

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（2019）

南京旅游职业学院

2019年1月

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，蓝蛙处处围绕着你。



二、参与办学

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能型人才。蓝蛙是中国成长速度最快的西式休闲连锁餐厅之一，成为中国第一的休闲连锁西餐厅是蓝蛙的既定目标，公司急需大量基层管理人员，经过几年的合作，校企双方共同制定了长远的人才培养战略。

经过双方多次沟通洽谈，蓝蛙餐饮管理(上海)有限公司愿作为南京旅游职业学院的校外实训基地，已为师生提供了优质的实践平台，并多方位参与学校的人才培养工作。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，还合作举办蓝蛙精英班。选派多名业务骨干担任学校的专业兼职教师，累计承担教学任务近 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，不断深化着学校和企业、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。







三、资源投入

蓝蛙公司目前在全球有 58 家门店，其中国外两家，其他 56 家都在国内，其中华东地区目前有近四十家，并正在以每月 3-5 家的速度在增长。预计五年内要开设 200 家门店，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。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。

蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司人力资源总监吴彩红女士作为校企合作建设委员会的成员，除参与学校人才培养方案的制定和修订工作外，还定期为学校专业建设提供咨询和指导。公司人力资源部经理李华林、胡佳莲、王玉婷、刘和忠、高傅霞等人，分别承担起教学和学生顶岗实习的企业指导教师的职责，为蓝蛙班教学和实训教学工作作出了积极的贡献。



四、人才培养

（一）课程教学方面

烹饪与营养学院与蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司在探索人才培养模式和教育教学改革在经过前两年的校企合作基础上，有了新的突破。今年更是开启了校企深度融合的新篇章，经院领导指导在蓝蛙企业教师和蓝蛙班同学们的共同努力下，开启了经营型教学新模式。通过企业文化的渗透，使学生更快融入职业角色，提升行业归属感。

在蓝蛙企业教师的指导下，同学们分别担任着不同的职业角色，部门配置齐全，含经理、副经理、主厨、领班等高级职位，也有服务员、门迎、吧台等基础职位。蓝蛙企业的主厨在开餐前给同学们示范制作当日菜单上的菜肴，再由学生按老师要求进行菜品的生产工作。并轮流从事不同工种，从而完成当天的教学内容。全

院师生就是蓝蛙教室的客人。

南旅蓝蛙餐厅的创立是烹饪院教学模式的一次创新性改革。与以往老师上课教学不同的是此次在校内开设实体店的形式，给学生们提供了更多的锻炼机会，同时更是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，从而达到与企业的无缝对接，能促使学生更快成长。同学们在这样的教学课程中也体验到了很多传统课程认识不到的知识与问题，学生感受颇深，明白了要加强自身的领导意识以及主观意识，在善于发现问题的同时能够及时解决；要有担当，能帮助其他同学共同进步。



（二）专业建设方面

蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司的专业技术人员，在承担参与专业教学任务的同时，还参与教学方法、教学手段、教学模式、教学组织等研讨，在教学中实施“工学交替”，将“做中学、学中做”有机融入专业教学，为提高学生的职业素养和我专业技能发挥了作用。并在较短时间内，与学校专业教师合作，高效完成了《蓝蛙文化概论》、《餐厅服务技能实训》、《蓝蛙厨房技能实训》、《蓝蛙吧台实训与管理》、《蓝蛙餐厅运营与管理》、《门店英语实训》等六本校本教材编写。



（三）人才培养成效

蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司的蓝蛙餐厅作为学校西餐工艺蓝蛙精英班专业顶岗实习校外实训基地，每年接受 35 名左右西餐工艺专业学生顶岗实习。并为学生进行认证考核，合格学生将以更高实习职务与薪酬入店实训，真正实现高位、高薪入职。学院则在排课、教务等方面都给予了最大支持。

蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司持续与南京旅游职业学院合作 6 年以来，累计培养了学生 180 左右人数，毕业留用率在达到 83.32%，其中上海、南京、杭州就有 120 人左右，根据校企合作合同，公司每年需培养 30%的基层干部。所有学和必需取得蓝蛙厨房技能达标证书、调酒技能达标证书、蓝蛙餐厅服务技能达标证书三种企业技能证书之一。由此学生在企业发展也非常迅速，在实习结束前，大部份学生都可以达到专项班培养需求。能够升任门店领班工作。蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司每两个月会进行一次教学研讨会，及时解决老师教学过程中的一些疑惑。更好的把已有经验加入到教学。



五、服务地方

蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司与学校共同培养专业教师。除定期对学校专业教师进行技术指导培训外，学院也定期给公司讲师进行相应的资质培训，双方共同认证。比如：BVL（Blue frog Valuable Lecturer）—— 蓝蛙最有价值讲师



六、问题和展望

首先校企合作对学生在专业认识、专业知识的学习上意识有所减弱，行业认知程度增加了，使得学生专业基础知识学得不够扎实，学生一旦不能有很好的自学能力将不利于后期职业的发展。其次在师资配置方面，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。建议在课程设置上还是要注重校内外老师课程的比重。我们认为，要进一步深化校企合作，需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学生能够真正实现成为有文化的技术能手。