

《泉州金玛集团参与晋江市晋兴职业中专学校烹饪
专业人才培养年度报告
(2025)》

目录

一、企业概况与合作基础	3
(一) 企业发展概况	3
(二) 合作渊源与定位	3
二、2025 年参与人才培养总体情况	4
三、人才培养核心举措与实践	5
(一) 深度参与专业建设, 锚定产业人才标准 ..	5
(二) 加大资源投入力度, 强化实训教学保障 ..	7
(三) 实施 “双师互聘” 计划, 提升师资队伍质 量	8
(四) 创新育人模式, 推动产教深度融合	9
四、人才培养成效与价值体现	11
(一) 学生培养质量显著提升	11
(二) 企业人才供给得到保障	12
(三) 校企品牌影响力共同提升	12
五、存在的问题与不足	13
(一) 合作深度有待进一步加强	13
(二) 人才培养与产业迭代衔接不够及时	13
(三) 兼职教师管理机制不够完善	14
六、2026 年工作计划与展望	14
(一) 深化产教融合共同体建设	14
(二) 优化人才培养动态调整机制	14
(三) 完善师资队伍共建共享机制	15
(四) 打造产教融合品牌项目	15
七、结语	15

泉州金玛集团参与晋江市晋兴职业中专学校烹饪专业人才培养年度报告（2025）

2025 年，泉州金玛集团（以下简称“金玛集团”）深入贯彻《国家职业教育改革实施方案》精神，响应泉州市“产教融合、校企合作”的职业教育发展战略，与晋江市晋兴职业中专学校（以下简称“晋兴职校”）围绕中餐、西餐烹饪两大核心专业，开展全方位、深层次的人才培养合作。本报告旨在系统总结年度合作成果，剖析现存问题，明确未来方向，展现企业作为职业教育办学主体的责任与担当。

一、企业概况与合作基础

（一）企业发展概况

金玛集团作为泉州本土综合性企业集团，业务涵盖酒店管理、餐饮服务、房地产开发等多个领域，其中餐饮板块是集团核心业务之一，拥有多家高端酒店及特色餐饮品牌，具备成熟的餐饮运营体系、专业的技术团队和丰富的行业资源。集团深耕餐饮行业十余年，始终坚持“品质为先、人才为本”的理念，对烹饪专业技术技能人才的需求迫切，为参与职业教育人才培养奠定了坚实的产业基础和实践保障。

（二）合作渊源与定位

晋兴职校作为晋江市烹饪专业人才培养的核心院校，其中餐、西餐烹饪专业办学历史悠久，师资力量雄厚，实训设施完善，与金玛集团的人才需求高度契合。自合作以来，双方以“共建共育、共享共赢”为目标，构建“企业提需求、学校定方案、校企共实施”的协同育人模式，致力于培养符合餐饮行业发展需求的高素质技术技能人才，实现教育链、人才链与产业链、创新链的有效衔接。2025 年 12 月，依托深厚的合作基础，双方进一步拓展合作维度，联合参与“晋邑古筵”推荐餐厅认定申报工作，成为校企产教融合与文旅产业对接的重要实践。



二、2025 年参与人才培养总体情况

2025 年，金玛集团从机制建设、资源投入、教学参与等多维度深化与晋兴职校的合作，全年累计参与专业建设会议 8 次，投入各类资源价值超 50 万元，覆盖晋兴职校 2023 级、2024 级、2025 级烹饪专业学生共 320 余人，形

成了“专业共建、课程共研、师资互聘、实训共担”的良好合作格局。其中，年末联合开展的“晋邑古筵”推荐餐厅申报工作，成为校企协同将教学成果转化为产业价值、文化价值的典型案例，实现了人才培养、企业发展与地方文旅建设的三方联动。



