

蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司

参与高等职业教育人才培养年度报告

(2023年度)



企业：蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司

院校：辽宁现代服务职业技术学院

2023年12月11日

## 目录

一、企业概况 .....	3
二、企业参与办学情况 .....	3
1、探索校企合作育人机制 .....	3
2、完善人才培养制度和标准 .....	4
3、加强校企互聘共用的师资队伍建设 .....	4
三、合作成效 .....	4
1、开展订单班顶岗课程实习 .....	5
2、共同制定人才培养方案 .....	5
3、参与教学改革 .....	6
4、参与实训基地建设 .....	6
5、共同开发教材 .....	6
6、助推企业发展 .....	6
7、服务餐饮经济 .....	6
四、问题与展望 .....	7

## 一、企业概况

蓝蛙西餐厅酒吧，（以下简称“蓝蛙”）隶属于欧洲著名餐饮集团 AmRest 公司。AmRest 集团是中欧和东欧最大的独立餐厅连锁运营商，迄今足迹已经遍布全球 26 个国家，公司一直基于特许经营和合资合作关系，开发了一系列优秀品牌，包括星巴克、汉堡王、肯德基、必胜客、蓝蛙等领先品牌。AmRest 门店数量达到 2200 多家门店，全球员工 45,000 多名。

蓝蛙起始于 2003 年，以上海为起点，至今遍布全中国 18 个城市，80 余家门店，主要在中国一、二线城市的中心地段以及城市周边高档社区，为现代人提供全天候的专业西餐及服务。作为西餐领导品牌，透过强化品牌的特色定位【现代美式炙烤专家】，严选优质食材，融合多国风味料理手法呈现出现代美式炙烤的多样性，搭配主厨秘制酱料，专业的厨师团队及炙烤设备，提供消费者大口吃肉、尽兴碰杯，美式休闲的尽兴体验。

蓝蛙多年植根本土市场，因为热爱，我们从未停下发展的脚步，我们坚信一切皆有可能，励志成为中国排名靠前的西餐品牌。

蓝蛙西餐厅作为欧洲著名餐饮集团 AmRest 旗下的两大知名西式休闲餐饮品牌，在中国已经有了 20 年的发展历史，截止至 2023 年 12 月份，我们在上海、北京、深圳、南京、天津、大连、成都、重庆、武汉、无锡、杭州等城市已经开设了 80 余家分店，年均增长 10 家新店地稳定发展中。我们向顾客提供新鲜，美味，高级的西式简餐，包括沙拉，牛排，意面等多种餐食以及品种丰富的饮品。寻求创新，发掘个性，在为我们的顾客带来味蕾与心情双重享受的同时，也为每一位员工提供更加富有挑战性和更能提升个人能力的工作环境。

作为快速成长的西餐品牌，我们已经连续 3 年（2013、2014、2015）荣获“中国杰出雇主”，在为员工谋求福利，发掘潜能的路上，我们一直走在行业前沿。在这里，你将最大程度的实现个人价值，获得事业的丰收。

## 二、企业参与办学情况

### 1、探索校企合作育人机制

蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司与辽宁现代服务职业技术学院烹饪学院共同建立蓝蛙订单班工作组织机构，成立蓝蛙订单班工作领导小组，全面负责建设工作的统筹、监督和指导。设立蓝蛙订单班工作办公室，具体负责协调校企之间、

校内跨部门之间的相关工作，明确组织机构的管理规程，定期召开工作会议，听取专业工作开展情况汇报，分析解决当前工作开展过程中存在的问题，指出工作中存在的不足，总结工作开展的经验，明确下一步工作的思路。

蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司与西式烹饪工艺专业共同制定并签署实施订单班合作协议，明确校企双方责任、义务和权利，推进产教融合、协同育人。完善校企联合招生、分段育人、多方参与评价的双主体育人机制，校企共同实施分段培养，明确学生校企学习时间比例不少于 2:1，校企共同评定学生顶岗期间的成绩。校企探索人才培养成本分担机制，企业为学生发放生活补贴和员工薪资，为学生购买人身意外伤害保险、责任保险和工伤保险等。统筹利用校内实训场所、公共实训中心和企业实习岗位等教学资源，形成企业与学院联合开展订单班的长效机制。

## 2、完善人才培养制度和标准

根据西式烹饪技术技能人才成长规律，西式烹饪工艺专业与蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司的人力资源部、门店运营部共同进行专业调研论证，结合工作岗位的任职要求和企业关于学生的职业生涯规划确定西式烹饪工艺专业人才培养目标，要求通过西式烹饪工艺专业学习，学生能够直接胜任蓝蛙门店的相关岗位工作，熟悉企业管理和生产组织，并具有较好的职业迁移能力。

