

北京西南华邑酒店

参与高等职业教育人才培养

年度报告

(2024)

企业名称：北京西南华邑酒店

院校名称：北京北方正软件职业技术学院



2024年12月

目 录

一、企业概况	2
二、企业参与办学总体情况	2
(一) 参与形式	2
(二) 实施过程	2
(三) 取得成效	3
三、企业投入资源	4
(一) 经费投入	4
(二) 人力投入	4
(三) 物力投入	5
四、企业参与教学	5
(一) 专业建设	5
(二) 实训基地建设	5
(三) 学生培养	5
(四) 师资队伍	6
五、助推企业发展	7
六、服务地方发展	7
七、合作保障制度	7
八、解决家庭困难学生上学问题的实践	7

一、企业概况

北京西南华邑酒店是一家在行业内拥有丰富管理经验和高端服务资源的知名企业。酒店致力于为宾客提供高品质的住宿、餐饮及各类综合服务，在区域内具有较高的知名度和影响力，为推动当地酒店业发展发挥着重要作用。

二、企业参与办学总体情况

（一）参与形式

1、合作办学模式：与北京北大方正软件职业技术学院共同开办“2024 级餐饮智能管理专业--西南华邑工学结合班（厨师长班）”，通过工学结合的方式定向培养中高级烹饪管理类专业人才。



图片 1：工学班开班仪式

2、深度参与招生选拔：参与工学结合班的招生选拔工作，与学生进行双向选择，选拔时间为每年8月份。

3、提供实践学习机会：为学生提供在酒店餐饮类相关岗位的实践学习机会，包括轮岗实践，使学生在实际工作环境中提升专业技能。

（二）实施过程

1、招生与选拔：2024年，双方共同面向北京市平谷区职业学校招生，经过严格选拔，六名学生进入“2024级餐饮智能管理专业—西南华邑工学结合班（厨师长班）”。例如杨浩轩同学，对烹饪充满热情，在选拔中展现出良好的专业基础和学习态度，被顺利录取到该班。

2、培养模式：学生入学后，采用工作学习相结合的模式。如在餐饮部西厨房实习的学生，每周除了在酒店进行岗位实践外，学校指导教师张曼和徐瑾每周二会赴企业为学生讲授管理学基础、餐饮管理概论等专业理论课程，其余专业课程通过学生在岗位实习中的总结进行置换。同时，利用智慧树平台完成公共课程学习。

3、实践管理与考核：酒店为学生提供了系统的实践学习计划，根据不同岗位需求安排轮岗。在实践过程中，酒店对学生进行严格考核，如杨浩轩同学在实习期间，因工作表现出色、技能掌握扎实，在学年考核中获得优秀成绩，并获得了参与评选优秀员工的机会。同时，酒店按照协议保障学生权益，如保证工作时间、提供加班补贴、带薪享有法定假日等。



图片2：工学班开班仪式

（三）取得成效

1、学生成长：经过一段时间的培养，学生们在专业技能和综合素质方面取得了显著提升。他们不仅掌握了各类菜品的制作技巧，还熟悉了酒店餐饮管理的流程和规范，为未来职业发展奠定了坚实基础。

2、企业受益：通过工学结合班，企业提前选拔和培养了符合自身需求的人才，同时，企业在与学校的合作中，也提升了自身的社会形象和行业影响力。

3、行业示范：该合作模式为酒店餐饮行业的人才培养提供了新的思路和方法，吸引了其他企业关注和借鉴，对推动整个行业的人才培养模式创新具有积极意义。

三、企业投入资源

（一）经费投入

1、为学生提供实习生活补助费，标准为 2700元/月，对于超额工作时间额外支付加班补贴，且保证补贴支付时间与企业员工工资发放同步。

2、承担学生上岗健康证办理费用。

3、为学生上雇主责任险，投保费用由企业承担，不向学生另行收取或从实习生活补助费中抵扣。

（二）人力投入

1、派出专人与工学结合班的校方负责人对接，共同管理学生，确保对学生日常学习、工作与生活的有效管理。

2、根据教学需要，与校方协商安排专业技能课程和岗位技能训练课程的授课教师，协助学校进行教学工作。

(三) 物力投入

- 1、免费为学生提供住宿，保证住宿条件满足学生基本需求，酌情配备男女生各一台公共洗衣机或甩干机，便于学生冬季大件衣物的漂洗或脱水，维护寝室卫生。
- 2、为学生提供工作上岗服装，确保学生实习工作的顺利开展。
- 3、提供学生实践学习所需的场地及硬件配备，保障教学与实践活动的正常进行。

