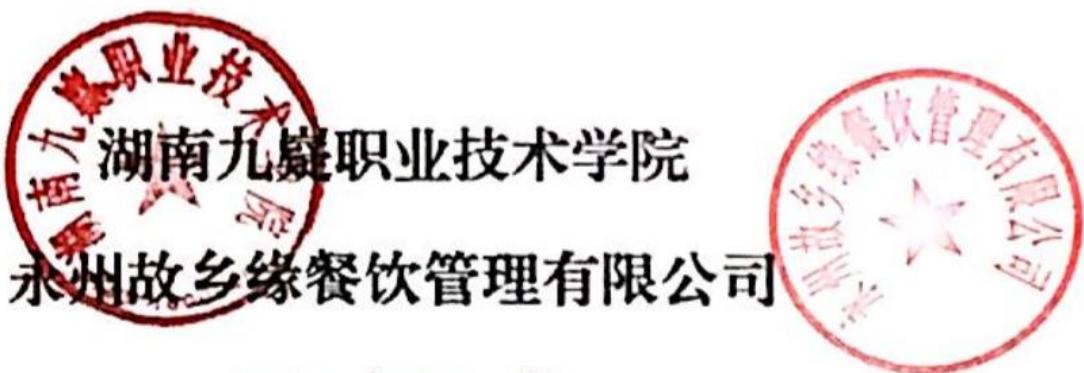




永州故乡缘餐饮管理有限公司
参与湖南九嶷职业技术学院
高等职业教育人才培养年度报告
(2025)



2025 年 12 月

目 录

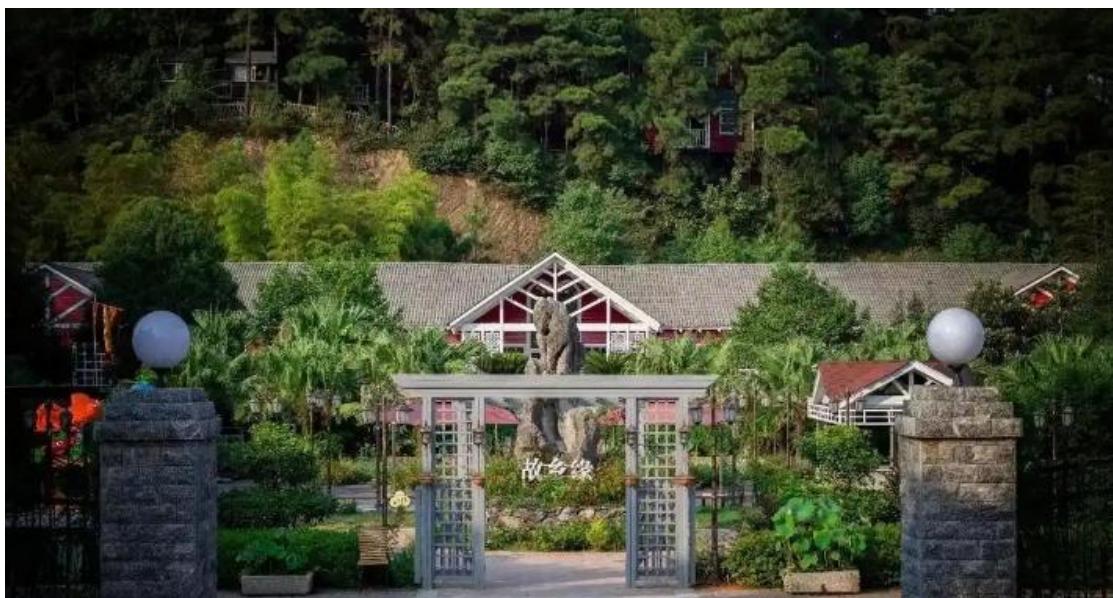
一、企业概况 ······	1
二、校企合作总体情况 ······	2
三、企业专项支持 ······	4
四、企业参与“五金”建设 ······	4
五、校企合作成果成效 ······	5
六、存在的问题 ······	7
七、未来展望 ······	7

