



长沙商贸旅游职业技术学院
CHANGSHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE

湖南徐记酒店管理有限公司
参与长沙商贸旅游职业技术学院
高等职业教育人才培养年度报告
(2023)

目 录

一、企业概况	1
二、企业参与办学总体情况	1
三、企业资源投入	3
(一) 共建优质教学资源, 探索课证融通	3
(二) 共建产教融合型高水平实践基地, 为师生成长提供条件 ..	4
四、企业参与职业教育, 学校助推企业发展	5
(一) 完善校企协同育人机制	5
(二) 打造双向人才培养基地	6
(三) 共建校企协同创新中心	7
(四) 探索组建现代产业学院	7
(五) 搭建文化传承与社会服务平台	8
五、问题与展望	8
(一) 主要问题	8
(二) 合作展望	10

一、企业概况

湖南徐记酒店管理有限公司成立于1999年，所创立的"徐记海鲜"已成为湖南省餐饮行业的知名品牌，以新鲜、实惠、专业、健康的海鲜美食、精品湘粤菜名播大江南北，以诚信经营、规范管理、创新发展在行业中享有盛誉。1999年企业起步；2000年9月组建湖南省徐记餐饮有限公司，成立董事会，实行总经理负责制；2001年被评为长沙市十大金牌酒楼，并获"最佳饮食文化奖"；2002年再次被评为"长沙市十大金牌酒楼"，同年又获"长沙市金色十五佳酒楼"称号；2003年赢得首批"餐饮业食品卫生A级单位"称号，引进职业经理人，建立酒店ERP餐饮管理体系；2004年整体导入CIS系统；2005年"阳澄湖金秋第一网，闸蟹尝鲜来徐记"系列活动，受到宾客热烈欢迎，推行五常管理法，管理工作全面细致展开。2006年，荣获"中华餐饮名店"称号，在湖南首推阳澄湖新品蟹"六月黄"。

二、企业参与办学总体情况

湖南徐记酒店管理有限公司作为全国餐饮正餐二十强企业，与长沙商贸旅游职业技术学院、湘菜产业

促进会等共建湘菜产业学院，将产教深度融合落到实处。在长沙商贸旅游职业技术学院的大力支持下，将餐饮门店管理与人才培养的相关经验融入到校企合作中，整合优势资源，构建适合湘菜人才快速成长的育人新机制、新环境、新循环，提升学生的专业技能和职业素养，构建适应企业发展需求的人才输送渠道，提升就业品质。着力实现“三个对接”，即专业链与产业链对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接。校企双方资源共享，实现在人才培养、教师发展、教学科研、课程建设、社会服务、产业学院等方面的广泛合作，共同培养湘菜人才，实现校、企、生多赢的格局。



图1 2023年长沙商贸旅游职业技术学院与徐记海鲜开展校企合作

三、企业资源投入

湖南徐记酒店管理有限公司与长沙商贸旅游职业技术学院共同探讨餐饮类人才培养的方案，多次召集公司不同部门、门店管理人员及能工巧匠与学校教师们一道进行深入研讨。全程参与烹饪、餐饮、营养配餐等专业人才培养方案设计、论证、课程体系构建和课程标准研制，为共同培养人才做好顶层设计，在双方合作中，投入了大量的无形资源、有形资源和人才资源等。

（一）共建优质教学资源，探索课证融通

湖南徐记酒店管理有限公司全力对接长沙商贸旅

游职业技术学院餐饮管理专业教学资源库的建设，依据综合能力培养体系，结合专业教学、企业实际、技能竞赛等维度，结合企业证书体系与课程体系对接，投入大量的员工人才资源，建立模块化教学体系。企业大师名师、技术能手参与教学资源拍摄，共同拍摄微课、制作案例等课程资源，实现学生所学即行业所需，为学生技能拓展与迁移提供强大的线上支持，并将优质资源应用于员工培训。



图2 师生在实训基地进行专业体系建设

（二）共建产教融合型高水平实践基地，为师生成长提供条件

一是提供实习实训基地等有形资源。2021年湖南徐记酒店管理有限公司开启了向全国全面拓张之路，对人才的需求更为迫切。在学校的支持下，18级、19级学生进入湖南徐记酒店管理有限公司各门店实习，为学生提供见习场所，让学生对餐饮行业有更直观、更客观的认知，引导学生热爱专业。二是在企业设置教师工作站接受教师挂职锻炼，寒暑假接收教师进行挂职锻炼，并指派师傅对接，帮助专业教师更好了解行业、掌握技能和最新行业资讯。三是在学校设置企业人才孵化基地，在湘菜大楼中建设湖南徐记酒店管理有限公司校内门店，投入资金约60万元，建成后将不定期选派企业新员工、中高层管理人员定期进校培训，对订单班学校进行校内实店教学，提升员工素质和教师专业能力，达到双赢效果。

四、企业参与职业教育，学校助推企业发展

（一）完善校企协同育人机制

一是湖南徐记酒店管理有限公司提供人力资源市场需求信息，通过与长沙商贸旅游职业技术学院沟通，及时进行动态设置与调整专业及其方向，在湘菜人才

等方面探寻学历教育，共同开展专业建设与调研；二是校企双方共同研发职业教育餐饮专业标准，共同开发课程体系、教学标准、

教学资源、新型教材，改革传统培养模式，实现双元培养、多元评价的育人机制；三是根据企业实际工作岗位需求，校企共同开展现代学徒制等合作，开设“订单班”、“现代学徒班”等，按照工学结合模式，建立校企双导师制度，实现招生招工晋升一体化。

