

欣旺集团参与高等职业教育
人才培养年度报告
(2023)
(无锡南洋职业技术学院)



二〇二三年一月

江苏·无锡

目录

一、欣旺集团概况	1
二、参与办学	2
1、对接企业，实施“融入式”育人模式	2
2、订单培养，打造酒店业“黄埔军校”	3
3、“课证融通”，实施一体化教学模式	4
4、师资互享，共育餐饮业“卓越工匠”。	4
三、资源投入	6
1、校企共建实训基地，提升人才培养层次	6
2、设立教师实践岗位，提高教师实践能力	6
四、校企合作成效	7
五、 机制保障	7
1、制度保障	7
2、法律保障	7
3、 组织保障	8
六、问题与展望	8

欣旺集团与无锡南洋职业技术学院本着“校企合作、资源共享、人才共育、责任共担、互惠互利”的原则，于2018年开始开展校企合作。开展合作以来，无锡南洋职业技术学院航旅学院向欣旺集团输送实习生近150人，先后实习转正就业50余人。虽然酒店行业人员流动性较大，目前仍有近20位无锡南洋职业技术学院的毕业生任职于欣旺集团旗下的各大酒店前厅、餐饮、人力资源等部门的中基层的管理、服务岗位。

多年的合作使校企双方在人才培养、实习管理等多方面达成众多的理念共识，使双方具备了校企深度合作的基础。2021年，欣旺集团与无锡南洋职业技术学院组建首届订单班。经层层选拔，共有30位同学参加订单培养。针对订单班学员采用的是“1+1+1”人才培养模式，即大一订单班学员学校培养，大二订单班学员校企联合培养，大三订单班学员到企业顶岗实习，在企业的真实工作情景中培养。目前，首届订单班学员正在顶岗定岗实习，收到企业好评。

近日，经欣旺集团与无锡南洋职业技术学院协商，进行了《校企人才战略合作签约》，确定在欣旺订单班的基础上，于2022年3月共同建立“储备干部班”强强联合，充分发挥欣旺集团和学校资源优势，共同培养满足市场需求的复合型人才，为实现“企校共育技能人才，协力服务现代社会”的目标打下了基础。



一、欣旺集团概况

欣旺集团，成立于1988年，经过30多年发展，从一家街头小店成为无锡高新区最具代表性和影响力的酒店集团，集团主要分布在无锡和上海各个行政区。至今已拥有欣旺大酒店、荷塘叶色大酒店、欣荷大酒店、百年老店迎宾楼、金宴大酒店、上海欣旺君筵会所餐厅等多家餐饮企业，欣旺集团秉承“夏天龙虾冬天蟹，冰镇飘香是特色”的欣旺特色餐饮文化，创新和传承同行，每家酒店都各具特色，

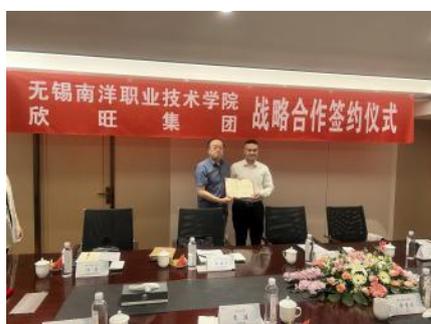
“欣旺飘香蟹”和“冰镇龙虾”获得无锡市名牌产品和“中国名菜”称号。欣旺红烧肉是中国名菜。欣旺幸福龙虾宴是中国名宴，葱油拌面是中国名点。集团秉承着“为顾客多想一点，为顾客多做一点”的服务理念，一路走来，荣誉连连，先后摘得中国餐饮名店、江苏省著名商标、改革开放40周年全国饭店餐饮业优秀品质欣旺集团，江苏省餐饮业协会改革开放40周年功勋欣旺集团等称号。



