

湖南新长福实业有限公司
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、企业概况与合作历史.....	1
二、合作内容.....	2
三、合作成效.....	5
四、问题及建议.....	6

湖南新长福实业有限公司 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)

一、企业概况与合作历史

湖南新长福实业有限公司（简称新长福）成立于 1999 年，是一家集中央采购、营运培训、市场营销、产品研发等于一体的大型现代化餐饮管理公司。二十多年来一直遵循着“营养膳食均衡、健康养生美味”的理念，不断追求品牌的创新和突破，目前拥有及经营长沙八家（含一家商超经营的子品牌“优鲜海选”），北京一家，深圳一家高级食府，营业面积达 28000 多平方米，拥有两百多个豪华包厢，安排就业人数超 2000 人。

新长福以经营品质海鲜、精品湘菜以及粤、湘等各地经典特色菜肴为主；一直注重高品质食材选购，坚持“健康”、“安全”、“美味”和“个性化”的美食服务理念，在湖南餐饮界的发展史上影响隽久，成为社会各界认可的“中国驰名商标”、“全国餐饮百强企业”、“湖南省农业产业化龙头企业”、“ISO 质量、食品安全国际认证企业”等。新长福对品质的执着追求赢得了客户的高度赞誉，其“高雅的用餐环境、高质量的食材、高标准的菜肴出品、高端的贴心服务、物超所值的高性价比”更是得到了各界的广泛认可。新长福菜式新颖，出品精致，环境舒适，是商务聚餐、企业团拜、朋友聚会、家庭欢聚的上佳之选。

新长福与长沙商贸旅游职业技术学院（简称长沙商贸职院）的合作始于 2013 年，最初主要在学生实习实训方面进行了浅层次的合作探索，双方秉承“服务产教融合、贡献社会发展”的宗旨，不断提升从业人员服务湘菜产业的能力。从 2021 年开始，校企双方深度合作，全

方位携手，依托“双元育人”人才培养模式，基于岗位实际需求研究制定差异化的专业人才标准，并在此基础上共同制定专业人才培养方案和课程标准，教学内容与生产岗位对接，共同打造实训基地。

二、合作内容

（一）共同开展”校企双元“培养

为进一步深化产教融合，助推地方餐饮行业发展，提振区域经济，校企开设“双元育人”教学班，以企业需求为主共同协商人才培养模式和课程内容，基于岗位实际需求研究制定差异化的教学标准，并在此基础上共同制定专业人才培养方案和课程标准，教学内容与生产岗位对接，共同打造实训基地。在班级管理上，实行校企“双导师”模式对学生（学徒）实时指导与监控，并以企业文化引导学生、以企业标准训练学生、以企业制度规范学生。通过校企双主体人才培养办学模式，我司可根据需要开设课程和选择教学资源，以最低成本获得适合本企业需要的人才；学校则可以拓展学生就业市场，满足行业人才需求，提升办学质量；学生也无后顾之忧，入校即入职、毕业即就业，真正实现了企业、学校、学生三方共赢。



图1 新长福“双元育人”教学班 开班典礼

为切实提高人才培养质量，让学生做到毕业即就业，2022年9月，我司从学校餐饮智能管理、烹饪工艺与营养专业挑选28名学生到我司餐饮培训学校，开展了为期1个月的校企“双元育人”教学阶段的学习。这也是学校湘菜学院继松子料理“企业驻校”、徐记海鲜“送教上门”、冰火楼“现代学徒制班”后的又一次重大的教学改革。本次校企“双元育人”教学班的成功推行，是校企双方共同努力的结果，是校企推进产教融合、人才培养模式创新的新尝试，也为将来校企双方的更进一步合作奠定坚实基础。