## 3、加强校企互聘共用的师资队伍建设

校企以互聘共用形式组建教学团队，西式烹饪工艺专业推行双导师制，由学院教师和企业师傅共同承担现代学徒制的教学任务。出台《蓝蛙订单班班主任岗位职责》、《订单班师傅管理职责》，规范双导师的选拔、培养、考核、激励制度，形成校企互聘共用的管理机制。



## 三、合作成效

蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司与辽宁现代服务职业技术学院烹饪学院签署了战略合作协议，协议中明确校企双方将在人才培养，科研服务，生产实习，顶岗实习，岗位培训，学生就业方面进行合作。

### 1、开展订单班顶岗课程实习

校企双方在学生岗位课程实习达成一致意见，在生产实习管理上实行双主体管理，学校和企业共同管理；学生在实习过程中与企业师傅签订师徒协议，实行师傅带徒弟的指导方式；学校指派校内指导教师进行理论的指导和生活的管理。实行双主体考核，校内指导教师和企业师傅的综合评定学生学习成绩，为学生零距离接触生产实践活动创造了条件。



（订单班拜师仪式）

### 2、共同制定人才培养方案

专业的人才培养方案是保证监控和评价的教学质量和实施人才培养工作的根本性指导文件，是安排教学任务、组织教学、编写和选择教材、实施教学管理的依据，也是对人才培养质量进行监控和评价的基础性文件，同时反映了学校在人才培养上的指导思想和整体思路及培养方向的定位，企业每年都会组织一线导师、大师参与学校的人才培养方案研讨。以行业企业发展的新动态，新设备的使用情况，以及新技术技能岗位要求的能力要求，共同制定西式烹饪工艺专业的人才培养方案，实现人才培养方案要求与企业岗位技能要求对接，与职业技术标准对接。



### 3、参与教学改革

为提高学校人才培养质量，企业与学校共同深入开展专业教学改革，狠抓内涵建设。坚持职业标准和人才培养标准对接，积极探索实施任务驱动、项目导向、案例教学等融“教、学、做”为一体的教学模式。通过专业教学改革推进并完成蓝蛙订单班的建设，西式烹饪工艺专业与我公司合作根据“按岗设课、因岗定学、因岗施教、设岗实训”的理念与思路，打造“工学交替”特色的课程体系。西式烹饪工艺专业打破传统的专业课程体系，按照合作企业实际生产岗位需求，引入职业资格标准和行业技术规范，企业与学校共同探讨课程设置，构建“基本技能专业理论+专业技能核心理论+岗位技能”的“学校课程+企业课程”的体现订单班人才培养理念的流程式课程体系。



### 4、参与实训基地建设

从2019年以来，企业与学校西式烹饪工艺专业一直紧密相连，坚持教育与生产相结合，实训基地建设贯彻校企“共建、共享、共赢”的原则进行建设。蓝蛙餐厅，近几年连续投资近20万元。

### 5、共同开发教材

依托“蓝蛙餐厅”，构建了“以岗导学、项目驱动、工学交替”的人才培养模式。校企共同开发教材有《烹饪蓝蛙美食》《邂逅蓝蛙餐厅》《走进蓝蛙、企业文化》等三门教材。

### 6、助推企业发展

通过蓝蛙订单班项目的实施，将提高我企业参与职业教育的积极性，明确学校办学的主体地位，满足企业对技术技能型人才的需求，解决企业招工难、用人难、培训难的问题，减轻企业追求经济利益与学习者学习需求间的矛盾，给企业带来更多的经济回报。

### 7、服务餐饮经济

通过现订单班项目的实施，未来将实现招生与招工同步，师生同岗，使本专业学生系统学习了专业理论知识，又在实践岗位跟“师傅”学到实践技能，形成

较好的职业素养和较强的职业能力，为其职业生涯的发展奠定良好的基础，满足学生可持续发展需要。学生到企业带薪实践，减轻了学生和家庭的经济负担。学生进入大二即上岗，解决了学生就业的后顾之忧。在学生实践和动手能力提高的同时，也提高了专业学生服务地方经济建设的能力，为地方经济的发展做出应有的贡献，2023年订单班毕业生36人，就业率100%，留任率95%。在餐饮烹饪的岗位上助力餐饮经济的发展。

#### **四、问题与展望**

蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司与辽宁现代服务职业技术学院在校企合作、产教融合上取得了较好的成果，但仍然存在着一定的问题，一是企业的用人需求与学校的招生数量上存在着差距，还不能完全满足企业的用人需求；二是企业的生产周期与学校的教学周期存在着差异，希望学校将根据企业的生产流程进一步设计教学与实践安排。

今后学校面向产业转型发展和区域经济社会需求，进一步深化人才培养模式改革，建立完善产业链、创新链、教育链有效衔接机制，新型信息、人才、技术与物质资源共享机制，产教融合协同育人机制，企业兼职教师评聘机制，高职教育与产业集群联动发展机制，建成引导院校与企业发展的结合点，形成专业结构的动态协调、不断迭代的机制，为企业发展提供人才和技术支持。