

眉州东坡集团参与高等职业教育人才培养 年度报告（2022）：眉山职业技术学院

眉州东坡集团

2021年11月

目录

一、企业简介	3
二、主要做法	4
（一）校企共建眉州东坡川菜学院.....	4
（二）校企共研育人方案.....	5
（三）校企共炼育人队伍.....	5
（四）校企共造育人基地.....	6
（五）校企共建育人课程.....	7
（六）校企共同实施教育教学.....	8
三、成果成效	10
（一）校企深度融合成效显著.....	10
（二）校企合作育人质量明显提升.....	10
（三）形成了一支优秀的教师队伍.....	11
四、经验总结	12
（一）主要经验.....	12
（二）不足.....	12
（三）下一步举措.....	12

一、企业简介

眉州东坡集团是中国餐饮百强企业，川菜龙头企业，由王刚梁棣夫妇于1996年6月6日共同创办，秉承"地道川菜，健康好味道"的理念，带领"眉州东坡人"一起打造国际性川味品牌。经过二十四年的不懈努力，眉州东坡发展成一条供应链，三大支柱品牌等多业态的平台型餐饮企业，在全球范围内开设150多家门店。



图1：眉州东坡集团旗下眉州东坡酒楼

2008年6月成为第29届奥林匹克运动会组织委员会奥运村（残奥村）运行团队餐饮服务商，并获得了"中国味道，奥运标准"的特别荣誉及金质奖章；

2001年被清华大学确定为MBA首例中餐跟踪案例，2015年3月眉州东坡正式成为哈佛大学商学院案例，并在哈佛商学院官网公布；2015年2月17日，受泰国王室之邀为诗琳通公主承办六十寿宴，让中国川菜首次登上外国国宴；

2018年12月，荣登法国La Liste全球杰出餐厅榜；2019年1月29日，国际奥委会主席托马斯·巴赫主席在2022冬奥会筹备期间专程到眉州东坡奥运村店体验川菜，赞誉眉州

东坡的坚持的“中国味道 奥运品质”，并称赞眉州东坡厨师是奥运厨师；

2019年6月中华人民共和国70周年大庆期间，眉州东坡作为大庆彩车部餐饮服务商，跟随筹备组持续145天的餐饮供餐，共服务3.5万人次。

二、主要做法

（一）校企共建眉州东坡川菜学院

眉州东坡集团与眉山职业技术学院就共建“眉州东坡川菜学院”达成战略合作协议，按照“优势互补、资源共享、互惠互利、共同发展”的原则开展合作，在世界川菜园内投入300多亩土地建设眉州东坡川菜学院，引入川菜技能大师队伍，提供优质实训实习就业岗位300多个，共同在川菜产业链人才培养、队伍建设、基地建设、产品研发、文化传承等方面聚焦发力，助力支撑眉山市建设“中国川厨之乡”和川菜名城，打造川菜技术技能人才培养高地和川菜技术技能创新服务平台，促进川菜产业发展。



图 2：签署共建眉州东坡川菜学院战略合作协议

（二）校企共育人方案

眉州东坡集团派出名厨、川菜技能大师和厨政管理精英骨干，与眉山职业技术学院烹饪工艺与营养专业教师组建烹饪工艺与营养专业建设委员会，探讨烹饪工艺与营养专业人才培养目标、人才培养规格、核心课程设置、核心技能要求、实践教学体系、评价考核等，共同研制出烹饪工艺与营养专业人才培养方案 3 个，联合进行“学徒制”人才培养 220 人。



图 3：眉州东坡集团董事长亲自参与学徒班学生考核

（三）校企共炼育人队伍

探索校企人才双向流动机制，面向川菜产业优秀人才，设置“东坡美食”川菜大师工作室，培养川菜技艺技能名师，开展带徒传艺；开展校企导师联合授课、联合指导，共建教师企业实践岗位，开展师资交流、研讨、培训等业务，联合开展“川菜传承人”的相关培训和认证，培养东坡美食文化传承者和川菜传承人。

