



河北商贸学校
Hebei Commerce and Trade School

河北商贸学校

企业质量年度报告 (2025)

目 录

| | |
|-------------------------------|----|
| 一、坚持党的领导，强化社会责任 | 1 |
| 二、企业概况及职教理念 | 2 |
| (一) 企业基本情况 | 2 |
| (二) 参与职教的理念与基础 | 3 |
| 三、校企协同育人核心举措 | 4 |
| (一) 加大资源投入，筑牢育人硬件基础 | 4 |
| (二) 强化专项支持，助力人才成长发展 | 5 |
| (三) 深度参与教学改革，推动产教精准对接 | 6 |
| 四、校企协同育人成效 | 8 |
| (一) 人才培养质量显著提升 | 8 |
| (二) 企业发展活力持续增强 | 9 |
| (三) 职教发展生态不断优化 | 9 |
| 五、存在的问题与不足 | 10 |
| (一) 校企合作深度仍需加强 | 10 |
| (二) 企业导师队伍建设滞后 | 11 |
| (三) 产教融合资源整合不足 | 11 |
| 六、改进措施与未来计划 | 11 |
| (一) 深化校企合作内涵，推动协同育人升级 | 11 |
| (二) 加强企业导师队伍建设，提升教学指导能力 | 12 |
| (三) 完善资源整合机制，提升共同体运行效能 | 12 |
| 七、结束语 | 13 |

图 目 录

| | |
|-------------------------|----|
| 图一 湘君府与河北商贸学校签约仪式 | 2 |
| 图二 湘君府概况 | 3 |
| 图三 校内实训基地 | 5 |
| 图四 企业岗位认知 | 6 |
| 图五 企业教学校本教材 | 7 |
| 图六 “做中学 学中做” | 8 |
| 图七 学有所用 调制爱心梨汤 | 9 |
| 图八 菜品设计 | 10 |

石家庄市湘君府餐饮有限公司

2025 年度职业教育校企合作质量报告

石家庄市湘君府餐饮有限公司作为深耕石家庄本土的湘菜领军企业，始终秉持“教育赋能产业、产业反哺教育”的发展理念，深刻锚定职业教育与企业成长、行业进步的共生共荣关系。在餐饮行业向数字化、标准化、国际化转型的关键阶段，针对技能人才供需结构性矛盾凸显的行业痛点，公司以“赋能职教、共育人才”为奋斗目标，将参与中等职业教育作为履行社会责任的重要载体，积极投身于餐饮专业人才的协同培养，以助力区域现代服务业的转型升级。现将与河北商贸学校 2025 年度校企合作工作情况报告如下。

一、坚持党的领导，强化社会责任

作为社会服务型企业，始终以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入学习贯彻党的二十大和二十届四中全会精神，全面落实习近平总书记对教育工作的重要指示批示精神，坚持深化产教融合、校企合作，推动形成校企协同育人的长效机制，为社会培养更多技能人才。

当前餐饮行业正面临深刻变革，企业亟需既懂传统技艺又通现代运营的复合型人才，中职院校则渴望依托企业实践资源让教学更贴近岗位需求。在此背景下，湘君府与河北商贸学校携手探索符合行业特色与职教规律的合作模式，构建起人才共育、资源共享、品牌共建的校企合作新格局，为区域现代服务业高质量发展注入人才动能。



图一 湘君府与河北商贸学校签约仪式

二、企业概况及职教理念

（一）企业基本情况

石家庄市湘君府餐饮有限公司成立于 1998 年，是河北省内首家正式引入正宗湘菜的大型连锁餐饮公司，在河北省会久负盛名。公司发展至今，已在石家庄市内拥有大型餐饮酒店 6 家，分别是：湘君府中华大街店、湘君府友谊大街店、湘君府天山大街店、湘君府·甄选谈固店、湘君府·甄选翟营店、湘君府·甄选赵佗路店，营业面积达 30000 平米以上。

“始于 1998，吃剁椒鱼头就到湘君府”的品牌口号已深植市民心中。在近三十年的发展中，公司先后获得诸多荣誉：2011 年 12 月获评“河北省著名商标企业”；2013 年 12 月，“湘君府”被认定为全国驰名商标；同年，入选“全国餐饮百强企业”；2021 年 12 月，被评为国家四钻级酒家及四叶国家级绿色餐饮企业；2022 年，被河北省商务厅推选为“石家庄冀菜·崇礼菜单宣传推广示范店”；2023 年 12 月，被河北省饭店烹饪餐饮行业协会授予“河北省饭店餐饮业领跑者企

