



云南经贸外事职业学院

Yunnan Economics Trade And Foreign Affairs College



滇铺子 | Yunnan Cuisine

春天吃花 夏天吃菌 秋天吃果 冬天吃菜

云南滇铺子饮食文化传播有限公司

参与高等职业教育人才培养年度报告

(2019)

二〇一九年一月

目录

一、企业概况.....	- 1 -
(一) 企业规模	- 1 -
(二) 行业背景	- 1 -
(三) 企业理念	- 1 -
二、参与办学.....	- 2 -
(一) 参与办学形式	- 2 -
(二) 具体开展的合作项目	- 2 -
(三) 取得成效	- 4 -
三、资源投入.....	- 5 -
(一) 基地投入	- 5 -
(二) 人力投入	- 5 -
四、参与教学.....	- 6 -
(一) 专业建设	- 6 -
(二) 学生培养	- 6 -
(三) 师资队伍建设	- 6 -
五、 助推企业发展	- 7 -
(一) 减少了企业员工流动和用工成本	- 7 -
(二) 提升企业菜品研发能力和经济效益	- 7 -
六、服务地方.....	- 7 -
七、发展前景.....	- 8 -

一、企业概况

（一）企业规模

云南滇铺子饮食文化传播有限公司是以经营餐饮品牌，饮食文化服务、组织餐饮文化交流活动、食品加工及技术研发为主的连锁化发展型企业。公司成立于2011年，现有员工1000余人，旗下拥有滇铺子、臻味雲麓、臻味工厂、滇池路上、暖炉、百合六大品牌，二十余家门店，立足云南，面向全国。

（二）行业背景

云南餐饮行业近年来的发展势头强劲，在全国餐饮行业排行榜中持续高移，每年以15%以上的递增数增加，发展空间和可挖掘潜力很大。云南地方菜—滇菜，原料丰富、品种繁多，以天然奇特以及独特的工艺著称于世，特别是一些特殊的民族菜肴原料、菜品的制作、菜肴本身所具有的营养及文化推广价值还不为更多的人所认识，所以挖掘、整理、传承滇菜技艺与滇菜文化任重道远。

（三）企业理念

滇铺子集团致力于餐饮文化的挖掘、开发，为客户提供值得信赖的产品和服务，基于“正宗滇味、百年老铺”的愿景，树立滇菜标杆，弘扬滇菜文化，让世界认可滇菜。公司秉承“以食养德、良心做事”的理念，遵循“以人为本”的管理方针，为员工搭建自我价值实现的广阔平台，实现员工与企业的共同成长，力争成为一个员工满意、社会尊重，国内一流的餐饮企业。

二、参与办学

（一）参与办学形式

云南滇铺子饮食文化传播有限公司（前身：昆明食惑餐饮管理有限公司）与云南经贸外事职业学院于 2016 年进行校企合作，构建了双元育人合作机制，并合作展烹调工艺与营养专业现代学徒制试点班，探索“联合招生、联合培养、定向就业”的技术技能型人才培养长效机制，构建“岗位趋动、校企轮回”的现代学徒制培养模式。校企合作共同开发专业人才培养方案，构建学校和企业两类课程体系，为培养高素质烹饪技能人才提供了优质的教学资源 and 实践能力培养环境。



图 1 校企合作开班典礼

（二）具体开展的合作项目

校企双方就烹调工艺与营养专业开展“现代师徒制”人才培养，

构建了 1.5+0.5+1 三段育人的“循序渐进”学徒培养模式。

学生入学后前三学期以学校教育为主，以学生身份在校学习文化基础模块和专业技能模块，同时企业植入课程参与人才培养，来校开设行业发展和企业文化讲座，进行文化渗透，让学生大体了解企业。第四学期在学校和企业间工学交替、轮岗实践。最后两个学期以企业师傅培养为主，学生进入企业顶岗实习，跟随企业师傅由轮岗变为定岗，学校通过完成部分实训课程参与人才培养，形成企业逐步介入学校教学，到企业为主进行教学，再到学校补充企业教学的不足，校企共同培养烹饪技能人才的方式。

