

**无锡艾迪花园酒店有限公司  
参与高等职业教育人才培养**

**年  
度  
报  
告  
  
(2019)**

二〇一八年 十一月

# 目 录

- 一、企业概况
- 二、参与办学
- 三、参与教学
  - (一) 专业建设
  - (二) 学生培养
  - (三) 师资队伍
- 四、企校合作助推企业发展
  - (一) 企业职工队伍建设
  - (二) 企业研发能力
  - (三) 效益提高
- 五、保障体系
- 六、问题与展望

## 一、企业概况

无锡艾迪花园酒店座落于无锡市惠山新城软件外包园内，是一座按五星级标准建造，集餐饮、客房、会议、娱乐休闲等为一体的多功能商务型花园酒店。酒店总建筑面积 45160 平方米。

酒店功能设施齐全，拥有各类客房 240 间套；有可容纳 500 人、300 人的宴会厅及主题餐厅，共计 1200 个餐位；配有 500 人的多媒体会议大厅及数间会议室；专设高品质红酒廊、雪茄吧、SPA 会所、健身房、游泳池、桌球室、乒乓球室、棋牌室、美容美发等康体设施，尽显时尚、简约、休闲的现代生活。

酒店设计融自然环境与人文环境于一体，三面环水，内庭花园，将流水、树木、山石与现代建筑有机结合，既蕴含着江南水乡的底蕴，又彰显了商务时代的时尚。

酒店遵从满足并服务于宾客的需求，极力营造具有体验感及亲和力的空间氛围，突出创新、精致、优质的服务品位。

无锡艾迪花园酒店是江苏地区酒店综合实力名列前茅的企业，是无锡地区最具特色、最具规模的酒店之一。

## 二、资源投入

无锡艾迪花园酒店为了更好的参与学校的人才培养，为行业培养更多的酒店专业人才，加大教学设施条件投入，努力改善企校合作教学环境。酒店首先将旗下一快捷酒店的 50 多间客户改建为员工宿舍，命名为“人才公寓”提供给学徒制学员住宿，每间宿舍住 4 人，配备无线网络、独立空调和卫生间，24 小时供应热水，宿舍安排门禁系统，

由专门人员 24 小时管理；由宿舍上班要穿越一条马路，存在安全隐患，酒店与当地政府协调，共同投资 400 多万元建了一座过路天桥，解决学员过马路的安全问题；建设了三间专用的多媒体教室，拥有电脑 40 多台，其中二间教室还建有可与学校进行远程视频教学的系统；建设了一间专门用于烹饪实践教学场地，投入设备 90 多万元；另外，酒店还建立了图书馆和阅览室、乒乓球室、卡拉 OK 房等文体活动场所，可以满足学员的文体活动需求。

### 三、参与教学

#### （一）专业建设

2018 是无锡艾迪花园酒店与江苏食品药品职业技术学院酒店学院校企合作的第八年，延续使用“1+2”教育模式，企校共同培养烹饪专业学生 35 人，我们坚持着力培养学生的职业道德，职业技能和职业创造能力作为教育重点，并坚持思想道德品质和养成教育先行，按照高星级酒店对员工的要求，增强和培养学生自觉的教学实践和自强不息意识，提高学生良好的劳动和生活习惯的能力。

我们以现代学徒制的人才培养模式为抓手，“校店一体”着力课岗融通，注重方案落实、教学组织，提高学生的培养标准与规格，实施理实一体化教学，使学生在完全真实的职业环境与氛围中锻炼职业技能、培养职业素养，使学生具备过硬的烹饪技能，养成职业意识、职业习惯与情感态度，具有充分的发展后劲。

#### （二）学生培养

酒店厨师以师带徒的方式在岗位实施现场教学，从而实现岗位与

课程的无缝对接。通过规定的学习教育实践时间和综合考评，对学生再进行下一轮的换岗、轮岗教育教学实习，形成新一轮的师徒关系。

学生职业岗位实践按轮岗学习制，让学生多掌握一些岗位技能，实现一专多能、一岗多能。实习部门为每一位学生指定师傅，师傅不仅要做好传帮带工作，还要关心好学生的工作、学习、生活，与学生进行思想沟通交流。在实践中不断引导学生要多看、多学、多做，提供让学生独自锻炼的机会，有较地帮助学生提升技能。学生在酒店完成文化基础课西餐工艺、食品工艺、淮扬名店制作、冷菜制作、食品雕刻、淮扬饮食文化等理论学习的基础上，由各岗点领班师傅充分培养学生的动手能力以及对烹饪、面点、雕刻、冷拼、西餐制作的指导，强化学生的标准意识，定期研发新食材，开发新产品。安排学生参与美食节、菜肴制作、烹饪比赛、菜品展示、交流学习，让学生接触菜品创新制作，更好的开拓视野，拓展思维，提升学生对菜肴创新能力，增强学生对菜肴的制作思维。