（二）打造双向人才培养基地

一是在湖南徐记酒店管理有限公司挂牌设立“长沙商贸旅游职业技术学院校外实训、就业基地”等字样的牌匾；二是为学生实习实训、就业创业、继续教育等方面提供拓展培训课程；三是共同制定企业职工培训方案，对企业员工进行专项培训；四是在学校建立教师企业工作站，共建教师实践和企业培训中心，实现学校教师与企业员工互相兼职，相互挂职锻炼，双向培养“双师型”教师队伍，设立双师教学岗、双师生产岗等，共同组建职业教育教师教学创新团队，遴选优秀的企业导师作为学校的兼职教授，聘用学校

优秀教师为企业特邀咨询顾问。

（三）共建校企协同创新中心

校企双方共同研究高职教学改革、职业标准制订等，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；二是探索合作方式，共同推动产业发展，研发制定行业标准、技术标准、岗位规范、操作手册，新产品开发等；三是共同研发科研创新成果，鼓励创新创业、实现科研成果向产业成果转移；四是共同研发 X 证书，完善与升级企业现有证书类型，在符合申报条件下，申报 X 证书培训评价组织资质、共同开发 X 证书培训教材开发等。

（四）探索组建现代产业学院

一是探索组建现代产业学院，共建校企命运共同体，以市场化运作的方式，共同在人才培养、企业生产、技术研发、社会服务、就业创业培训、文化传承等方面组建实体合作机构；二是以构建产业学院理念为基础，在学校内设立实验室、实训室、工作室，打造集实践教学、社会培训、企业真实生产和社会技术服务于一体的产业链。

（五）搭建文化传承与社会服务平台

在职业教育合作中，传承湖湘文化、推广湘菜产业文化，宣扬质量文化、效率文化、工匠精神、劳动精神，将文化精神的传承融入学校办学、企业经营的血液中；二是以企业出资，学校管理的方式，设立专项助学金、奖学金，对家境贫寒、成绩优异的学生予以资助，响应精准扶贫号召，鼓励学习型人才成长；三是双方共同搭建终身学习专业教学资源库，为学校学生、企业员工和社会人员提供终身学习的平台资源。

五、问题与展望

（一）主要问题

1. 人才培养固有周期叠加，经营环境不确定性使得餐饮人才供需匹配欠稳定

进入 21 世纪以来，我国餐饮业持续快速增长，增长质量不断提高，餐饮连锁发展势头强劲，餐饮企业发展的协调性不断增强，餐饮消费继续成为拉动消费需求快速增长的重要力量，对餐饮专业人才需求巨大；随着我国经济的高速发展，更加速了餐饮企业的全面发展。但是人才培养有其内在的周期性，产业学院从

招收学员、教学培训、实习顶岗到最终就业需要一个相对较长的时间，而企业经营发展的不确定性带来的需求量波动造成人才需求的短期紧缺，这一突出矛盾使得人才供给与需求在时间、数量与结构等方面欠稳点，不精准，容易出现“业务上升期人才短缺，业务平稳期人才过剩”的结构性困局。因此，亟需政行企校等健全联动协同机制，通过整合各类资源要素，畅通信息渠道和对接机制，助力产业学院人才培养与企业用人需求精准契合。

2. 师资队伍结构较单一，限制了人才高水平培育

一方面，职业院校的大多数教师属于“从学校到学校”，实践工作年限偏低，尤其是青年教师大多缺乏专业实践经验和必须的专业技能，有实际工作经验和技能的骨干教师和专业教学带头人匮乏。另一方面，企业操作性岗位多，管理岗位少，技术岗位多涉及企业机密，因此无法为顶岗教师提供更多高水平实践机会，以至于教师参加顶岗生产实践走马观花，难以获取“专精特新”的信息和提升机会。此外，办学规模的扩大，教师编制紧，专任教师大多数处于超负荷工作状态，很难有机会较长时间到生产第一线锻炼和提高。

因此，产业学院需要改变教师的工作环境，为“双师型”师资队伍建设提供条件；同时需要引导和激励教师参加企业项目开发研究，特别是要消化企业高新技术，呈现到课程开发、教学资源建设上来，提高教师专业能力和人才培养水平。

（二）合作展望

1. 构建校企利益共同体

现阶段，湖南徐记酒店管理有限公司与长沙商贸旅游职业学院共建产业学院的产权制度、经营制度和管理制度亟需完善和健全，首先需要学校层面高效落实并完善政策措施，破除制度藩篱，使得“资源共享、优势互补、校企协同，合作育人”的产教融合理念有深耕厚植的土壤和基础。

2. 强化企业文化认同

职业教育是以就业为导向的教育，产业学院在培育学生工匠精神、劳动精神、劳模精神等同时，也需要加强对餐饮行业领域的国家战略、法律法规和相关政策的教育和学习，将湖南徐记酒店管理有限公司的企业文化、餐饮服务理念、品牌意识等纳入人才培养全

过程各环节，增强师生对企业价值认同感。

3. 共同推进是职业技术教育的重要组成部分，能产生多方位辐射效应，也是厚实“双师型”师资队伍的有效举措。依托湖南徐记酒店管理有限公司产业学院，下阶段校企可以开展多领域的湘菜产品研发与菜品技术创新等活动，如餐饮服务、热销湘菜研制、餐饮市场调研、就餐人员数据挖掘与分析等，既加强了产学研合作，也为教师创造了生产实践和继续提高的机会和条件，从而加快教学内容更新和教学改革，最终反哺到高素质技能人才培养，助力学校、企业高质量发展，达到双方共赢的局面。