

重庆商务职业学院

走守正创新之路 培养德技双馨的烹饪明星



世界技能大赛金奖2个、银奖1个，国家职业技能大赛铜牌1个，全国乡村振兴职业技能大赛金奖1个、铜奖1个，国家级职业技能大赛奖项10余项、市级职业技能大赛奖项20余项……近年来，重庆商务职业学院烹饪学院师生在各类赛场上频频向世界展示大国工匠的新风采。

商务职业学院秉持“行诚信正道 育商务英才”的办学理念，对标“双高”建设，围绕“提质培优、增值赋能”，以传承工匠精神为核心要素，以现代学徒制为育人抓手，以校企合作、产教融合为重要依托，以技能大赛为主要支点，以打造渝菜研究院、国际金钥匙学院重庆分院等服务平台，努力培养德才兼备、技艺精湛的应用型烹饪人才，为成渝地区双城经济圈、国际消费中心城市、国际美食名城建设等提供人才支撑、服务支持。



吴艳洁荣获“2018巴基斯坦国际烹饪锦标赛”裱花蛋糕项目组的金牌

守初心、传匠心 铸就至诚至精的匠人风范

2021年12月8日，“吴万里烹饪奖学金”第十期颁发暨“吴万里烹饪公益奖学金”签约仪式，在重庆商务职业学院烹饪学院举行。20名优秀烹饪学子从层层选拔中脱颖而出，获得此次奖学金。

据悉，“吴万里烹饪奖学金”是重庆首个以个人名义捐赠建立的烹饪奖学金，从2012年设立以来，商务职业学院受益学子已达151人。2016年至今，商务职业学院开办了5期“吴万里大师冠军班”，75名学生拜师学艺。

“重庆烹饪界泰斗”吴万里一生倾注于川菜技艺的发展与创新，为重庆烹饪界和海内外输送了众多的烹饪人才，为扩大渝菜在全国的影响，弘扬悠久的中华饮食文化做出了重大贡献，“择一事、终一生”的大师精神永励后人、薪火相传。

从“重庆烹饪界泰斗”吴万里、“国际烹饪艺术大师”张正雄到市级技能大师工作室

命名名师沈明辉等，大师精神、匠人风范，在接力中不断传承。烹饪专业的学子无论是经过冠军班提升，还是在烹饪学院教与学的历练，都以追求卓越的工匠精神，绘就“心在一艺，其艺必工”的鲜明底色。董政霖、施智银、王旋就是其中的典型代表。

“刀工达人”董政霖(2013级校友)拥有高级中式面点师等职称，因出色的烹饪技艺多次在各级各类烹饪大赛中斩获荣誉，也因“豆腐丝穿针”“萝卜渔网”等精湛酷炫的技法登上CCTV2财经频道、天津卫视、重庆卫视等电视栏目，并在抖音等平台火爆，成为拥有百万粉丝的“网红大咖”。

从烹饪专业学生到西餐专业教师，施智银一路走来的履历丰富：他不但在世界技能大赛、全国烹饪大赛等大型赛事中取得优异成绩，更是以求真务实、严慈相济的教学方式，引导学生精进烹饪技能。

“重庆英才”王旋就读期间，在老师的指

导下勤学苦练基本功，2020年12月，代表重庆市参加“第一届全国技能大赛”，获得烘焙项目的全国第五名，被授予全国技术能手称号。

类似这样的优秀烹饪学子，在商务职业学院不胜枚举。他们得益于学校的培养，将笃实专一、精益求精的不懈追求，贯穿于自己的职业生涯，涵养了匠人气质，传承了匠心品质。

“进入新时代，商务职业学院以立德树人为根本任务，大力弘扬爱岗敬业、专心专注、精益求精、传承创新的工匠精神，工匠精神融入到校园文化建设中，纳入实习实训、技能比赛、职业指导等过程之中，创新活动载体、课程形式，注重‘工匠型’教师引领，激励更多学生用实干成就梦想，以极致匠心铸就新的辉煌。”商务职业学院党委书记谭勇说。

数说>>>



2021年7月，烹饪专业群成功获批重庆市A类高水平专业群建设项目。团队被授予重庆市工人先锋号，专业群教师获黄炎培职业教育奖1人，省部级劳模2人，重庆五一劳动奖章获得者2人，中华金厨奖获得者5人，全国技术能手5人，中国烹饪大师、名师5人，建有重庆市(首席)技能大师工作室4个。主持国家级、省市级以上科研项目18项，授权专利12项(其中发明专利1项)，主编、参编教材32本。

链接>>>

强保障 扩渠道 现代学徒制促高质量就业

在市商务委指导下，2021年3月31日，商务职业学院“洲际英才班”诞生。这一校企深度融合新模式，也体现了“以变应需 适销对路”的现代学徒制的优势。

据介绍，该订单班融合校企标准实现招生与招聘同步，融合校企课程实现教学与生产同步，融合校企人文实现理念与价值观同步，创设实习与多样化晋升途径，实现岗位实习与就业紧密对接。

商务职业学院根据现代学徒制中的“双重身份、双元教育”等特点，以多元参与建立、完善、发展现代学徒制，以实现双元育人、交互训教、在岗培养、学徒双重身份、工学交替、岗位成才。

比如，该校烹饪学院的烹调工艺与营养专业(厨师长培训订单班)，与渝州宾馆等深度合作企业联合培养学生，使学生适应烹调技术与管理的岗位要求，熟悉行业现状并具备烹调、面点、营养三大模块技能，具备企业基层管理人员管理能力、交流能力、实践能力、创业能力，以及良好的职业道德和较强的现代服务意识，培养具有较高现代烹调技术水平、管理能力的高素质技术技能人才应用型人才。