2018 年烹饪研发小组遵循“传承不守旧，创新不忘本”的工匠精神，带领学生，吸收本土菜品古风元素，揉进现代时尚风格，在传承的基础上创新“锡帮菜”，将倪云林美食多道经典菜品，挖掘其菜品的厨艺价值，进行了研究复制，复活了的 700 多年前的菜品，精美云林宴，得到了来自上海、南京、苏州、常州等地研究倪云林的专家、学者们的肯定和好评。组织学生参与《舌尖上的无锡》云林宴的制作拍摄。今年还安排烹饪专业学生跟随师傅参加“小春国际杯”真正无锡味 2018 无锡餐饮技能创新大赛、天鹏国际食品节展示区新品品鉴、非物质文化遗产展示、第十九届中国美食节暨 2018 中国无锡锡菜美

食文化节中国美食展示等，还参与城市宣传书《无锡味道》菜品制作拍摄。在增加学生历练经验，提高技术技能水平的同时，学生也为企业赢得 2018 中国锡菜十大名店、2018 中国金牌非遗美食、真正无锡味技能创新大赛金奖等殊荣所作的贡献。

企业不仅传授学生烹饪技术，还培训学生食品安全管理要求，指导学生注重细化卫生、死角卫生、四角卫生。从天花板、出风口、灯罩、墙壁、操作台、冰箱、踢脚线、玻璃、地面、地沟等加工环境卫生打理，个人卫生、餐具消毒、食品领用、食品加工、食品留样等食品安全要求，从而增强学生食品安全意识。树立从小事做起、从细节做起的思想。

酒店把学生系统育成与酒店建设优秀企业文化紧密结合，全年企业党工团组织开展智力竞赛、技能比赛、才艺展示、读书演讲、歌咏比赛、朗诵比赛、舞蹈比赛、徒步马拉松竞赛、升旗仪式、环保公益、义务献血、拥军慰问、献爱心送温暖、旅游等有益活动，充分发挥学生的积极性和主人翁精神，丰富学生生活，挖掘学生才艺。

作为技术技能型专门人才培养的基地，无锡艾迪花园酒店与江苏食品药品职业技术学院着眼于人才培养与区域经济社会发展高度契合，与时俱进，不断探索人才培养模式创新，持续提高人才培养质量。企校共同实施的人才培养模式，为餐饮业培养了一批高素质的技术技能型人才，毕业生的职业素养与职业能力获得社会普遍认可。

### （三）师资队伍

无锡艾迪花园酒店为现代学徒制班配备岗位师傅 15 名，其中，中国烹饪大师 2 名，烹饪名师 3 名，均有常年教学经验，获得世界厨

王上海争霸赛团体赛亚军、2017 全国蒸菜金牌宴席、江苏国际餐饮博览会技能大赛金奖等荣誉 20 余项，为现代学徒制人才培养提供了强大的师资保障。

#### **四、企校合作助推企业发展**

##### **（一）企业职工队伍建设**

无锡艾迪花园酒店与江苏食品药品职业技术学院合作办学，参与学院人才培养，着力提升员工和实习生的综合素质，着力提高艾迪的知名度和美誉度。企业近年来认真贯彻全国教育大会精神，落实《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》和教育部等六部门《职业学校企校合作促进办法》，深化产教融合、企校合作，促进酒店职业教育更好地服务区域经济，企校合作共建烹饪专业现代学徒制“艾迪”冠名班，在人才培养、课程开发、实习实训、毕业生就业、教师实践培训、科技合作、企业职工培训等方面与院校有较为深入的合作；共同申报的教科研项目；积极参与国家、省、行业组织的产教融合、企校合作、科技研究等方面的企校对接、教育培训活动；充分发挥职业院校的优势，发挥职业教育为社会，为企业培养培养高技能的应用性人才、培训高素质的员工。技能型人才培养成效显著，特色鲜明，在促进酒店产业改造提升方面具有较强的社会影响力和产业示范带动作用，带动更多企业借鉴合作模式、深化企校合作，为产业升级储备人才。

