跟踪管理力度,协同企业共同管理、教育学生。

第二,学徒制推行过程中企业师傅的教学质量堪忧。学生进入 企业学习,企业挑选出一部分精英作为学生们的师傅,这部分企业骨 干在工作过程中带徒弟,无形中加大了企业师傅工作量。此外,企业 师傅没有学过系统的教育理论,在教学生过程中可能存在简单粗暴、 体系不完整的情况,无法及时关注学生学习进程、心理细微变化等, 从而导致教学质量不高。企业方面,应重视师傅的挑选问题,选择业务能力强、有耐心、愿意把自己的知识"倾囊相授"的骨干;学校方面,应协助酒店对师傅们进行教育教学方面的培训,以提高师傅们的传授能力,帮助其实际教学灵活选择教学方法,带领学徒深入行业一线学习调研。