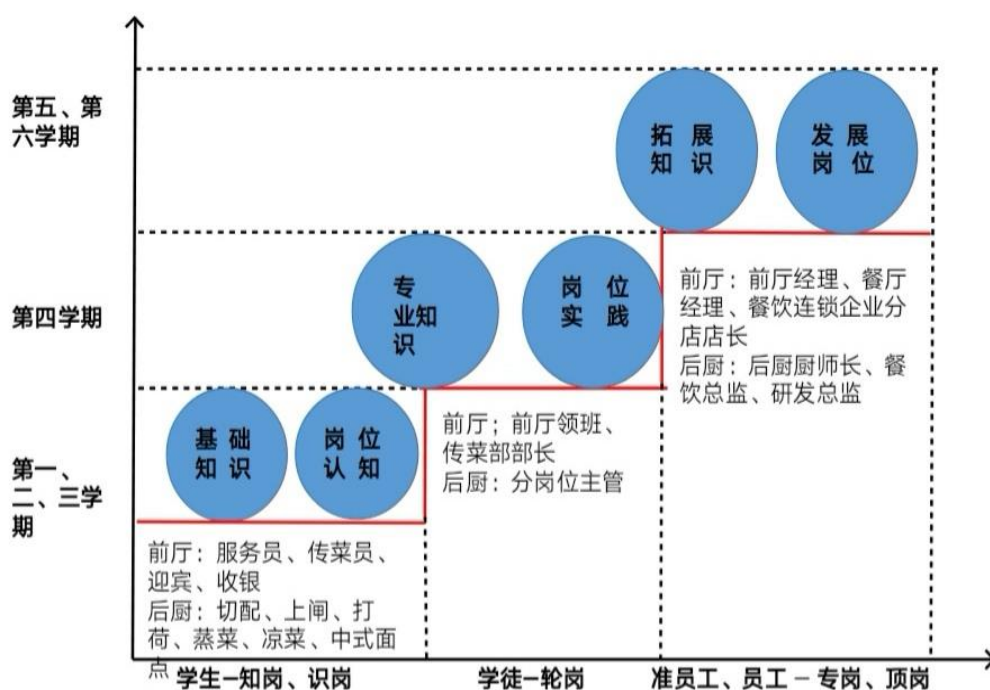


图 2 1.5+0.5+1 三段育人的“循序渐进”学徒培养模式

同时，为了弘扬现代学徒制理念及传统拜师文化，宣传尊师重教的理念及意义，深化校企合作人才培养模式改革，学徒在企业进行了拜师仪式。



图3 现代学徒制拜师仪式

（三）取得成效

通过现代学徒制的培养，学徒在思想观念上有了很大的转变，同时增强了学徒的职业精神和岗位技能，目前 18 位优秀学徒已进入管理岗位及厨房技术岗位。同时企业不定期与学校联合举办烹饪技能大赛检验学员阶段性学习成果。



图4 校企联合举办学生烹饪技能大赛

2018 年 4 月由滇铺子企业师傅指导学生参加云南省大学生烹饪技能竞赛，取得一等奖 1 项、二等奖 1 项的好成绩。中国教育电视台

《少年工匠》栏目组邀请企业师傅和学生到北京录制了烹饪专题片，这些都充分表明烹调工艺与营养专业校企合作的社会影响力在逐步提升。



图5 中国教育电视台《少年工匠》栏目组邀请企业师傅和学生到北京录制了烹饪专题片

三、资源投入

（一）基地投入

云南滇铺子饮食文化传播有限公司旗下拥有滇铺子连锁品牌事业部和独立品牌事业部，共计二十余家门店全部向校方开放作为校外实训基地，可提供前厅及后厨八个岗位供学生对餐厅营运管理及后厨技能进行全面学习操作。

