

北京天禄源餐饮管理有限公司

2023 年度企业年报



2023 年 12 月





## 一、企业概况

### （一）企业简介

北京天禄源餐饮管理有限公司成立于 2013 年，是一家整合行业与渠道优势，联合餐饮行业头部企业、国家级烹饪大师、资深人力资源专业人士，与高校协同制定培养方案，优化人才培养模式，实施长期系统定向培养和短期就业能力培训于一体的综合性机构。本公司与高职院校烹饪工艺与营养专业校企共建长达十一年之久，具有丰富的人才培养经验。长期为在校大学生与职场小白提供“职业能力提升+实习就业精准匹配推荐”服务，架起了行业企业与高等院校职业教育合作的桥梁，形成了企业、院校、学生“三赢”的人才供应链，为行业培养了大批快速适应企业岗位与社会需求的应用技能型人才。

### （二）企业运营

北京天禄源是专注于餐饮教学，技能实践与完全就业多种商业合作、业务于一体的综合性教育培训与人力资源公司。目前的合作方式多以校企联合，订单就业的方式大力培养实用性人才。公司发展致力于探索适合我国职业教育人才培养特点的教育运作模式。通过行业需求引导结合国际化合作，引进新颖实用的教学方法和严格的管理制度，建立以培养复合型人才为目的的培训体系，努力将职业培训项目建设成为：行业职业资格实训基地、




培训机构、教师培训基地和高素质、综合性管理人才培养基地。北京天禄源积极引进海外优质的教学资源开展国际合作办学项目，并全面启动海外学习服务，为中国学子提供咨询、申请、语言培训、国际合作课程、境外服务、职业规划、移民等全方位服务。

## 二、企业参与办学总体情况

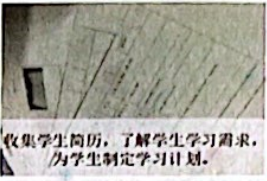
2022年贵州轻工职业技术学院（以下简称学院）与北京天禄源餐饮管理有限公司（以下简称公司）续签了烹饪工艺与营养专业现代学徒制育人校企合作协议书，校企共同制定人才培养方案，实行“1.5+1+0.5”的培养模式，即学生一年半在校学习，一年到企业进行“师带徒”实践，半年的岗位实习。学院承担公共基础课教学，企业承担学生在校专业课教学。深化合作领域，发挥校企双方各自优势，在学生订单培养、烹饪工艺与营养专业“现代学徒制”、“企业工作室”建设、“教育部供需对接项目”落地、师资建设、教材和教学资源库开发、学生竞赛辅导等方面开展合作并取得了一定的成绩。