成功建设 2 个市厅级技能大师工作室，选派 4 名骨干教

师到企业实践锻炼，邀请眉州东坡集团总厨、川菜技能大师、人力资源部门相关负责人，开展5次专业知识、专业技能讲座。



图 4：烹饪专业教师在眉州东坡实践锻炼

（四）校企共造育人基地

校企组建具有丰富教学经验以及实际操作经验的培训团队，共同建设校内中餐实训室、中式面点实训室，建设“东坡美食”川菜实践培训基地，申报四川省市川菜技术技能培训基地。

校企面向餐饮从业者和餐饮爱好者，举办“学历提升班”“川菜技能提升班”“川菜厨师长班”“餐饮管理精英班”等，开展技术、技能、素质提升培训，共同打造一流实践、实训和培训基地。



图 5：区域总厨到校开展技术技能培训

（五）校企共建育人课程

校企骨干组成的烹饪核心课程建设团队，在课程教学内容、教学方法和教学资源上进行深入打磨和大力投入。课程教学内容上，认真研究厨房岗位的典型工作任务，将职业标准融入到课程标准和课程内容的设计、实施和评价中，及时更新教学内容；课程教学方法上，牢固树立教学过程与生产过程对接理念，坚持教师主导、学生主体；在专业核心课和实践课上，强化工学结合，做到“教学做一体化”。

一年来，眉州东坡集团共提供 2 名技术大师参与核心课程《川菜制作技术》、特色课程《东坡菜制作技术》建设，录制在线课程教学视频 20 个；安排 12 名师傅担任《餐饮企业综合实训》课程企业指导教师，安排 22 名师傅担任《跟岗实习》《顶岗实习》课程企业指导教师。



图 6：川菜技术大师参加在线课程建设——录制东坡肘子制作方法

（六）校企共同实施教育教学

1. 把企业“工匠”精神融入人才培养。通过举办就业讲座、技能大赛、成功人士经验谈等形式，将企业崇尚劳动、敬业守信、精益求精、敢于创新的“工匠”精神引进学校，加强对学生职业品格塑造和职业道德教育。



图 7：校企开展技能考核和教学实训总结

2. 把企业文化融入教学全过程。按企业标准强化学生职

业能力、职业素质和职业精神教育，培养有企业文化素养的学生。



图 8：企业技能大师指导学生实操

3. 把企业环境融入学生学习和工作。按照企业管理模式组织实习和实训环节，工学结合、知行合一，切实增强学生生产性的实践技能和整体职业素质，提升人才培养质量。



图 9：学生在眉州东坡参加生产性实训

三、成果成效

(一) 校企深度融合成效显著

眉州东坡集团在世界川菜园内投入 300 多亩土地建设眉州东坡川菜学院已初见雏形；每年提供优质实训实习就业岗位 200 多个，2021 届烹饪工艺与营养专业学生就业率达 100%，学生实习就业待遇均在 5000 元/月以上，学生满意度很高。