“我们还将探索更多元化的‘现代学徒制’发展模式，并全面推行新型学徒制，创新学徒制培养内容，提高培训质量，为重庆打造世界美食之都提供重商力量。”学校烹饪学院党总支书记、院长李伟说。

谋发展、深合作 校企携手办学“春满园”

3年前，在重庆市商务委员会指导下，在市烹饪协会支持帮助下，商务职业学院成立了渝派川菜研究院。该研究院立足于服务重庆地方经济、推动渝派川菜产业持续发展。

发展，已发展成为集文化传承、技术研发、成果转化、企业孵化、技术服务、人才培养交流于一体的产业发展平台。

同年11月底，在首届渝派川菜产业发展

研讨会上，商务职业学院展示了渝菜产业发展和研究领域取得的成果，吹响了渝菜产业在“一带一路”及“长江经济带”建设中更好实施“走出去”发展的号角。

今年4月，黄炎培职业教育奖获得者赵晓芳教授为代表的该校专家教授团队，作为《重庆市地标菜质量技术规范》团体标准撰写人，出席研讨会暨重庆市地标菜评选启动仪式，并参与重庆首批地标菜相关评审工作。

这些是商务职业学院深化产教融合、校企合作，改进烹饪人才培养模式的一个创新实践。

产教融合是培养产业人才的重要一环，校企合作是人才培养的重要途径。商务职业学院坚持服务宗旨，把握需求导向，加速教育链、人才链和产业链、创新链的有机融合，形成人才培养和实际需要的良性循环，构建“校企共赢、人才共育、和谐共进”办学新生态。

据悉，商务职业学院与重庆火锅协会、重庆市烹饪协会、重庆饮食行业协会、重庆

西餐协会、重庆市农家乐协会开展集团化办学，与重庆渝州大酒店、渝信川菜、巴味堂、金夫人、金洲家政等50多家企业建立了长期稳定的校企合作关系，创新和完善企业冠名、订单培养、共建实习实训基地等合作形式，拓宽了校企合作、产教融合的深度和广度。

在此基础上，该校依托渝派餐饮文化有限公司等企业行业，共同开发“产、学、研”三位一体教学模式，构建了“教学—科研—开发”三位一体发展模式，并与企业、行业协会等共同制定《重庆火锅行业分等定级标准》《渝派菜肴技术规范》等52个行业标准。

值得一提的是，该校成立国际金钥匙学院重庆分院、火锅学院、团餐商学院等产业学院，打造中国饭店协会重庆特色菜培训、巴蜀名厨劳务品牌及人才培养等示范基地，与重庆刘一手餐饮管理有限公司、重庆周师兄餐饮文化有限公司等深度合作开设重庆现代学徒制试点班，促进了人才培养供给侧、教育供给侧和产业需求侧同频共振。



学生毕业宴席设计作品展示

搭平台、建机制 以赛促训磨砺烹饪能手

在2021 SIAL China 中国国际顶级厨师大赛、第六届明日之星厨师大赛全国总决赛团体赛、中东欧美食挑战赛中获得金奖；成为第46届世界技能大赛的中国集训基地，颜悦轩、郝鹏等4名师生获得“全国技术能手”称号……

高职厨艺哪家强，竞赛场上见真章。一系列亮眼成绩，证明了商务职业学院开展烹饪教育的不俗实力，折射了以技能大赛为途径，全面提高育人质量的积极行动。

“技能大赛不仅是职业学校办学水平的阅兵式，更是促进学校内涵发展的关键环节。”商务职业学院副院长费小波表示。

近年来，该校紧扣“以赛促学、以赛促教、以赛促训”人才培养模式，建立工作长效机制、大赛考核机制、竞赛选拔机制，从政策奖励、活动经费、训练场地等方面予以倾斜，加强实训教育教学，优化课堂教学模式，提升专家团队实力，促进烹饪学院学生综合能

力提升。

组建实力强劲的指导教师团队，是商务职业学院的长期发力点。该校打造一支知识结构合理、梯队配置科学、富有奉献精神、甘当学生人梯的优秀指导教师团队，为参赛选手提供全方位的经验、全程化的指导，也侧面提升了教师队伍的专业能力和教育水平。

优化实训环境设施，是商务职业学院的有力突破点。该校打造近4000平方米餐饮实训中心，目前在建一体化实训大楼1.2万平方米，建有中餐、西餐、面点、刀工、火锅等实训室12间，建有世界技能大赛西餐和烘焙项目国家集训基地、中国焙烤食品糖制品工业协会技能培训基地、重庆餐饮高技能人才培训基地等。

开展多样化的校级比赛，选派选手参加市级、国家级比赛，是商务职业学院的特色发展点。该校举办小组比赛、技能比武等赛

事，激发学生参赛兴趣，培养专业选手参加国赛、市赛，形成了形式多样、内容丰富、人人参赛、个个精彩的浓厚氛围。

此外，学校面向烹饪工艺与营养专业、中西面点工艺专业、西式烹饪工艺专业、食品检验检测技术专业，开设了招牌渝菜制作与开发、西式现代快餐、食品理化检测技术等多门课程，部分课程使用《食雕艺术与菜肴装饰》《招牌渝菜制作与开发》《火锅制作技术》等自编教材，并通过服务社区、帮扶乡

村、创新研发、实训练习等，深入推动学生烹饪技术技能全面发展。

接下来，商务职业学院将进一步制定“以赛促训、以赛促学、以赛促教”的体系与制度，助推技能竞赛程序化、规范化、科学化，推动职业教育实现新提升、新突破、新跨越。

夏德林 杨欣 张莹
图片由重庆商务职业学院提供



教师郝鹏正在制作烘焙作品