业”；2024 年 2 月，被推选为“2023 年度特色品牌示范店”，同时被授予“2023 年度卓越餐饮企业”称号。如今，公司已成为省会石家庄乃至河北省内规模最大、实力最强、知名度最高的餐饮企业，更是引领省会餐饮行业不断发展的一面鲜明旗帜。



图二 湘君府概况

（二）参与职教的理念与基础

湘君府自 2015 年起便开启校企合作之路，始终将“育人兴企，产教共赢”作为参与职业教育的核心理念，认为企业不仅是人才的使用者，更应是人才的培养者。为保障参与职教工作的有序推进，企业专门成立了由总经理任组长、人力资源总监任副组长，各门店店长、行政总厨及资深技术骨干为成员的“校企合作工作领导小组”，明确了各成员在人

才培养、实训基地建设、教学指导等方面的职责分工。同时，企业从经营利润中划拨资金，为实训基地建设、师资培训、学生奖助等提供资金保障，为深度参与职业教育筑牢了组织与资金基础。

三、校企协同育人核心举措

（一）加大资源投入，筑牢育人硬件基础

过去一年，湘君府围绕餐饮专业人才培养需求，持续加大在实训场地、设备设施及资金方面的投入，为校企协同育人提供坚实保障。

在校内实训场地建设方面，企业对学校三食堂进行升级改造，专门划分出 100 平方米的“校企合作实训区域”，设置了烹饪操作区、餐饮服务模拟区、食材加工区及理论教学区四大功能区域；在校外实训基地建设方面，企业对全市所有连锁门店进行统筹安排，设置专门的实训区域和实训岗位，并将中华大街旗舰店作为“商贸湘君府厨艺匠心”核心培养基地，开辟出专门灶位供学生进行强基实训。

在校内实训场地中，烹饪操作区配备了符合行业标准的蒸箱、烤箱、电饼铛、电磁炉灶等专业设备 60 台（套），可同时容纳 50 名学生进行实操训练；餐饮服务模拟区按照饭店标准打造，设置了餐桌、收银系统、智能点餐设备等，还原真实服务场景。此外，企业还将中央厨房作为“沉浸式实训基地”，开放食材检测、标准化生产、冷链配送等全流程环节，为学生提供从食材处理到成品配送的全链条实践平台。

在资金投入方面，年度内累计投入职教专项资金 35.5

万元，其中 30 万元用于实训设备采购与维护，5.5 万元用于合作院校餐饮专业教学资源的开发和“湘君府厨艺大赛奖”的设立，以及企业导师授课补贴及培训费用的支付。同时，企业为实训学生免费提供实习培训、“厨艺匠心项目提高培训”及餐饮住宿，为学校军训、运动会提供免费健康饮品等。全年累计为实训学生承担各类费用达 5 万元，有效降低了学生实训成本。



图三 校内实训基地

（二）强化专项支持，助力人才成长发展

湘君府针对中职餐饮专业学生成长特点，推出多项专项支持举措，从技能提升、就业保障到职业发展全方位助力学生成长。

一是开展专项技能培训。企业结合行业发展趋势及岗位需求，定期组织“湘菜技艺提升班”“商贸湘君府厨艺匠心”等专项培训活动。邀请中国烹饪大师、企业行政总厨担任主讲，内容涵盖经典湘菜制作、新派湘菜研发、餐饮成本核算等。年度内共开展专项培训 16 场，累计覆盖本专业学生 120 人。经过培训，超过半数参训学生掌握了 3 项以上核心技能，技能水平显著提升。

二是提供专项就业保障。中餐烹饪专业订单班实行学校企业“双导师制”，对于表现优异的实训学生，企业实行“预培养”机制，重点关注，并享受企业班主任“一对一”的岗位适配指导。同时，企业为参加模块化实践教学和顶岗实习学生制定专项职业发展计划，明确从基层岗位到管理岗位的晋升路径，提供定期培训、技能考核晋升等机会为企业培养优秀后备人才。