图2 新长福“双元育人”教学班 师生座谈会

在教学上实行企业师傅+学校专任教师的“双导师制”，在管理上实行企业和学校的“双班主任制”，教学内容也不再以理论知识为主，得益于企业培训学校的主厨师资及仿真实训条件，将理论与企业实践相结合，扩大岗位实操的培训比例，采用分组学习、上台汇报、做方案、实际操作、测评考核等教学方法，更加突出了学生的主体地位。校企双元育人模式使企业提前掌握了人力资源情况，参与到人才培养过程中。校企双元育人模式既满足了学院人才培养需要，又满足企业实际需要，还锻炼了学生的实践能力，让学生一出校门即可成为正式员工。



图3 学校导师赴企业了解学生生活学习情况

（二）共同提升餐饮人才质量

我司与学校共同探索，从校企衔接工作，到具体的“双元育人”教学班学习、岗前培训、长沙各门店跟岗实习等，近30名学生进入企业的前厅、后厨进行岗位实习，提升了人才培养质量，体现了企业和学校承担社会责任，构建校企命运共同体、服务区域经济发展的重要途径。

（三）共同开展实训项目

长沙商贸职院湘菜学院以“培养湘菜人才、传承湘菜文化、引领湘菜产业”为办学目标，秉承“服务产教融合、贡献社会发展”的宗旨，对接湘菜产业发展已成一张靓丽名片。多年以来，湘菜学院发挥专业优势，组成支援团队多次赴我司就餐厅的员工管理模式、晋升渠道、薪资水平、新店选址、餐厅设计、岗位设置、人员配备等问题进行讨论交流，全程全员工全方位协助新长福优化员工管理模式。



图4 学生在新长福培训学校进行项目考核

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相互融合，共同为餐饮职业教育、湘菜餐饮产业的发展壮大助力。

（一）助推餐饮职业教育发展

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1500余人，餐饮智能管理专业学生从不到50人一个年级到现在的近3百人，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10余项，其中教学能力大赛省级一等奖1项；全国职业院校技能大赛烹饪（高职组）赛项三等奖1项；中国—东盟职业院校技能大赛一等奖1项，三等奖3项，团体三等奖1项。学院整体办学实力不断提升。在第三方评价机构（苹果）所做的全国餐饮智能管理专业排名情况的评选中，获得全国第一。

（二）助推餐饮行业发展

近年来，每年都有近50人在新长福实习，近一半学生选择继续在新长福发展，陆续走上了核心技术或管理岗位，例如烹饪优秀毕业生

段小广，已晋升为部门总监的学生有近 10 名。在学校的大力支持下，新长福的拓张步伐稳健迈进，尤其是 2021 年底，正值寒假期间，在餐饮企业疫情复苏关键节点，企业人员紧缺时，湘菜学院教师带领学生在餐饮一线服务，为提供人力支持。

（三）助推餐饮人才队伍建设

理论与实践的结合是培养“双师型”教师的基本手段。学校在加强师资队伍建设和方面，加强了校企人才融合的力度。一方面不断选派教师参加新长福企业生产实践，另一方面也从新长福聘请实践能力强的中高层管理者作为专兼职教师参加学校的专业教学。学校专任教师和企业导师共同参与学生的教学和实践活动，参与学生的课程考核，共同制定规划、标准和细节，相互融合，相互交流，共同提高。由于实践方案的制定由教师和企业人员共同参与，所有问题来源于教学实践和生产实践，贴合实际需求，教师的业务素质和学生的学习实用性都能得到极大的提高，巩固了双师型教师队伍建设的成果。

四、问题及建议

当前正值新长福扩张的战略发展期，结合餐饮职业教育大力发展的契机，校企双方共同牵头，积极探索餐饮人才培养、产品设计和营销等全方面的合作。目前校企合作存在以下问题，待进一步思考和解决：

第一，继续优化校企合作的顶层设计与基层创新相结合的合作机制，探索校企共建、共管、共享的长效合作机制。

第二，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。

第三，企业与学校合作内容的进一步扩展，如何共建协同创新中心，共同研发菜品，开展技术服务等。