

广东天悦餐饮管理有限公司参与高等职业教育人才培

养年度年报 (2019) : 顺德职业技术学院

1. 企业简介

广东天悦餐饮管理有限公司成立于 2011 年 11 月，注册资本 4000 万元，坐落于“世界美食之都”——顺德，于 2017 年 7 月被中国烹饪协会评为“中华餐饮名店”。公司依托粤港澳大湾区战略布局之优势，借助互联网平台，通过线上线下相结合的经营模式，把顺德美食、文化之精髓发扬光大。集团公司旗下品牌有：顺德区好品味投资管理有限公司、顺德区得真味餐饮管理有限公司、顺德区猪肉婆私房菜有限公司、顺德区猪肉婆商贸有限公司、顺德区德景轩贸易有限公司、顺德区凤城酒家。

公司自成立以来，坚持以弘扬中国饮食文化，传承顺德美食烹饪技艺为己任，秉承培养中国厨师“工匠”精神，经过多年的不懈努力，自创品牌“猪肉婆”私房菜已得到粤港澳食客的青睐。该公司（容桂总店）自 2009 年开业至今，已经 8 年多年头，在全体员工的努力下，每一年的营业业绩均保持一定数量的增长。公司餐厅现拥有 680 个餐位，160 多人的团队，具有古色古典风格设计，园林式布局，室内古装式装修，到处彰显猪肉婆私房菜恢弘的气派。传扬顺德美食文化于寻常菜点汤羹之中，使其更富时代气息，更具高雅品位。



图 1 广东天悦餐饮管理有限公司

2. 企业参与高等职业教育的资源投入

2.1 企业作为实习基地

2015 年与学校就“顺德职业技术学院烹饪工艺与营养专业学生生产厨房实

习教育实训基地合作共建”达成协议，学校也为该公司授予了“顺德职业技术学院校外实践基地”，并正式挂牌。



图 2 校外实训基地牌匾授予仪式

2.2 校企师资、师傅资源共享

企业携手学校共同发展，践行产教融合、协同育人，特别是在双方团队力量上能够做到资源共享。企业人吴素芬女士今年获得中国烹饪协会颁发的“中华金厨奖”，全力支持学校烹饪专业办学，同时作为地方知名粤菜餐饮企业代表，积极参加我校发起的“一带一路”粤菜职业教育联盟系列活动；该公司行政总厨李汉明是粤菜烹饪大师，也积极参加学校组织的意大利美食周等多项对外美食交流活动，展示顺德地方美食。



图 3 积极融入粤菜职业教育联盟活动



图 4 参加意大利美食周交流活动

2.3 企业为学生提供奖助学金

公司关心在店里的每一位实习学生，并能够制定实习学生按月考核评比制度，对优秀实习生颁发荣誉证书，并给予一定的资金奖励。截止今年十月，我校 5 名烹饪专业实习学生中，有 4 名同学已经获得“优秀实习生”荣誉称号和奖励。可见企业对待实习学生如员工，学生也能把企业视为家园，气氛融洽。



图 5 在企业生产厨房试行现代学徒制 图 6 15 级学生在顺德企业实习接待外国来宾

3. 企业参与高等职业教育教学的具体措施

3.1 协同育人，探索实践现代学徒制人才培养模式

公司还联合其他地方知名餐饮企业，与学校在人才培养上具有共识。在学校考察英国威斯敏斯特金斯威大学（英文缩写简称 WKC）之后，学习、借鉴 WKC 在学徒制人才培养模式上的成功经验，积极探索协同育人路径，试行现代学徒制人才培养模式，联合招生、先招工再招生，校企共同培养烹饪专业高技能型人才，积极探索具有中国特色的学徒制人才培养模式。

3.2 校企融合，形成资源共享与平台共建可喜局面

公司与地方知名餐饮企业、学校共同发展，已经形成资源共享、平台共建的良好局面。近年来，依托公司搭建的平台，顺德职院在顺德建立中餐、西餐、烘焙实践教学基地十多个，其中我公司为顺德职院第一批“双师型”教师培训基地，公司为学生提供生产实训厨房，校企共同培养粤菜烹饪人才，传承粤菜文化和传授粤菜烹调技艺。

3.3 校企携手，齐抓共建专业顶岗实习规范化管理

15 级、16 级烹饪专业学生中累计有超过 30 名同学被天悦集团录取为实习学徒，从企业进校园进行宣讲，到学生、企业双向选择，企业在整个过程中充分发挥主观能动性。学生实习过程中，企业定期召开实习学生座谈交流会活动，并对表现优秀实习生给予表彰和奖励，学校实习管理老师也共同进入企业参加交流会活动，校企、师徒、师生之间互通有无，实习学生工作虽然有苦有累，但收获感和幸福感也并存。

4. 成效和问题

4.1 主要成效

4.1.1 解决了学生校外实践机会不够的问题

自天悦集团作为顺德职院校外实训基地以来，烹饪专业已经多次选派学生代表参加企业重要接待服务工作。2017年上半年15级学生受邀参加美国商会亚太地区商业峰会代表团接待工作，企业师傅们带领学生共同为嘉宾们烹制午宴。16级烹饪专业10多名学生在集团旗下的猪肉婆公司、德景轩和凤城酒家完成实习工作，实习近半，学生成长很快，归宿感也很强，其中4名同学曾被为“优秀实习生”，并获得奖励。

4.1.2 弥补了烹饪专业技能大师不足的短板

集团餐饮行政总厨是中国烹饪大师、粤菜名厨，集团吴素芬女士今年被中国烹饪协会授予“中华金厨奖”荣誉称号，企业有强烈的社会责任感，企业大师拥有良好的教育情怀。近年来，企业能坚持选派能工巧匠到校开展技艺传承，同时还能够积极参加学校组织的对外美食交流活动。作为顺德职院第一批“双师型”教师培训基地，在多项活动交流过程中，学校烹饪专业年轻教师的技能水平也有显著提升，能够更快融入粤菜产业氛围。

4.2 存在问题

公司与顺德职院开展合作以来，特别是和旗下的顺德区猪肉婆私房菜有限公司、顺德区凤城酒家深度融合期间，秉承校企共同发展、协同育人、传承顺德特色美食文化的原则，各项工作开展顺利。随着企业和学校烹饪专业的发展，双方在校企探索现代学徒制人才培养的问题上还有待进一步摸索，在实习管理等方面还有待进一步加大管理投入。

校企试行现代学徒制人才培养模式在全省专业院校中是首例，而且现代学徒制需要根据合作企业实际情况制定具体实施方案，在招生、招工等机制、实施办法过程中也有较多细节问题需要摸索解决。

随着校企合作的深度融合，实习管理的难度必然会增加，学校在实习管理方面也应该及时制定相应的制度满足企业快速发展对人才的需求，必要时专门安排专职校企合作管理老师跟进与集团的合作与发展，确保各方面工作顺利开展。