

【专业群建设典型案例】

调研专业对口企业，谋求专业群更大发展

（2016年12月）

12月2日至5日，罗纲要副校长带领招生就业科科长董立国、教务科科长王良海赴广东实地考察了东莞市秦关面道餐饮管理有限公司、慧妮（国际）美容机构中国分公司等合作企业，并看望了部分实习学生和优秀毕业生。

东莞市秦关面道餐饮管理有限公司在广东珠三角一带是一家著名的快餐餐饮企业，现有门店30多个，年利润二千多万元。我校与秦关面道公司已经建立了长期合作关系，这次罗副校长一行专程调研对口企业秦关面道，一方面是为校企合作实习实训基地揭牌，另一方面就是寻求专业发展新的突破口。在调研过程中，罗副校长一行就发现，秦关面道这样的极具特色的快餐连锁企业，对烹饪专业人才有着与过去传统烹饪行业不同的需求，他们要求企业员工综合素质较高，要能够适应快节奏工作与生活，能熟练运用现代自动化烹饪设备等能力。我校每年都会安排烹饪专业学生定期进入该企业的中央厨房及各门店各岗位实习。快节奏的餐饮企业工作方式与生活方式比较吸引年轻学生，加上实习或就业学生的工资待遇相对较高，学生实习稳定率较高，而且还让能力突出的学生有较高的晋升机会，尹权权同学就是其中一位。尹权权同学系我校2013届优秀毕业生，现已担任秦关面道公司第7分店的主管，年薪达13万元以上。

通过调研，大家对我校旅游及餐饮服务专业群的建设有了新的认

识：

- 1、现代职业教育要与现代生活方式与工作方式紧密对接；
- 2、在继承烹饪传统技艺的同时，还要顺应现代生活需要发展新工艺。如与现代企业紧密合作共建中央厨房等生产性实训基地；
- 3、现代旅游及餐饮服务行业对职业素养有了全新的要求，因此职业学校的课程要不断更新，才能培养出适应社会需要的职业人才。

罗副校长一行还专程前往东莞寮步工业园看望了优秀毕业生、创业先进典型段周林等。



与秦关面道公司举行签约、授牌仪式



参观秦关面道的中央厨房



参观秦关面道的中央厨房面条生产车间



参观秦关面道的中央厨房生产车间



与优秀毕业生合影



招生就业科董科长与优秀毕业生尹权松合影