天禄源做前期安排工作  
确保学生顺利到京




召开交流会，为学生详细介绍  
师带徒学习计划。



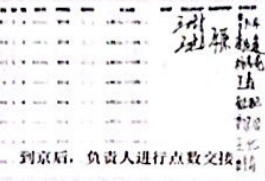
收集学生简历，了解学生学习需求，  
为学生制定学习计划。




北京天禄源  
天津新东方烹饪学校学生到京



到京后，天禄源、企业负责人接学生。



到京后，负责人进行点数交接。



学生顺利到达学习企业。

梦的开始-北京师带徒学习  
安全护送学生统一到京

企业欢迎会及拜师仪式  
尊师重道  
助学生技能提升















师带徒技能学习  
师带徒专项课程

定期座谈会 团建活动  
搭建良性沟通桥梁  
学员为本温情关怀  
生活关怀 健康关怀









方向：反馈及探讨关键问题点，优化辅导计划，调整辅导策略。  
流程：①问题汇总 ②小组讨论 ③跟进实施。  
成效：解决及共享关键问题、跟进处理学生问题点。

每月“四”任务、“一”考核



学生学习任务书



师傅考核任务书








### 三、企业资源投入

#### (一) 优化师资队伍

根据校企合作发展需要，天禄源大力加大师资队伍建设，取得了新的进展，人才队伍不断扩大与优化，整体素质不断提高，教学不断增强。

#### 北京天禄源烹饪传承大师



李铁钊

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



杜广泉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



周强

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



黄纯红

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师

#### 北京天禄源师资队伍



王坤

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙文浩

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙慧慧

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



孙辉

北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师  
北京天禄源国际烹饪大师



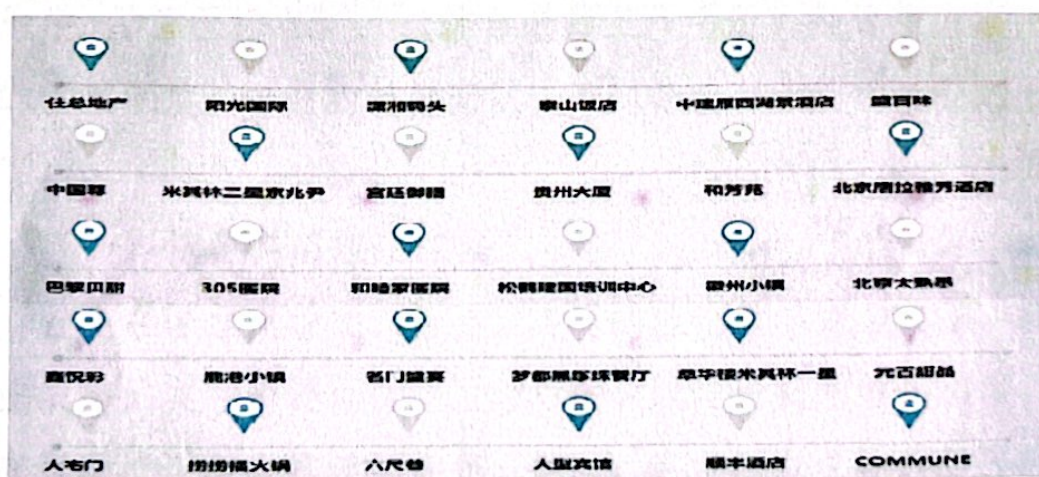
天禄源从对教师能力提出的要求出发，强调了新时代职业院校教师应具备的教学能力、实践能力、教研教改能力、合作能力、学新创新能力、教学技术能力和管理能力。并且以“全国



职业院校技能大赛备赛方法”为主题部署了带领学生参加大赛的工作安排。为促进老师专业能力发展,全面提高教师教学能力,天禄源董事长孙岩女士在贵州和专业老师在举行了为期两天的教学能力提升培训会议。

## (二) 拓展行业、企业资源

不仅在教学和生活上我们给予了学生高度的关注,天禄源还志在为学生搭建餐饮行业交流平台。本月在北京朝阳职工学院举办了餐饮行业交流大会,学习了更丰富的餐饮知识,把握餐饮发展的方向,为学生的职业发展作出更加专业的指导,提供更加优渥的发展机会。通过此次行业交流会的参加,也努力为学生搭建出更广阔的餐饮文化交流平台,加强学生对不同餐饮文化的理解、促进不同餐饮文化的相互沟通、拓宽学生的视野、培养学生的跨文化素养。除了能够促进学生对于餐饮的情感、态度、价值观水平的提升,对于提高学生与人沟通的能力等都能起到十分积极的作用。









课程体系。增加实训比重，突出技能培养。增加经费投入建设实训平台。良好的实训教学条件是提高教育教学质量的关键。目前天禄源公司建设中餐烹饪实训室、刀工实训室以及面点实训室以满足教学需求。除此之外天禄源还建有校外实训基地，与各企业有长期稳定的合作关系，为学生第二年的师带徒学习创建优良的平台。

烹饪工艺与营养专业教学资源表

序号	课程名称	教材(或教学资源)	教材(教学资源)形式	备注
1	烹饪原科学	规划教材	文字教材、电子教材等	
2	食品营养与健康	规划教材	文字教材、电子教材等	
3	厨政管理	国家职业资格教材	文字教材、电子教材等	
4	食品安全法规与标准	规划教材	文字教材、电子教材等	
5	烹饪工艺学 1	企业教材	文字教材、电子教材等	
6	烹饪工艺学 2	企业教材	文字教材、电子教材等	
7	中西面点制作 1	企业资料	文字教材、电子教材等	
8	中西面点制作 2	企业资料	文字教材、电子教材等	
9	冷拼与食品雕刻 1	企业资料	文字教材、电子教材等	
10	冷拼与食品雕刻 2	企业资料	文字教材、电子教材等	
11	冷拼与食品雕刻 3	企业资料	文字教材、电子教材等	
12	营养配餐	规划教材	文字教材、电子教材等	
13	宴会设计与实践	规划教材	文字教材、电子教材等	
14	中外饮食文化	规划教材	文字教材、电子教材等	
15	礼仪与职业素养	职业教育改革规划创新教材	文字教材、电子教材等	

## (二) 革新教材建设

教材建设是教学工作中的一个重要环节。为提高烹饪专业教



学质量，充分利用天禄源烹饪教师的成果，积极鼓励教师专家组编写高水平的教材。目前完成了实用刀工基础、烹饪药膳学、实用烹饪工艺3本书。天禄源公司高度重视专业教材建设是深化教育改革，全面推进素质教育的重要保证。为适应教学改革和发展的要求及专业建设的需要，天禄源结合自身专业的实际情况，制定了教材更新规划，明确了教材迭代的目标和主要工作。创造条件，编写高水平、高质量的精品教材。



### （三）修正人才培养方案

为贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，落实立德树人的根本任务，努力培养担当民族复兴大任的时代新人。围绕“四新”抓“四化”目标，旅游类专业中的烹调工艺与营养专业方向为“四化”中的“旅游产业化”培养人才，本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能



力；掌握本专业知识和技术技能，面向住宿业、餐饮业等行业的餐饮服务人员职业群，能够从事烹调、餐饮管理、餐饮创业等工作的高素质技术技能人才。

#### （四）共同申报教育部项目

为落实党中央、国务院“稳就业”“保就业”决策部署，深化产教融合、校企合作，推动人才培养与就业有机联动、人才供需有效对接，校企联合申报教育部第二批供需对接就业育人，并顺利获批。