（二）人力投入

云南经贸外事职业学院聘请滇铺子企业店长、厨师长、人力资源总监等企业老师作为兼职教师，指导学生工学交替和顶岗实习环节，并邀请企业师傅到校授课，担任学生职业认知、职业生涯规划、餐饮行业发展趋势、新晋管理人员心态转变到烹饪实操技能等课程教学。

四、参与教学

（一）专业建设

校企共同制定烹调工艺与营养专业现代学徒制人才培养方案，注重实践性和可操作性，从餐饮职业岗位、工作任务、工作过程、岗位能力及职业素养出发构建基于工作过程的课程体系及专业教学标准，形成了由公共基础领域、烹饪专业技能领域、学徒岗位能力领域和学徒岗位能力拓展领域四部分构成的课程体系。确定烹饪技能课程和企业岗位课程同步推进，建立了“课程模块化、内容项目化、项目岗位化”的课程体系模型，将所学专业课程分解成若干模块，再将每个课程模块分解成若干个岗位，每个岗位分解成若干个技能项目，开发学徒制实训项目。

（二）学生培养

技能是学生安身立命的“独门武器”，校企合作注重学生实际动手操作能力的培养，让他们人人都有“一招鲜”、“金刚钻”。充分利用滇铺子企业的经营场所进行实战性教学，促进理论知识向实践操作转化，让学生提前进入工作岗位真刀真枪地锻炼。根据企业岗位需求和学院自身专业特点，与企业合作建立工学交替模式及现代师徒制模式对学生进行系统性培养，着重提升学生实操技能及综合素质。

（三）师资队伍建设

滇铺子企业选派烹饪高技术人员作师傅，负责学徒岗位技能传授、企业建立带班师傅绩效考核制度，将学徒业绩和师傅工资奖金捆绑在一起考核。同时，学校鼓励企业选派有烹饪实践经验高技能人才

和能工巧匠等担任学校的兼职教师。学院制定了专业教师下企业锻炼制度，下企业指导学生理论学习的同时提高专业教师的实践能力和教学水平，推动专业教师深入理解专业岗位需求，及时完善和更新相关理论知识。烹调工艺与营养专业邓玲玲老师已连续三个学期利用寒暑假时间下企业挂职锻炼，双师能力和素养不断提高。

五、助推企业发展

（一）减少了企业员工流动和用工成本

现代学徒制学生的学习以企业需求为导向，技能培训与企业需求对接，能很快能适应岗位需要，加快了学徒的职业发展速度。学徒制有效保障了滇铺子企业用工稳定，使企业获得了一批忠诚度高、熟悉企业生产流程和工艺、技能素质高的准员工，毕业即能上岗，成为企业的生产骨干和后备干部。

（二）提升企业菜品研发能力和经济效益

在校企合作过程当中，通过取长补短教学相长、彼此都有了较大的进步从而推促了滇铺子企业技术能力和菜品研发能力的提高，进而提高了经济效益。

六、服务地方

云南经贸外事职业学院与滇铺子饮食文化传播有限公司的友好合作，协同育人，培养的毕业生主要流向云南省内，以昆明市为主，辐射周边地区，就业单位主要是五星级酒店、连锁餐饮企业、私人会所等，合作为云南省提供了烹饪技术和人才支持，真正做到了服务餐饮行业，服务云南地方经济发展。

七、发展前景

（一）校企与行业协会紧密合作，充分利用大师工作室和优质的企业师资资源，充分利用实训基地条件，开展劳动力转移培训、行业技能人才培养或学历培训，为同类学校开展专业教师能力培训。

（二）建立产学研合作平台，推进“政校企行”的联动效应，针对产学研合作的互利互惠机制进行研究，建立产学研合作的互利互惠机制；进行滇菜新品研发和滇菜制作工艺标准开发，为相关餐饮企业提供新技术和相关技术标准等多种技术服务。