图四 企业岗位认知

（三）深度参与教学改革，推动产教精准对接

作为职业教育办学主体之一，湘君府深度参与合作院校餐饮专业教学关键要素改革，从课程体系、教学模式到评价标准全方位推动产教融合落地。

在课程体系构建方面，企业与学校现代服务与教育系专业建设委员会成员共同组建了“中餐烹饪专业建设委员会”。委员会基于湘君府的岗位需求及行业标准，重新梳理了餐饮专业课程体系，将《从业人员应知应会》《湘君府 4D 管理规范》《湘君府食品安全管理制度》等企业标准融入其中，并共同确定了本专业的人才培养方案。在此基础上，在烹饪基

本功、热菜制作等课程中加入《经典湘菜制作》《湘君府餐饮服务实务》等特色核心内容，并编写了本专业校本教材及实训指导手册。企业有效帮助了学校在专业建设中明确人才培养目标、核心能力要求及实践教学环节，确保了教学内容与岗位需求精准对接。



图五 企业教学校本教材

在教学模式创新方面，推行“岗课赛证”一体化教学模式。“岗”即企业真实岗位，实训学生按岗位分组后，由企业导师带领观摩门店日常运营；“课”即结合岗位任务开展教学，将课堂设在实训场地，实现“做中学、学中做”；“赛”即定期举办校企技能竞赛，以赛促学，以赛促练，年度内联合合作院校举办“湘君府杯”烹饪技能竞赛 2 场；“证”即对接职业资格证书，将职业技能等级认定标准融入教学，引导学生备考中式烹调师、中式面点师等职业资格证书，并由企业负责按照人才培养方案于最后一个学期统一培训与认

证，这有效激发了学生考证主动性。



图六 “做中学 学中做”

在教学评价改革方面，建立“校企双评价”体系，打破单一的学校评价模式。企业从“技能掌握程度”“岗位适应能力”“职业素养表现”三个维度对学生进行评价，评价结果占学生总成绩的 40%。企业制定了详细的评价标准，包括烹饪技能的熟练度与规范性、服务流程的完整性、工作中的沟通能力与团队协作精神等，通过日常观察、实训考核、岗位表现等方式进行综合评价，确保评价结果客观反映学生的职业能力。

四、校企协同育人成效

（一）人才培养质量显著提升

通过深度参与校企协同育人，学校餐饮专业人才培养质量大幅提升。学生的技能水平、岗位适应能力及职业素养均得到显著增强。年度内，24 级中餐烹饪专业学生在校级技能竞赛中表现优异，全班有十二名学生分别获得“商贸湘君府厨艺匠心”技能大赛各个赛项的企业奖励。获得一等奖的学生组成烹饪技能队，在企业支持下，到门店进行特训，积极备赛省赛、市赛。此外，在企业文化的熏陶下，中餐烹饪班

同学自发组成志愿队，为新生军训研制特调的去火梨水，受到广泛好评。



图七 学有所用 调制爱心梨汤

（二）企业发展活力持续增强

校企协同育人不仅为院校培养了人才，也为湘君府的发展注入了新的活力。通过校企合作，企业精准培养并吸纳了一批熟悉湘君府企业和管理制度的高素质技能人才，人才招聘成本较去年降低，缓解了人才短缺问题。同时，与河北商贸学校的合作提升了企业的品牌知名度与社会美誉度。在本年度招生期间，企业和学校同步宣传，在各自公众号发布招生信息，并在企业门店进行订单班招生宣传，获得了良好的效果。本专业在年度招生工作中超额完成招生指标，生源质量也有大幅度提高，500 分左右的学生也慕名而来，希望能够通过学校和企业的共同培养实现美食家的人生理想。

（三）职教发展生态不断优化

湘君府作为企业参与职业教育的典型代表，其实践举措推动了校企合作模式的创新，优化了区域职业教育发展生态。通过深度参与教学改革，企业推动了合作院校餐饮专业的内

涵发展，提升了职业教育的吸引力。年度内合作院校餐饮专业招生人数增长的同时，企业的投入与支持为职业教育提供了更丰富的实践资源，改善了中职院校的实训条件，推动了职业教育与产业发展的同频共振。此外，企业的参与增强了职业教育的社会认可度，吸引更多企业开始关注并参与职业教育，形成了“企业主动参与，院校积极配合”的良好职教发展氛围。