## 教育部司局函件

教学司函〔2023〕6号

### 教育部高校学生司关于公布第二期 供需对接就业育人项目立项名单的通知

各省、自治区、直辖市教育厅（教委），新疆生产建设兵团教育局，各分行业就指委，有关用人单位，有关高校：

为落实党中央、国务院“稳就业”“保就业”决策部署，深化产教融合、校企合作，推动人才培养与就业有机联动、人才供需有效对接，我司组织有关用人单位和高校持续深入实施供需对接就业育人项目。经高校与用人单位联合申报，专家审核，确定了第二期供需对接就业育人项目名单，现予以公布。有关事项通知如下。

20230108307		四川旅游学院	就业实习基地项目	李想
20230108308	北京天禄源餐饮管理有限公司	贵州轻工职业技术学院	定向人才培养培训项目	杨丽彦
20230108309		兴安职业技术学院	就业实习基地项目	王发明

#### （五）提升学生专业认知和职业规划



邀请中国烹饪大师、国际烹饪名师、法国厨皇会远东区最高荣誉主席李铁钢和非物质文化遗产传承人、国家高级营养师、高级糖艺师陈坤为 2022 级烹饪工艺与营养专业学生开展行业认知讲座。在引导学生坚定目标、学习技能、专研技术、传承烹饪技艺、弘扬工匠精神等方面起到了积极作用，使同学们进一步了解专业、热爱专业，对今后生活学习有了清晰的认识和规划。



## 五、助推企业发展情况

### （一）校企合作优秀人才助力企业发展

贵州轻工职业技术学院文化与旅游系与北京天禄源校企合作专业师带徒培养，多名学生在毕业之后加入天禄源，有效解决有经验员工缺乏的局面，促进公司整体布局，为公司发展助力。



2020级学生顶岗实习企业名单表(2021年1月)	2020级学生顶岗实习企业名单表(2021年1月)	2020级学生顶岗实习企业名单表(2021年1月)	2020级学生顶岗实习企业名单表(2021年1月)	2020级学生顶岗实习企业名单表(2021年1月)	2020级学生顶岗实习企业名单表(2021年1月)
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------

20级学生共188人，  
师带徒转正留原企业18人，疫情结束后，  
天禄源不间断的积极为学生提供优质  
顶岗实习岗位。就  
业率100%

## (二) 协助企业完善学徒制企业管理

为保证学生在企业能正常有序地进行顶岗实习，协助企业以制度建设为基础，全面加强实习管理工作，制定实习管理流程，健全实习管理制度。建立严格的实习前培训和准入制度，加强对学生的实习劳动安全教育。建立企业、培训学院、和学校经常性的学生实习信息通报制度。完善实习跟踪管理制度，并对实习班主任的实习管理工作进行考核。规范学生实习档案管理，加强监督检查，保证实习工作健康、安全和有序开展。

## 六、问题与展望

### (一) 存在问题

现代学徒制下的师带徒实践，增加了实践教学学时，符合烹饪是实践性很强的特点，学生需要到企业中，在师傅手把手的教授下接受顾客的检验，这种模式比传统的理论教育更能培养职业素养和实践经验，学生的理论知识、技术技能、人际关系处理、团队合作等都得到了很大的提升，大部分同学都顺利毕业，超过15%的同学成为厨师留在了北京原实践企业。但烹饪是技术工种，



师傅传授技能的多少，受限于师傅的格局、品行及学生的人际关系处理等，因此学生之间学到技能的深度和广度不一样，导致学生的烹饪技术参差不齐。还有就是烹饪行业是服务业，顾客没离开饭桌，烹饪师傅就不能走，即下班时间不固定，导致部分学生坚持不下来而离开，这给学校的学生管理带来了不小的挑战。建议在师傅传授技能上，学院系部、企业、师傅三方制定培养指标，规定师傅必须完成对学生的指标培养。建议师带徒实践在学生下班时间上，不应让学生像公司正式员工一样坚持到顾客离开了才能下班，不应让学生刚入职烹饪行业就超长工作，导致学生的职业认可下降，毕竟学生的主要任务是学习。

## （二）未来展望

天禄源与学院将立足餐饮行业，为餐饮行业为主的各类企业提供各种优质培训服务，同时为产业转型员工和退伍军人等群体进行技能提升培训。校企双方继续紧密合作，全方位、多角度深化合作。学院在为企业面向订单人才方面提供助力，在为企业面向地方和行业方面提供更好的基础条件；企业为学校发展提供更好的产教融合元素，实现企业、学校、学生、行业多赢的目标。校企共同围绕广度、力度、深度三个层次，努力推进产业深度转型下的文旅职业教育新发展，提高文旅人才培养质量，赋能文旅产业发展。

北京天禄源餐饮管理有限公司  
(学院对口联系单位：文化与旅游系)