二、参与办学

1、对接企业，实施“融入式”育人模式

专业人才培养方案及课程标准是高等职业院校实现人才培养目标的重要保证和组织教学工作的重要依据，是教学管理的重要文件，是学校教学改革的成果体现。学院聘请欣旺集团江苏餐饮业功勋烹饪大师李建为学院烹饪工艺与营养专



业企业专业带头人参与专业建设指导，共同参与烹饪工艺与营养专业人才培养方案制定、修订。

“融入式”校企合作人才培养模式的实施，将欣旺集团的最新需求反馈到教学一线，同时也将学校的教学过程延伸到欣旺集团实际工作岗位，让学生贴近生产一线，获取最直接有效的职业岗位

经验和知识，实现从学校到社会、从理论到实践、从模拟岗位到实际工作岗位的

无缝对接，培养了学生团队协作精神，使得学生能较快的适应工作岗位和专业工作需要。

“融入式”校企合作是由欣旺集团和学校共同推进的育人模式，有利于促进行业、欣旺集团参与职业教育人才培养全过程，实现专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接，提高人才培养质量和针对性。以顶岗实习学生为培养对象，校企共同策划学生的学习、实习，结合大学生创新项目和毕业设计，形成实施方案。

2、订单培养，打造酒店业“黄埔军校”

以欣旺集团对人才的需求为导向，本着学生自愿的原则，为欣旺集团定向培养餐饮企业技能型人才，打造酒店行业的“黄埔军校”。为了让同学们能更好地从事餐饮行业，坚定自己的职业选择，在订单培养过程中，欣旺集团人事总监张涛涛在南洋职业技术学院做了公开宣讲，详细介绍了欣旺集团的现状和发展，鼓励和欢



迎同学们到欣旺实习、工作。

依托欣旺集团员工的培训模式，对进入欣旺集团的学生进行必要的安全教育、欣旺集团认知教育和基本的岗位操作技能培训，经考核合格后，再安排



到生产岗位有师傅一对一帮带进行帮促实践，让学生既了解生产现场的管理、工艺、质量保证、生产实践等学校学不到的知识，又能促进欣旺集团生产，实现自己的价值，并得到合适的报酬，帮助学生更好的理解消化理论知识，更好地做到学以致用，做到理论联系实际。大部分学生都能够胜任岗位操作要求。



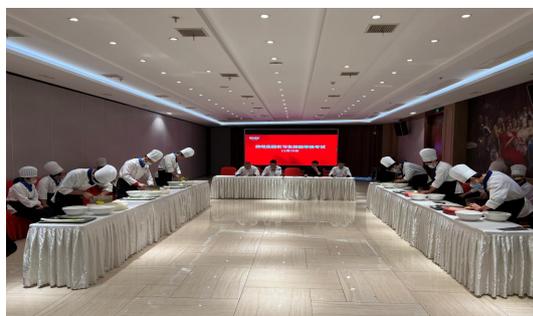
欣旺集团作为学校的就业、顶岗实习基地。现累计80多人次在其旗下的各酒店进行生产见习、30多人进行顶岗实习，已有10名学生成为集团酒店中的技术、销售、质量控制等方面的骨干。在人才培养上采用“现代学徒制”和“卓越工匠”相结合的模式，提升学校人才培养层次的同时也为欣旺集团有针对性的解决了紧缺技术骨干的难题。

3、“课证融通”，实施一体化教学模式

欣旺集团根据烹饪工艺与营养专业岗位的实践需要，以职业能力为主线，欣旺集团提供酒店经营项目，进行课程教学内容的研究和筛选，合作开发课程项目，确保课程教学内容的针对性和适用性。主要参与《中式菜肴制作实训》、《中式面点制作实训》、《西式面点制作实训》等3门课程项目化教学改革，在项目化课程的实际教学中，将教学环境与工作环境结合，教学内容与工作内容结合，专业教师与欣旺集团教师结合，学习过程与工作过程结合，真正实现了“学中做、做中学”的教学模式，形成理论与实践一体化教学。同时引入中烹和面点专业的职业资格认证，做实“课证融通”实现课程考核与职业资格认证对接，解决课程标准与职业能力要求相脱节的问题。