图八 菜品设计

五、存在的问题与不足

（一）校企合作深度仍需加强

虽然湘君府在参与职业教育方面取得了一定成效，但校企合作的深度仍有待加强。部分合作仍停留在“企业提供实训岗位，院校输送学生”的浅层次阶段，在人才培养的全过程协同和技术研发合作等深层次领域仍存在不足。例如，在课程开发方面，企业的参与多集中在内容层面，对教学方法创新及课程信息化建设等方面的参与度较低；在技术研发方面，与院校的合作多为企业提出需求，院校提供支持，缺乏长期稳定的联合研发机制，校企协同创新能力有待提升。

（二）企业导师队伍建设滞后

企业导师是校企协同育人的关键力量，但目前湘君府的企业导师队伍建设存在明显滞后问题。一方面，企业导师多为一线技术骨干或管理人员，虽具备丰富的实践经验，但缺乏系统的教学理论与教学方法培训，在指导学生过程中难以有效将实践经验转化为教学内容，教学能力有待提升；另一方面，企业导师的激励机制不够完善，目前仅给予基础的授课补贴，缺乏晋升、评优等方面的激励，导致部分导师参与教学指导的积极性不高，难以长期稳定投入职教工作。

（三）产教融合资源整合不足

尽管湘君府牵头组建了餐饮行业产教融合共同体，但资源整合的效果仍未达到预期。部分成员单位参与积极性不高，存在“重参与、轻投入”的现象，资源共享仅停留在表面，深层次的资源整合与协同合作较少。同时，共同体缺乏完善的运行机制与约束机制，对成员单位的职责划分不够清晰，出现问题时难以有效协调解决。此外，湘君府与市域产教联合体的对接仍不够紧密，未能充分利用联合体的平台资源实现更大范围的产教融合。

六、改进措施与未来计划

（一）深化校企合作内涵，推动协同育人升级

未来，湘君府将进一步深化与合作院校的合作内涵，从浅层次合作向深层次协同转变。在人才培养方面，全面参与合作院校餐饮专业的人才培养全过程，包括人才培养方案制定、课程开发、教学实施、实习实训、就业指导等各个环节，

推动校企协同育人一体化发展。在技术研发方面，与院校共建“湘菜研发中心”，建立长期稳定的联合研发机制，围绕湘菜创新、餐饮数字化转型等课题开展研究，实现教学科研与企业发展的双向赋能。

（二）加强企业导师队伍建设，提升教学指导能力

针对企业导师队伍存在的问题，采取“培训+激励”双措并举的方式加强队伍建设。一方面，建立企业导师培训体系，定期组织导师参加教学理论、教学方法、信息化教学等方面的培训，邀请职业教育专家、优秀院校教师开展专题讲座，年度内计划开展企业导师培训 4 场，培训导师 80 人次；同时，组织企业导师与院校教师开展“互聘互兼”活动，企业导师到院校担任兼职教师，院校教师到企业挂职锻炼，提升导师的教学能力。另一方面，完善企业导师激励机制，将参与职教工作纳入员工绩效考核体系，对表现优异的导师给予晋升优先、奖金奖励等激励，同时设立“优秀企业导师”评选制度，年度评选 10 名优秀导师并给予表彰奖励，激发导师的参与积极性。

（三）完善资源整合机制，提升共同体运行效能

进一步优化餐饮行业产教融合共同体的运行机制，明确各成员单位的职责与义务，建立“资源共享、利益共享、风险共担”的协同机制。通过签订合作协议、制定章程等方式，约束成员单位的行为，确保资源整合落到实处。同时，定期组织共同体成员单位开展交流活动，分享校企合作经验，推动深层次合作。加强与市域产教联合体的对接，积极参与联

合体组织的各项活动，充分利用联合体的平台资源，拓展校企合作的广度与深度。计划年度内推动共同体成员单位开展合作项目 10 个以上，实现资源共享效益最大化。

七、结束语

过去一年，石家庄市湘君府餐饮有限公司在参与中等职业教育、推动校企协同育人方面取得了一定的成效，但也清醒地认识到存在的问题与不足。湘君府将始终牢记责任担当，以此次报告为新的起点，不断优化参与职教的举措，深化产教融合、校企合作，与合作院校、行业伙伴携手共进，共同培养更多适应餐饮行业发展需求的高素质技术技能人才，为石家庄市职业教育高质量发展及餐饮行业进步贡献更大的力量。



河北商贸学校
Hebei Commerce and Trade School