四、企业参与教学

(一) 专业建设

- 1、与学校共同协商制定“2024 级餐饮智能管理专业 -- 西南华邑工学结合班（厨师长班）”的教学计划，确保教学内容与企业实际用人需求相结合。
- 2、根据企业自身用人计划和实际岗位需求，为学生提供实践岗位，并参与对学生的实践考核，将考核成绩记入实习成绩和档案。

(二) 实训基地建设

- 1、企业的餐饮部、客房部等相关部门成为学生的实践实训基地，学生可在真实的工作环境中进行轮岗实践学习。
- 2、提供与实际工作场景相符的硬件设施和设备，为学生提供良好的实践条件。

(三) 学生培养

- 1、在实践学习期间，根据学生的岗位表现考核，给予学生与企业正式员工同等的参与评选优秀员工、颁发年终奖或适当的岗位晋升等机会，激励学生积极进取。

2、按照岗位需求安排学生进行轮岗实践学习，使学生全面了解酒店不同岗位的工作流程和技能要求。

3、保证学生工作时间符合国家规定，每天不超过8小时或每周不超过40小时，若遇特殊情况需加班，按国家劳动法规定支付加班补贴，并落实假期休息事宜，确保学生带薪享有国家法定假日。



图片3：工学班学生杨浩



图片4：工学班学生孙雨



图片5：工学班学生卓南



图片6：工学班学生马文



图片7：工学班学生安艳

（四）师资队伍

1、协助学校共同管理学生，定期向校方反馈学生在工作、学习、生活等方面的安全情况，与校方共同研究处理学生的违规违纪行为。

2、与校方教师共同承担教学任务，在专业技能课程和岗位技能

训练课程方面发挥企业实践经验丰富的优势，提升教学的实用性和针对性。

五、助推企业发展

1、通过参与工学结合人才培养，提前锁定符合企业需求的中高级烹饪管理类专业人才，为企业的人才储备提供有力支持。

2、借助学校的教育资源和科研力量，与学校开展技术交流与合作，促进企业在餐饮管理、服务创新等方面的发展。

3、提升企业在社会上的知名度和美誉度，展示企业积极履行社会责任的良好形象，吸引更多优秀人才加入企业。

六、服务地方发展

1、为当地培养高素质的餐饮专业人才，满足区域内酒店餐饮行业对专业人才的需求，推动首都酒店餐饮行业的发展。

2、与学校的合作模式为当地其他企业提供了可借鉴的范例，促进产教融合在首都的深入发展，带动首都经济的发展。

七、合作保障制度

1、甲乙双方签订《工学结合班人才培养协议》，明确双方在合作中的权利和义务，为合作提供法律保障。

2、建立定期沟通协调机制，双方共同商讨解决合作过程中遇到的问题，确保合作的顺利进行。

3、学校和企业共同对学生进行管理，加强对学生的思想教育和安全管理，保障学生的合法权益，确保人才培养质量。

八、解决家庭困难学生上学问题的实践

部分家庭困难学生在追求高等职业教育时面临学费压力，北京西南华邑酒店与学校合作，希望通过工学结合的方式，帮助这些学生实现大学梦，同时为企业培养稳定的人才队伍。

对于进入工学结合班的家庭困难学生，企业与学校共同制定了学费扣缴方案。二年制的学生如安艳东按照1680元/月的标准，代扣代缴学费，20个月缴纳完毕；三年制的学生如马文月按照1980元/月的标准，30个月缴纳完毕。

在学生实践学习期间，企业除了提供免费住宿与食宿外，还给予2700元实习生活补助费。如：马文月同学母亲早逝，家庭经济困难，通过工学结合班的模式，不仅解决了学费问题，还能在酒店西厨房岗位实习获得生活补助，减轻家庭负担。同时，企业为学生提供良好的实践学习环境和指导，保障学生在学习专业技能的同时，不影响学业进度。