烹调工艺与营养专业校企合作教材编写汇总

教材名称	主编	合作单位	出版时间	课程
中式基础菜肴制作	烹调工艺与营养教研室	无锡悦旺大酒店	2016年6月	基础菜肴制作
中式风味菜肴制作	烹调工艺与营养教研室	无锡山明水秀大酒店	2016年6月	风味菜肴制作
西式基础菜肴制作	烹调工艺与营养教研室	无锡山明水秀大酒店	2017年6月	基础菜肴制作
中式基础面点制作	烹调工艺与营养教研室	无锡悦旺大酒店	2017年6月	基础面点制作
中式风味面点制作	烹调工艺与营养教研室	无锡悦旺大酒店	2018年6月	风味面点制作
西式基础面点制作	烹调工艺与营养教研室	苏州东山宾馆	2018年5月	西式基础面点制作
西式风味面点制作	烹调工艺与营养教研室	苏州东山宾馆	2019年5月	西式风味面点制作
西式面点装饰技术	烹调工艺与营养教研室	65度c	2019年9月	西点装饰技术



4、师资互享，共育餐饮业“卓越工匠”。

“卓越工匠”的培养对职业教育提出了新挑战。提出了卓越工匠“双主体、三主线”培养体系，即通过欣旺集团和职业院校两个主体，主要在工匠精神、岗位技能和协同创新能力等方面开展基础性培养，为毕业生进入欣旺集团后的岗位提升、岗位拓展，以致成长为卓越“工匠”奠定基础。

同时欣旺集团让能工巧匠走上讲台，定期指派资深烹饪大师进入校园进行专业讲学，对学生进行餐饮前沿热点菜品制作培训。欣旺集团员工往往具有丰富的工作经验，但大部分没有教学经验，学校老师对欣旺集团员工进行教学培训，结合实际进行理论知识的讲解。技能培训可以激发学生和欣旺集团员工的学习动力，团队合作可以培养学生和欣旺集团员工的协同合作和敬业精神，有利于加速欣旺集团的工匠人才队伍建设，提升欣旺集团整体的竞争力；形成的培训教案和课程，可以对社会员工进行培训；另一方面，学生可以掌握欣旺集团生产的实际案例，更好了解掌握岗位技能。



受益于这种育人模式，21届4位学生在全国第六届“明日之星”厨师大赛西式套餐主题设计获团体银奖。



三、资源投入

1、校企共建实训基地，提升人才培养层次

欣旺集团专门在企业内部设立专门的技能培训教室，实施“企中校”孵化式人才培育模式，定期安排学校专业骨干教师进入企业授课，授课教师根据酒店营业生产的需求，讲解厨房规范的操作流程，宣传食品卫生、安全生产等相关知识，提高企业厨房员工的基础技能和创新能力。企业师傅则利用酒店培训教室，为在酒店实习的学生了解当下餐饮菜品潮流，进行酒店流行菜肴制作的学习，激发学生对烹饪专业学习的兴趣。欣旺集团投入部分资金与设备在学校建立了合作酒店实训基地，面积862平方，让在校学生模拟酒店厨房的实际操作流程，以便学生在正式顶岗实习前就能进行实景操作练习。



2、设立教师实践岗位，提高教师的实践能力

为了全面提高教学质量，深化教育教学改革，大力推行“产学结合”，突出实践能力培养，提高校院合作，提高教学质量，促进职业教育链深入融入产业链，实现“教、学、做”合一。每年寒暑假航旅学院均安排1-2名老师到欣旺集团进行挂职实践的学习。通过实践学习，提高了教师的动手能力。作为专业课教师，首先自己必须具有过硬的实际操作技能才能教好学生。在学习期间，烹饪专业的