序号	发薪机构	员工	入职日期	职位	实发工资	出勤	渠道具体名称
1	东坝店	温梦婷	2021-7-17	小吃厨师	5222.05	22	眉山职业技术学院
2	东坝店	刘永莲	2021-7-17	小吃厨师	5422.05	22	眉山职业技术学院
3	东坝店	杨露	2021-7-17	凉菜厨师	5222.05	22	眉山职业技术学院
4	泛海店	杨美欣	2021-7-17	凉菜厨师	5768.23	22	眉山职业技术学院
5	泛海店	刘芷君	2021-7-17	凉菜厨师	5481.69	22	眉山职业技术学院
6	泛海店	周艺洋	2021-7-17	切配厨师	5568.23	22	眉山职业技术学院
7	五路居店	文笑东	2014-7-12	服务经理	9176.8	21	眉山职业技术学院
8	华润店	刘雅洁	2020-8-20	小吃厨师	5183.75	22	眉山职业技术学院
9	万柳店	刘凯	2021-7-17	切配厨师	5422.05	22	眉山职业技术学院
10	万柳店	甘茂兰	2021-7-17	切配厨师	5325.89	22	眉山职业技术学院
11	万柳店	刘宇	2021-7-17	切配厨师	5222.05	22	眉山职业技术学院
12	魏公村店	刘香利	2021-7-17	小吃厨师	5372.05	22	眉山职业技术学院
13	魏公村店	黄志巍	2021-7-17	切配厨师	5152.05	22	眉山职业技术学院
14	魏公村店	白料	2021-7-17	凉菜厨师	5172.05	22	眉山职业技术学院
15	石景山店	吴雨晴	2020-8-26	小吃厨师	6173.7	22	眉山职业技术学院
16	成都大悦城店	马晓慧	2019-8-21	服务经理	6424.65	22	眉山职业技术学院
17	国奥村店	陈燕秋	2021-7-17	凉菜厨师	5129.74	22	眉山职业技术学院
18	国奥村店	齐玉丹	2021-7-17	凉菜厨师	5037.42	22	眉山职业技术学院
19	国奥村店	高明扬	2021-7-17	切配厨师	5037.42	22	眉山职业技术学院
20	国奥村店	曹耀丹	2021-7-17	小吃厨师	5037.42	22	眉山职业技术学院
21	国奥村店	岳士博	2021-7-17	切配厨师	2940.22	16	眉山职业技术学院
22	亚运村店	鲜春蓉	2020-8-18	小吃厨师	6405.4	22	眉山职业技术学院
23	亚运村店	童画	2020-8-18	凉菜厨师	6125.2	22	眉山职业技术学院
24	黄村店	李小兰	2020-8-19	凉菜厨师	5724.78	20	眉山职业技术学院
25	黄村店	蒋霞	2020-8-19	凉菜厨师	6117.46	22	眉山职业技术学院
26	黄村店	田雨璐	2021-7-17	凉菜厨师	5202.05	22	眉山职业技术学院
27	黄村店	何义	2021-7-17	小吃厨师	5017.42	22	眉山职业技术学院
28	黄村店	杨瑞	2021-7-17	切配厨师	5017.42	22	眉山职业技术学院
29	亦庄店	宿雨荷	2020-8-21	小吃厨师	6148.61	22	眉山职业技术学院
30	亦庄店	王凤	2021-7-15	切配厨师	5075.14	22	眉山职业技术学院
31	亦庄店	李浪兴	2021-7-15	烤鸭厨师	5222.05	22	眉山职业技术学院
32	亦庄店	谢怡	2021-7-15	切配厨师	5222.05	22	眉山职业技术学院
33	亦庄店	徐映雪	2021-7-15	水锅厨师	5148.6	22	眉山职业技术学院
34	亦庄店	母津	2021-7-17	切配厨师	5222.05	22	眉山职业技术学院
35	亦庄店	伍虹怡	2021-7-15	切配厨师	5275.14	22	眉山职业技术学院
36	亦庄店	赵秋霜	2021-7-17	切配厨师	5222.05	22	眉山职业技术学院
37	总店	韩正伟	2021-7-17	切配厨师	3583.39	19.5	眉山职业技术学院

图 10: 在岗学生工资待遇 (眉州东坡集团提供)

(二) 校企合作育人质量明显提升

在烹饪工艺与营养专业开办“眉州东坡”学徒制班 4 个，

校企建设了 2 门校级在线课程，烹饪工艺与营养专业学生参加职业技能大赛获得省级三等奖 2 项、市级二等奖 2 项，对外开展技术技能培训和社会服务 500 余人次。



图 11：烹饪专业师生参加第三届世界川菜大会服务

（三）形成了一支优秀的教师队伍

在烹饪工艺与营养专业已建成了由四川工匠、四川省技术能手、眉山市高层次人才菁英人才和高级技师组成的专兼职教师团队。建成了眉山市吴长清（中式烹调）技能大师工作室、眉山市李倩（茶艺）技能大师工作室，培养了眉州名匠 2 人、四川名匠 2 人、四川省技术能手 1 人、中式烹调高级技师 3 人、中式烹调技师 4 人。