##### **（二）企业研发能力**

无锡艾迪花园酒店始终坚持注重品牌建设和高素质、高效率的专

业化团队建设，致力于员工综合素质的提高，把“设备设施、清洁卫生、服务质量、美化环境、习惯养成、经营目标”作为酒店管理的主要抓手，坚持把“用心做好每一道菜，关注每一个细节，关注每一位员工，服务好每一位宾客”作为酒店管理的制胜法宝。企业文化和员工队伍建设卓有成效，经营业绩不断增长，服务品质不断提高，得到了社会的认同，同行的敬重。开创了艾迪良好的社会效益和经济效益，为艾迪又快又好可持续发展奠定了坚实的基础。2017 年度企业完成总营收 4892 万元，比 2016 年增长 2.68%；实际能源消耗占全年总营收的 9.02%，比计划能耗指标降低了 4.48%。实现了连续五年在经营业绩持续增加，能耗持续降低酒店运营质量持续稳步发展。连续八年被无锡市惠山经济开发区管委会授予“国控企业优秀经营奖”和“优秀管理团队奖”荣誉称号。并先后获得了 2015 世界厨王上海争霸赛团体赛亚军、2017 全国蒸菜金牌宴席、2017 中国酒店业最佳卓越服务酒店、2018 中国锡菜十大名店、2018 中国金牌非遗美食、2017 江苏省餐饮业十佳婚庆酒店、中国大运河饮食文化传承基地、江苏省餐饮业转型升级示范企业、江苏省餐饮计量诚信示范单位、无锡市诚信单位、锡菜创新研发基地、无锡市非物质文化遗产无锡老式面制作技艺单位、无锡市非物质文化遗产“锡帮菜制作技艺”示范店、无锡旅游好口碑饭店、无锡年夜饭名店、无锡好味道名店、食品卫生等级 A 级单位等，还荣获了旅游行业企业文化展示金奖、企业文化建设先进单位、先进基层党组织、基层团建示范点、真正无锡味吴地江南美食工匠奖、高技能人才培养突出贡献奖等国家、省、市级几十项



荣誉称号。并连续竞标成功为 2014—2016 年度和 2017—2018 年度无锡市市级党政机关会议定点单位。企校合作办学富有成效，被授予全国商业服务业优秀企校合作奖、江苏省高等教育类教学成果一等奖、全国旅游职业教育企校合作示范基地、无锡市职业院校实习实训定点企业、优质实习基地等荣誉。

### （三）效益提高

无锡艾迪花园酒店围绕企业的经营奋斗目标，寻找新的经营机会，调整经营策略，以适应市场变化，立足市场制高点。目前在突出主业的前提下，形成了“无锡艾迪花园酒店有限公司”、“无锡艾迪港商务酒店有限公司”、“无锡艾迪物业管理有限公司”三驾马车并驾齐驱的新格局，2018 年度营销收入较 2017 年同期增加 12.5%。在关联市场竞争中互为组合互为促进，大大增强了企业在区域市场竞争中的核心优势。艾迪将坚持打造“中国精品酒店”的目标，与江苏食品药品职业技术学院一起践行素质为先、能力为本、实践为重的培养理念，系统培养学生的职业素养与职业能力，使学生成长为适应发展的高素质技术技能人才，致力于企业出品质量的持续提高和行业的持续发展。

## 五、保障体系

酒店在参与企校合教学实践活动中，不断完善管理制度、健全管理机制、落实规章制度、强化质量监管，形成了体现酒店自身特点的有效管理模式和操作规程。

酒店将企校合作的现代学徒制人才培养作为酒店工作规划的一

个重要组成部分，以学徒制培养酒店专业人才来服务地方，支持酒店的长远发展，从酒店的最高层领导到酒店的最基层员工都要了解企校合作的学徒制人才培养方式，每一位员工都要参与学徒制人才培养工作。酒店每年设立 200 多万元的经费预算，用于酒店学徒的教学和实习补贴。酒店制定学员手册、员工管理手册，对参与学徒培养成绩突出的员工进行奖励和提拔，对优秀的学徒制学员进行奖励。

## 六、问题与展望

酒店在参与人才培养过还存在一定的不足：

1. 推动地方政府出台企校合作的力度不够，地方政府缺少对企业参与学徒制有效的激励政策和措施。

2. 酒店学徒教学的网络教学资源还没有建立，学徒教学内容与酒店岗位培训的内容和没有完全对接。

我们在新一轮的发展规划中，将一如继往地与江苏食品药品职业技术学院，积极推进产教融合，开展合作模式创新，为行业培养英才，尽更多的责任，承更多的担当。