图 1 金玛烹饪学院厨师技能提升培训班

三、人才培养核心举措与实践

（一）深度参与专业建设，锚定产业人才标准

集团依托餐饮行业实践经验，深度参与晋兴职校中餐、西餐烹饪专业 2025 级人才培养方案的修订工作，确保人才培养与岗位需求精准对接。

明确人才培养目标：结合集团旗下酒店及餐饮品牌对烹饪人才的需求，提出“技能精湛、素养全面、兼具创新意识”的培养目标，在原有培养方案基础上，增加“餐饮成

本控制”“特色菜品研发”“食品安全管理”等贴合企业实际的核心能力要求。

优化课程体系设置：针对中餐烹饪专业，融入闽南特色菜系（如泉州姜母鸭、土笋冻制作技艺）的课程内容；针对西餐烹饪专业，引入集团旗下高端酒店的经典西餐菜品制作流程及服务规范，共同开发“金玛特色菜品制作”等模块化课程3门，占专业核心课程的25%。这些课程内容的优化，为后续“晋邑古筵”菜品体系构建提供了坚实的技术与文化基础。

完善“岗课赛证”融合机制：将中式烹调师、西式烹调师等职业资格证书考核内容融入日常教学，推荐企业技术骨干参与职业技能等级认定考评工作，全年协助学校完成120名学生的职业资格证书考核辅导，通过率较去年提升18%。



（二）加大资源投入力度，强化实训教学保障

为提升实训教学的实效性，集团从有形资源、无形资源和人才资源三方面加大投入，为晋兴职校烹饪专业提供坚实保障。

有形资源投入：向学校捐赠价值 30 万元的烹饪设备，包括高端西餐烤箱、智能中餐灶、食材保鲜设备等，有效改善了学校实训条件；提供每日新鲜食材原料支持，全年累计供应食材价值超 8 万元，确保学生实训“真材实料、贴近实战”。在“晋邑古筵”申报期间，集团额外投入专项食材与设备支持，学校开放实训基地供申报菜品试制与优化，实现资源高效复用。

无形资源共享：开放集团内部餐饮运营管理手册、菜品研发案例库等资源，授权学校用于教学实践；将集团参与的“泉州美食文化节”“闽南特色餐饮推广”等活动资源与学校共享，为学生提供实践展示平台。这些资源在申报材料筹备、文化场景打造中发挥了重要作用。

实训基地共建：以集团旗下金玛国际酒店为核心，共建“烹饪专业生产性实训基地”，该基地全年接纳学生轮岗实训 240 人次，人均实训时长超 80 学时，实现“教学过程与生产过程”无缝衔接。申报期间，该实训基地同时作为“晋邑古筵”菜品研发与试运营场地，进一步强化了“教学 - 实践 - 产业”的衔接闭环。

（三）实施“双师互聘”计划，提升师资队伍质量

围绕“双师型”教师队伍建设，集团与学校开展双向师资交流，实现师资资源优势互补。

企业导师驻校授课：选派 12 名具有 5 年以上餐饮从业经验的技术骨干担任兼职教师，其中中餐厨师长 3 名、西餐主厨 2 名，全年累计授课 480 学时，主要承担实操课程教学和技能竞赛指导工作。企业导师将一线工作经验融入教学，如在“闽南特色菜制作”课程中，结合自身研发经历讲解菜品创新思路，深受学生欢迎。在“晋邑古筵”申报中，企业厨师长与学校教师联合开展菜品研发，将教学中的技术要点与申报要求精准结合。

学校教师企业实践：接收晋兴职校 8 名烹饪专业教师赴集团旗下酒店顶岗实践，安排教师参与食材采购、菜品研发、厨房管理等环节工作，帮助教师积累一线实践经验。全年组织教师参与企业技术研讨活动 6 次，助力教师实现“教学能力与实践能力”双重提升。其中，烹饪专业骨干教师谢启安老师凭借丰富的闽南饮食文化研究经验与实操教学能力，在 2025 年 12 月“晋邑古筵”申报工作中担任核心协作人，全程驻企指导申报全流程。



（四）创新育人模式，推动产教深度融合

借鉴现代学徒制和订单式培养经验，集团创新育人模式，实现人才培养与企业需求的“零距离”对接。

开设“金玛订单班”：面向 2023 级烹饪专业学生开设 2 个订单班，共招录学生 60 人，制定专属培养方案，企业全程参与招生、教学、考核等环节。订单班学生在校期间可享受集团提供的奖学金，毕业经考核合格后直接入职，2025 年订单班毕业生就业率达 100%，岗位适配度达 92%。申报期间，部分订单班优秀学生参与菜品试制、摆盘辅助等工作，将课堂所学应用于实际项目，实现“以干促学”。