前 言

本报告旨在全面总结永州故乡缘餐饮管理有限公司与湖南潇湘技师学院、湖南九嶷职业技术学院在 2025 年度校企合作中的实践与成效，展示双方在人才培养、资源共享、科研合作等方面的具体做法和成果，体现产教深度融合、校企协同育人的特色，为社会各界检视学校高等职业教育发展动态提供重要依据。

一、企业概况

永州故乡缘餐饮管理有限公司成立于 2017 年，注册资本 500 万元，位于永州市冷水滩区上岭桥新密塘村，员工规模 200 余人（2025 年数据），系永州市餐饮行业协会成员单位，拥有行政许可 7 项，涵盖预包装食品销售、热食类食品制售等资质，2025 年纳税人信用级别为 A 级。企业以“生产营养和健康，创新民族美食，推动社会食品安全”为使命。



自 2002 年以来在永州（祁阳）已发展成为拥有 10 家门店的综合性餐饮企业，是永州社会餐饮综合面积最大、用工人数最多的企业之一。公司荣获了永州市餐饮协会副会长单位、湖南省餐饮协会副会长单位、2023 年最具影响力湘菜品牌、市级名店、永州菜研发基地等多项荣誉称号，并成为湖南九嶷职业技术学院和湖南潇湘技师学院的校外实习实训基地。公司以提供优质餐饮服务为核心，致力于传承和创新湘菜文化，其中高级技术与管理人员 60 余人，具备强大的技术实力和管理能力。

二、校企合作总体情况

(一) 战略协同机制

顶层设计：落实永州市《关于推动校企地协同育才赋能产业高质量发展专项行动方案》，构建“政校企”三方联席会议制度，每年召开产教融合供需对接会，动态更新人才需求库。

合作模式：采用“冠名班”培养模式，欲同湖南九嶷职业技术学院于2026年开设“故乡缘餐饮管理班”，实施“招工招生一体、入企入校同步”的工学交替培养方案，企业提供设备、真实生产项目，院校负责场地与师资。



(二) 资源投入与共享

1. 有形资源投入

(1) 实训基地建设：永州故乡缘餐饮管理有限公司与湖南潇湘技师学院、湖南九嶷职业技术学院共建了多个校外

实习实训基地，为学生提供了真实的餐饮服务环境，使学生能够在实践中掌握餐饮服务技能和管理知识。

(2) 设备共享：公司开放了内部厨房设备、餐饮管理系统等资源，供学生参观学习，使学生能够接触到行业先进的设备和技术，提升实践操作能力。

2. 无形资源投入

(1) 技术与管理经验分享：公司定期派遣资深厨师、管理人员到学校开展讲座和培训，分享餐饮行业的最新动态、管理技巧和服务标准，帮助学生了解行业需求，提升职业素养。

(2) 企业文化熏陶：通过组织学生参观公司门店、参与企业文化活动等方式，让学生深入了解企业文化，增强对企业的认同感和归属感。

3. 人才资源投入

(1) 企业导师团队：公司选派了多名经验丰富的厨师、店长作为企业导师，参与学校的教学计划和课程开发，指导



学生进行实践操作和项目研究。

(2) 实习与就业指导：公司为学生提供实习岗位和就业机会，通过实习过程中的一对一指导，帮助学生提升职业技能和就业竞争力。

三、企业专项支持

(一) 课程体系共建

永州故乡缘餐饮管理有限公司与学院共同开发了酒店管理与数字化运营、烹饪等专业的课程体系，将企业文化、服务标准、管理技巧等内容融入课程中，确保课程内容与行业需求紧密对接。

(二) 科研项目合作

双方围绕餐饮行业的热点问题和技术难题，联合开展科研项目攻关，共同申报省级、市级科研项目，推动科研成果转化，提升企业的技术创新能力和学校的科研水平。

(三) 技能竞赛支持

公司积极赞助和支持学院举办的各类技能竞赛，提供竞赛场地、设备和资金支持，鼓励学生参与竞赛，提升学生的实践能力和创新精神。并派企业导师协同学院老师共同组队参加永州市烹饪大赛，取得一等奖的优异成绩。