老师们踏踏实实从一线做起，抓住一切自己动手操作，积累经验，切实提高自己操作能力和知识应用能力。同时通过挂职锻炼，深化了教育教学改革。通过烹饪专业教师在酒店的学习，更加了解了目前餐饮行业对人才的需求、就业状况，通过自身亲身经历，掌握了酒店对餐饮人才知识结构、职业能力、职业素养的要求，对返校后有针对性地进行课堂教学、培养出符合社会需求的应用型人才起到了积极地推动作用。

四、校企合作成效

遵守“互利共赢”的原则，进行校企合作，在校企合作过程中，学校以欣旺集团创新发展需求为引导，利用自身专业优势，与欣旺集团共建菜品研发中心，助推欣旺集团发展，为欣旺集团提供技术服务，开展横向课题研究，解决技术难题。学校利用自身的优点，派出有实践经验的教师组成团队，提供专业知识，帮助欣旺集团进行标准菜谱的制定和指导新进欣旺集团大学生如何进行创新菜品的开发与设计。欣旺集团委托学校成立课题组承担标准菜谱的制定工作。教师团队就利用课余时间，根据欣旺集团的热销菜品，编制菜品的规范用料和标准制作流程，规范了集团下属各酒店菜品工艺制作流程和菜品质量，根据课题组提供的标准菜谱，烹制出来的菜品在实际使用中经检验效果优良，为欣旺集团赢得了良好的口碑和经济效益。

标准菜谱

名称		规格	单位	原料	用量	备注	备注
菜名	名称	菜式	规格	原料	用量	备注	备注
	原料	规格	用量	规格	用量	备注	备注
	调料	规格	用量	规格	用量	备注	备注
	其他	规格	用量	规格	用量	备注	备注
规格							
	规格						
	规格						
	规格						
备注							
	备注						
	备注						
	备注						



五、机制保障

1、制度保障

欣旺集团与无锡南洋职业技术学院合作期间，校企双方共同完善了一系列制度，如学生在校企联合培养期间的政策考勤规定，作业、考试管理制度，欣旺集

团奖助学金发放办法；学生实习期间的实习管理巡访制度、企业实习生管理办法等，欣旺集团通过设计和开展学生学业的“企业开篇”，树立学生的职业认同感，通过设立“奖助学基金”，提升学生的企业归属感。为校企合作的顺利开展提供了制度保障。

2、法律保障

为了保证学生利益，使学生真正受益，欣旺集团与无锡南洋职业技术学院分别签订了订单班合作协议（明确了关于奖学金、助学金、设备投入、联合培训等一系列内容）、制定了“企、校、生”实习三方协议（明确了学生实习期间的食宿、薪酬福利待遇、假期、保险等一些列内容）。协议的签订明确在企业进行顶岗实习中，学生既是学校的学生，也是企业准员工，为校企合作的顺利开展提供了法律保障。

3、组织保障

校企合作期间，校企双方均非常重视学生的培养及安全，企业方专门组建了人力资源部实习生管理团队及各部门的企业导师团队。校方也专门建立了以二级学院为单位、以辅导员及专业教师为骨干的实习管理团队。校企双方的实习管理团队为校企合作的顺利开展提供了组织保障。

六、问题与展望

在党的十九大、二十大报告中连续两次提到产教融合，可以看出实施产教融合是职业教育很重要的一个基本制度。企业也是办学的主体，要承担社会责任；职业学校要为技能型社会提供人才支撑，也离不开与企业的合作。政策的引导和支持，将改进人才供给侧和产业需求侧在结构、质量、水平上不能完全适应“两张皮”的现象，同时也能够给予企业一定的支持，从而改进校企合作过程中“高职院校热、行业企业冷”的现状。

欣旺集团与无锡南洋职业技术学院的校企合作已具备较好的基础，成果丰硕，但是问题依然存在，主要体现在企业的利益需求和学校的育人需求的精确匹配方面，坚信在国家相应政策的支持下，校企双方将进一步加深合作，协同共赢，最终实现真正的产学研深度融合。