开展“学徒制”培养：推行“企业导师 + 学校教师”双导师制，为订单班学生每人配备 1 名企业导师，负责指导学生的职业规划和技能提升。学生在三年级进入企业进行为期 6 个月的跟岗实习，企业导师全程跟踪指导，帮助学生快速适应岗位要求。



举办技能竞赛与交流活动：联合学校举办“金玛杯”烹饪技能竞赛，设置中餐热菜、西餐冷拼、特色甜品等竞赛项目，集团提供竞赛奖品及评委支持，全年累计开展竞赛活动 3 场，参与学生 150 余人次，其中 12 名优秀学生被授予“金玛储备人才”称号。竞赛中的优秀菜品与创新思路，为“晋邑古筵”菜品体系构建提供了重要参考。

协同申报“晋邑古筵”推荐餐厅：2025 年 12 月，响应晋江市“晋邑古筵”推荐餐厅认定工作要求，校企联合启动申报工作。谢启安老师作为校方核心协作人，发挥闽南饮食文化研究与烹饪教学优势，牵头完成三大核心工作：一是深度解读申报政策与认定标准，结合“晋邑古筵”四大文化篇章（衣冠南渡、下南洋、月是故乡明、悦来越好），指导企业筛选、组合菜品库菜品，融入校企合作开发的闽南特色菜品，形成兼具文化内涵与企业特色的完整菜单；二是挖掘每道菜品的历史渊源与文化寓意，编写文化讲解脚本，协助企业培养 2 名专业文化讲解员，并优化主题就餐环境，

打造沉浸式文旅体验场景；三是指导企业整理经营资质、食品安全证明、校企合作成果等申报材料，对照自评标准逐项完善，确保材料符合认定要求，最终高效完成申报材料的编制与报送，为集团成功通过初审奠定坚实基础。

四、人才培养成效与价值体现

（一）学生培养质量显著提升

通过校企协同育人，晋兴职校烹饪专业学生的技能水平和职业素养明显提升。在 2025 年福建省职业院校技能大赛中，由集团导师指导的学生获得中餐烹饪项目二等奖 2 项、西餐烹饪项目三等奖 1 项；订单班学生在企业实习期间，因表现突出获得企业表彰的达 35 人，部分学生实习期间即被提拔为厨房骨干。2025 年烹饪专业毕业生对口就业率达 95%，其中进入金玛集团及关联企业就业的毕业生占比达 40%，较去年提升 12%。参与“晋邑古筵”申报工作的学生，其菜品创新能力、文化表达能力与团队协作能力得到进一步锻炼，成为企业重点储备人才。



（二）企业人才供给得到保障

合作有效解决了集团餐饮板块的人才需求痛点，2025年集团从晋兴职校吸纳烹饪专业毕业生 52 人，其中 30 人成为门店核心技术岗位人员，为集团餐饮业务的扩张提供了稳定的人才支撑。校企合作培养的毕业生因“上手快、适应性强、契合企业需求”，得到集团各餐饮门店的高度认可，人才留存率较外部招聘人员提升 25%。同时，通过“晋邑古筵”申报，集团进一步优化了菜品体系与文化品牌定位，提升了在文旅餐饮领域的竞争力，而校企协同申报模式也为企业后续参与类似项目积累了宝贵经验。

（三）校企品牌影响力共同提升

双方合作案例被泉州市教育局作为产教融合典型案例推广，集团通过参与人才培养，进一步提升了在泉州本土职业教育领域的品牌形象；晋兴职校依托集团的产业资源，烹饪专业办学特色更加鲜明，招生规模较去年增长 20%，实现了校企“双向赋能、共同发展”的良好局面。“晋邑古

筵”申报工作的开展，不仅深化了双方的合作粘性，更将合作成果与地方文旅产业发展紧密结合，彰显了校企服务地方经济文化建设的责任担当，为闽南饮食文化的传承与发展注入了新活力。

