



湖南徐记酒店管理有限公司
2020 年参与高等职业教育人才培养
年度报告

二〇二一年一月

湖南徐记酒店管理有限公司 2020 年参与 高等职业教育人才培养年度报告

一、企业概况与合作历史

徐记海鲜是湖南徐记酒店管理有限公司旗下品牌，成立于 1999 年，徐记海鲜是一家以经营特色海鲜为主，涵盖经典湘菜、粤菜的中高档酒楼，创始人徐国华；徐记海鲜在长沙、西安、株洲等城市有直营连锁餐厅超 40 多家门店。

徐记海鲜经历了供应商时期——大排档时期——长沙生根——走进西安——走进株洲——走进武汉几个发展时期。

源于 1991 年的徐记海鲜农产品公司，作为海鲜和农产品原材料供应商，因诚信经营、货品上乘而广受赞誉。1999 年，徐记在长沙伍家岭创办徐记海鲜大排档，首创“当面挑、当面称、当面宰”的消费模式。2006 年，成功走出湖南，在陕西开设第一家门店。到 2017 年，徐记在湖南、陕西共开设近 20 家店，稳步发展，沉淀市场，为走向全国打下坚实基础。2018 年开始，徐记海鲜在海鲜餐饮市场沉淀 19 年的基础上，加快发展步伐，进入快速发展阶段。在中高端餐饮增长相对缓慢的情况下，徐记海鲜进一步开拓湖北市场，连续三年每年新增 9 家以上门店，单店面积在 2000 平以上，在湖南餐饮行业中保持领先地位，年营业收入保持在 20% 以上的增速。2020 年突发新冠疫情，对餐饮行业影响巨大，许多餐企陷入寒冬。徐记海鲜却在寒流中逆势上

扬，接连在深圳、上海、武汉等多地开拓新店，荣获 2020 年度中国餐饮品牌影响力百强企业。现在全国连锁门店 40 家，且均为直营模式，员工近六千人，《2020 中国餐饮业年度报告》显示，湖南徐记酒店管理有限公司排名中国正餐企业 25 位。

徐记海鲜与学校的合作始于 2010 年，最初主要在学生实习方面进行了浅层次的合作探索。从 2014 年开始，学校为不断提升服务湘菜产业的能力，主动与湘菜领军企业湖南徐记海鲜推行校企深度合作，依托订单培养+工学结合的人才培养模式改革，通过共同制定了人才培养方案与核心课程标准，共同制定企业岗位与专业技能考核标准，共同开展产品研发与社会服务等为抓手，不断推动产教的深度融合。2019 年，随着学校的发展与徐记海鲜的全国拓展，校企双方达成战略合作共识，双方在人才培养培训、教育教学资源建设、实习实训基地建设、双师型专兼队伍建设等各方面全面展开合作，在多次反复研讨后，于 2020 年开展了现代学徒制订单班的有益尝试。

二、合作内容

随着徐记海鲜全国扩展战略的推进，徐记对餐饮人才需求的数量和质量尤为迫切。徐记专门成立徐记学院，专门负责对内部员工尤其是门店中高层管理者进行培训。专门成立人才供应中心，与全国各大院校对接，深入校企合作。学校作为湖南省唯一开设餐饮管理专业的高职院校，与徐记海鲜在多年合作的过程中，结合徐记全国拓展的发展战略与学校双高专业群建设要求，达成了

扎根餐饮行业需求，为餐饮行业培养高素质复合型技术技能人才的共识，逐渐形成校企命运共同体。

徐记人才供应中心专门负责对接校企合作各项工作，学校实行“一师一企”，派专业教师与企业衔接各项工作。围绕人才培养工作，成立校企人才培养委员会，重点探讨人才培养方案的制定、企业员工培训等工作。通过该委员会，集聚校企优势资源，精准定位人培，多方协同育人，促进专业建设发展。为使学生提高就业能力，校企双方根据餐饮门店烹饪技术岗位要求，梳理了餐饮岗位认证体系，并将具体要求融入到课程体系中，初步探讨课证融通体系。



图 1：校企双方开展人才培养工作研讨

在师资队伍建设方面，通过建立“校企双向流动岗”，通过企业技术与管理人员在学校授课，教师在企业工作实践，企业员工到企业培训等方式，促进双方师资的职业技能和专业教学能力，

从而共同建设了一支技术实力雄厚、研发能力强、市场应用水平高的专兼结合的双师队伍。

在教育教学资源开发上，通过前期对人才培养方案的探讨，学校各核心课程都与企业后厨部门及管理人员组建了课程团队，制定课程标准，建立课程资源。2020年，各课程团队根据自身需要，在徐记海鲜门店拍摄大量教学视频，共建烹饪技术类、厨政管理类丰富教学资源，为后期餐饮管理专业省级教学资源库打下坚实基础。新冠疫情期间，学校针对企业员工培训需求，制定个性化培训课程，在智慧职教上线《中式面点工艺》《冷菜制作技术》、《菜肴工艺与品析》等培训课程，为徐记以及其他餐饮企业提供知识服务，助力餐饮行业复工复产。