四、企业参与“五金”建设

(一) 打造实践技能课程体系

校企双方依据餐饮服务行业的典型工作岗位，共同设计了实践技能课程体系，将企业岗位需求、技能等级证书要求、职工技能竞赛标准等有效植入培训与技能实践环节，实现了

课证融通，创新了实践技能课程体系。

(二) 共建共管技能实训基地

通过搭建协同育人平台（校内实训基地+校外实习基地），构建双主体联合教学模式，把企业引入人才培养全过程。公司投入资金和设备，与学院共同建设和管理技能实训基地，为学生提供真实的实践环境，提升学生的实践能力和职业素养。

(三) 创建企校混编导师团队

坚持社会主义办学方向，践行“技能应用为目标”的培训理念，校企双方共同组建了混编导师团队。企业导师以实际案例为教学内容，指导学生动手实践，将专业理论与岗位技能深度融合；学院教师则负责理论教学和课程开发，双方共同提升教学质量。

(四) 深化专业建设内涵

校企双方围绕酒店管理与数字化运营、烹饪等专业，共同开展了专业调研、人才培养方案制定、课程标准开发等工作，深化了专业建设内涵，提升了专业的社会适应性和竞争力。

五、校企合作成效

(一) 人才培养成果丰硕

通过深度融合的校企合作机制，学院为学生搭建了通往职场的桥梁，提供了全真模拟的工作环境。

学生在实践中提升了专业技能和职业素养，增强了就业竞争力。近年来，学院师生在各类技能竞赛中屡获佳绩，共

获得国家级奖项 2 项、省级奖项 12 项。



(二) 为企业输送优质人才

学院为永州故乡缘餐饮管理有限公司输送了大量高素质技能人才，这些学生在企业中表现出色，迅速成长为业务骨干和管理人才。

例如，部分毕业生已担任公司门店的店长、部门主管等职务，为企业的发展做出了重要贡献。



(三) 学生就业满意度高

校企合作为学生提供了丰富的实习和就业机会，使学生更容易找到合适的工作。

同时，企业实施的“青苗计划”和“匠心计划”等人才培训项目，为学生提供了良好的职业发展平台。学生对企业的奖励机制、晋升机制、保障体系等综合评价满意度高。

六、存在的问题

(一) 合作深度需进一步提升

目前，校企合作在部分项目中仍停留在操作性实习实训层面，缺乏深度的科研合作和技术开发。

未来，双方应进一步深化合作，共同开展科研项目攻关和技术开发，推动产学研深度融合。

(二) 沟通机制需进一步完善

在合作过程中，双方的信息交流不够及时、充分，导致出现了一些不必要的误解和矛盾。

七、未来展望

展望未来，永州故乡缘餐饮管理有限公司将继续与湖南潇湘技师学院、湖南九嶷职业技术学院深化校企合作，共同探索产教融合的新模式、新路径。

通过不断优化合作机制、提升合作质量，为餐饮行业培养更多高素质技能人才，推动行业的持续健康发展。同时，双方还将积极拓展全国合作空间，提升学校的全国影响力，为学生提供更广阔的发展平台。具体如下：

(一) 深化产教融合：推动“产科教融合”实体化运作，

共建“故乡缘餐饮产业学院”，实现从“朋友”到“盟友”的稳定利益共同体。

(二) 数字化升级：引入AI智能学伴、虚拟仿真实训平台，构建“云课堂+实体实训”的混合教学模式，提升教学效率与质量。

本年度校企合作在人才培养、科研创新、社会服务等方面取得显著成效，未来将持续深化产教融合，优化人才培养模式，为永州餐饮产业高质量发展提供坚实的人才支撑，助力“永州餐饮”走向全国。