五、存在的问题与不足

（一）合作深度有待进一步加强

目前合作主要集中在人才培养环节，在技术研发、成果转化等方面的协同较少。集团的菜品研发资源与学校的教学科研资源尚未充分整合，未能形成“教学促研发、研发反哺教学”的良性循环；部分合作项目仍停留在“学校提需求、企业来支持”的层面，企业在人才培养决策中的参与度仍有提升空间。如在“晋邑古筵”申报的菜品创新环节，校企协同研发的机制不够健全，研发效率与成果转化速度有待提升。

（二）人才培养与产业迭代衔接不够及时

随着餐饮行业数字化、智能化发展，预制菜研发、智能烹饪设备应用等新领域不断涌现，但校企合作的课程体系和实训内容更新速度稍慢，对行业新技术、新趋势的融入不够充分，导致部分学生进入企业后，还需进行额外的数字化技能培训。这一问题在“晋邑古筵”申报的文化传播环节也有所体现，学生与教师在数字化宣传、线上体验场景设计等方面的能力仍需加强。

（三）兼职教师管理机制不够完善

企业兼职教师因日常工作繁忙，存在授课时间不稳定、教学方法不够系统等问题；学校与企业之间缺乏针对兼职教师的统一考核评价机制，对兼职教师的教学质量反馈和提升指导不够及时，影响了部分实操课程的教学效果。这一问题在“晋邑古筵”申报的实操指导环节也有所暴露，需进一步优化校企师资协同工作机制。

六、2026 年工作计划与展望

（一）深化产教融合共同体建设

联合晋兴职校及泉州本地餐饮行业协会，组建“泉州烹饪产业产教融合共同体”，制定共同体章程和发展规划，明确各方权责。将合作从人才培养延伸至技术研发、标准制定、文化传承等领域，共同申报闽南特色餐饮研发项目，推动校企合作从“浅层合作”向“深层共生”转变。重点围绕“晋邑古筵”品牌运营，开展菜品迭代、文化传播等协同工作，助力集团巩固申报成果。

（二）优化人才培养动态调整机制

建立“产业需求调研季度会议”制度，及时掌握餐饮行业发展趋势和岗位需求变化；联合开发“数字化烹饪技术”“预制菜研发与制作”等新型课程，引入智能烹饪实训设备，将行业新技术、新规范快速融入教学。同时，扩大订单班规模，增设“餐饮管理储备岗”订单班，培养兼具

技能和管理能力的复合型人才。结合“晋邑古筵”运营需求，新增“文旅餐饮服务”“饮食文化传播”等课程模块，提升学生适配文旅融合场景的综合能力。

（三）完善师资队伍共建共享机制

制定《校企双师管理办法》，建立兼职教师岗前培训和定期教研制度，提升兼职教师的教学能力；设立“双师发展基金”，用于支持学校教师参与企业技术研发和兼职教师的教学奖励；推行“企业导师认证”制度，对优秀企业导师给予表彰和激励，稳定兼职教师队伍。针对“晋邑古筵”等文旅项目需求，组建专项师资团队，提升校企协同开展项目申报、品牌运营的专业能力。

（四）打造产教融合品牌项目

联合举办“闽南美食文化节暨烹饪技能大赛”，邀请泉州周边职业院校和餐饮企业参与，打造区域性烹饪技能交流平台；共建“闽南特色菜品传承工作室”，挖掘和整理闽南传统菜系技艺，培养饮食文化传承人才；依托集团海外合作资源，探索“烹饪人才国际交流”项目，提升合作的品牌影响力和辐射力。持续深化“晋邑古筵”品牌合作，协助集团开展文化推广、菜品创新、人才培养等工作，将其打造为校企协同服务地方文旅产业的标杆项目。

七、结语

2025 年，金玛集团与晋兴职校的人才培养合作取得了阶段性成果，尤其是年末联合开展的“晋邑古筵”推荐餐厅申报工作，成为校企从人才培养向产业协同、文化传承延伸的重要突破，这离不开双方的真诚协作与共同努力。职业教育的发展需要企业的深度参与，而企业的发展也需要职业教育提供人才支撑。2026 年，金玛集团将继续秉持“产教融合、育人为本”的理念，深化与晋兴职校的合作，不断创新育人模式，提升人才培养质量，为泉州餐饮行业的高质量发展、职业教育的改革创新以及闽南饮食文化的传承传播贡献更大的力量。

泉州金玛集团有限公司

2025. 12