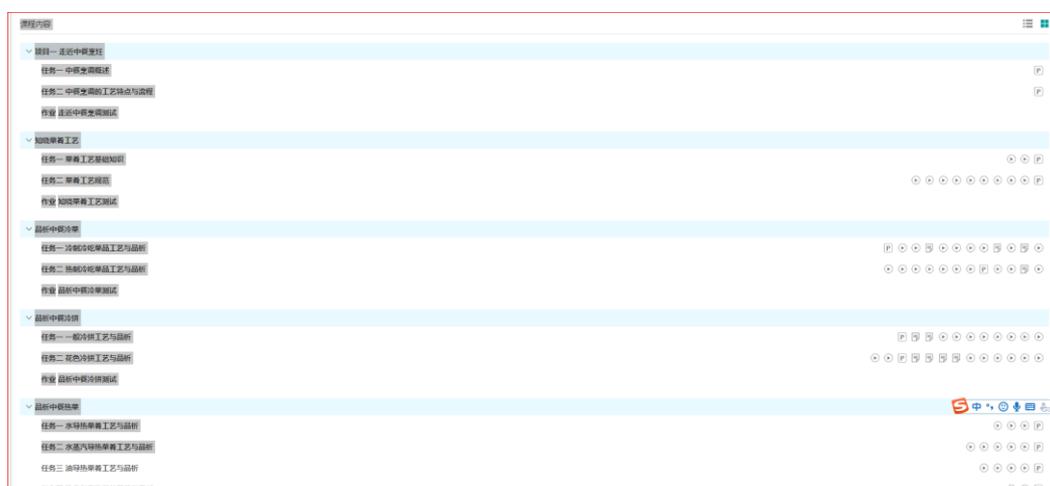


图 2：校企合作共同开发的餐饮管理专业教学资源库教学资源

在人才培养方面，双方互派师资，进行学历制人才培养和企业员工培训。徐记兼职教师主要参与综合实训类课程教学，如《中式面点工艺》、《湘菜制作工艺》、《餐饮企业运行管理》、《菜肴工艺与品析》，在学生实习过程中，指派门店高级厨师一对一

帮助学生成长。学校专业教师目前主要为徐记的新员工培训提供支持，教授《中式烹调工艺》、《食品雕刻与盘饰》、《烹饪原料知识》等主题培训。2020年，开设徐记现代学徒制订单班，设立企业奖学金，前期反复规划设计、论证人才培养方案，制定课证融通的课程体系，校企共同培养人才。



图 3：烹调专业教师参与徐记海鲜门店核心干部训练营





图 5：学生接收徐记企业岗位技能培训

在培训、实训基地建设方面，企业在学校建立徐记人才孵化中心，主要进行新员工培训，2020年7月、11月，分别开设了徐记武汉循礼门门店、徐记长沙蓝麒麟门店新员工培训班。拟建立徐记现代学徒制订单班专用教室。学校在徐记各门店建立学生实习基地，接受学生认知实习、跟岗实习和顶岗实习，并作为部分理实一体化课程的现场教学基地。校企共建菜品研发中心，共同参与菜品研发、品鉴、市场化等工作。



图 6: 徐记长沙蓝麒麟 W 店新员工在学校培训

三、合作成效

随着校企合作的不断深入，校企双方都在合作中不断成长，共同为餐饮职业教育、湘菜餐饮产业的发展壮大助力。

（一）助推学院发展

在校企深入合作的过程中，湘菜学院的人才培养培训成效显著。在校生规模从 2012 年的 77 人增长到现在的 1000 余人，烹调工艺与营养专业学生从不到 50 人一个年级到现在的近 2 百人，学生对专业的认可度不断提升，职业自信不断增强。今年师生参加省市级以上各类竞赛获奖 20 余项，其中教学能力大赛国家级一等奖 1 项，省级一等奖 1 项，二等奖 1 项，行业举办的微课大赛二等奖 4 项，三等奖 2 项；师生参加技能大赛获国家级一等奖 1 项，省级二等奖 2 项，省级三等奖 3 项，市级技术能手 2 人；创新创业大赛获省级三等奖 2 项。**学院整体办学实力不断提升。**在第三方评价机构（苹果）所做的全国烹调工艺与营养专业排名情况的评选中，获得全国第一。以烹调工艺与营养为核心的湘菜产业专业群立项为湖南省“双一流”专业群建设项目，烹调工艺与营养专业立项国家骨干专业，一门课程为湖南省精品在线开放课程。对口支援院校在全省技能大赛中取得优异成绩。

（二）助推企业发展

近年来，每年都有近 60 人在徐记海鲜实习，近一半学生选择继续在徐记发展，陆续走上了核心技术或管理岗位。在学校的

大力支持下，徐记海鲜全国拓张步伐稳健迈进，尤其是 2020 新冠肺炎疫情期间，学校带领师生在餐饮一线服务，为企业复工复产提供人力支持，帮助企业渡过难关。今年企业逆势投资 2 个亿，在武汉、深圳、上海新开近 10 家门店，目前 2018 级学生已在徐记长沙各门店学习储备，为徐记海鲜的全国、全球化发展蓄积能量。12 月，徐记海鲜荣获“2020 年度中国餐饮品牌力百强”企业。并共同为湘菜产业发展献计献策。



图 7：共同参与湖南省湘菜产业促进会第三次会员大会



图 8：共同参与中国湘菜文化博览园开工仪式

四、校企合作保障体系

2020 年 1 月 9 日，学校刘国华校长和徐记海鲜徐国华董事长就校企双方的战略合作达成了共识。

五、问题及建议

当前正值学校烹调工艺与营养专业快速发展和徐记海鲜全国扩张的战略发展期，双方有着共同的利益诉求。目前合作存在以下问题：

1. 进一步落实产教融合型企业的相关政策，支持企业成为产教融合型企业，进一步激发企业参与的积极性。
2. 共建餐饮产业学院、校内生产性实训基地；
3. 共建协同创新中心，共同研发菜品，开展技术服务等；
4. 继续优化顶层设计与基层创新相结合的合作机制，探索共建、共管、共享的长效合作机制。