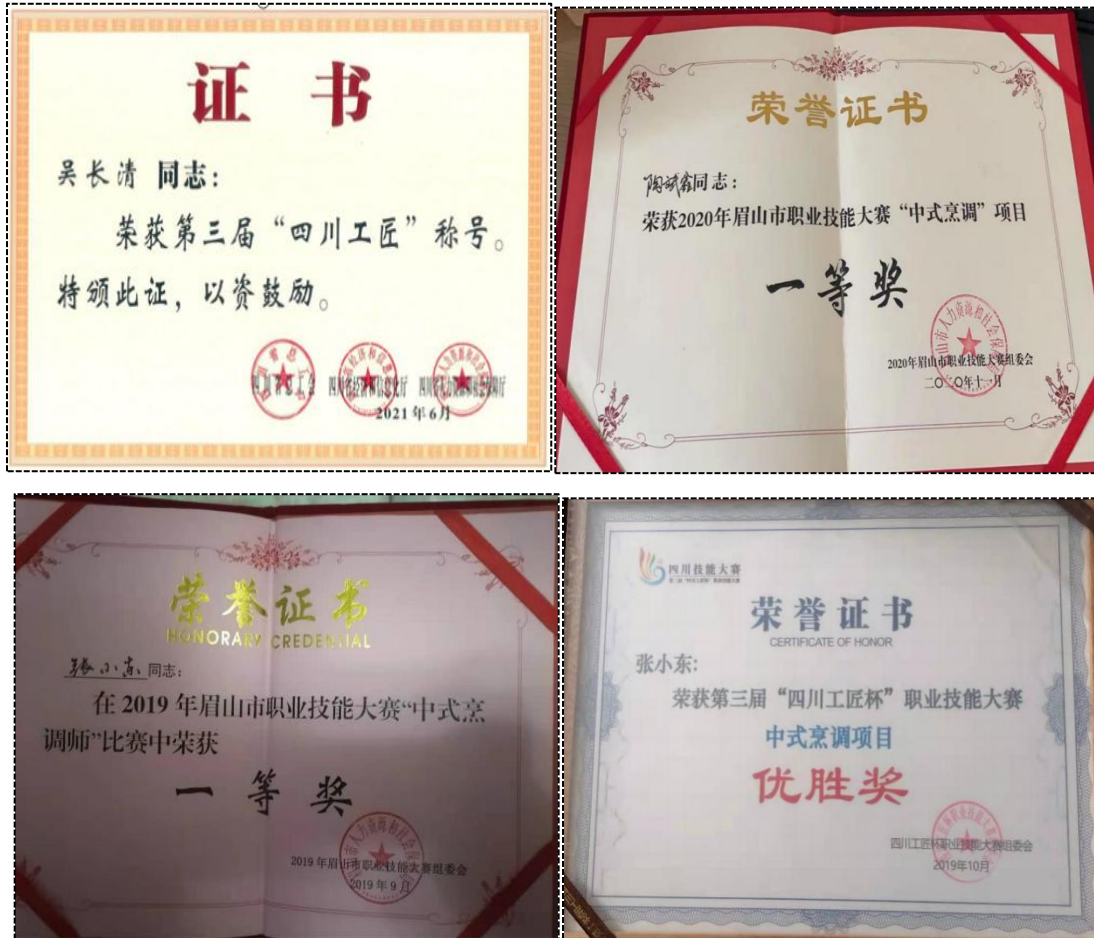


图 12：专业教师荣誉和获奖

四、经验总结

（一）主要经验

成效得益于校企双方建立了畅通的沟通交流机制和利益共享机制，合作过程中始终遵循“优势互补、资源共享、互惠互利、共同发展”的原则，携手共进。

（二）不足

在对外培训、产品研发和文化推广上做得不足。

（三）下一步举措

校企深度融合，深入推进“学徒制”人才培养，建设省级技能大师工作室，加大对外培训力度，举办高规格川菜发展或者东坡美食论坛，争取在共研特色菜品上取得突破。