



店长职业教育集团

集团介绍

2015年底,广州番禺职业技术学院牵头,联合战略合作企业深圳百果园实业(集团)股份有限公司成立百果园职业教育联盟,目的是联合众多院校共同为企业培养人才服务。

之所以定位为店长集团,一方面是由于企业对于店长这一岗位人才需求的缺口非常大。零售行业大多数采取连锁经营的商业模式,通过迅速地开店实现规模的扩张和市场份额的扩充,而店长是该商业模式扩张和发展中至关重要的人力资源。



番禺院风景如画的校园

6年走出近万名店长 人才培养有何“秘密”?

在全国1000多个职业教育集团中,有个集团名字很特殊:店长职业教育集团(以下简称“店长集团”)。

这是唯一以一个特定职业与岗位命名的职教集团,自2016年成立以来,为零售行业输送店长及储备人才近万人。

“店长集团是政校行企协同落实国家职业教育供给侧改革政策的生动体现,具有鲜明的扎根行业、服务企业的特征,这也是店长集团有别于其他职教集团的典型标识和定位。”

店长集团短短6年的发展历史,与中国的职业教育教学改革、产教融合校企合作、行业企业的技术技能变迁息息相关。

精准人才培养定位

钟伟楠是广州番禺职业技术学院百果园现代学徒制2016级学徒,入职一年就晋升做了店长。

年成为3家门店加盟商,以加盟的形式创业,年收入20万元以上,成了学徒加盟创业的佼佼者。

和钟伟楠一样快速成长的还有他的同学肖浩楠。肖浩楠到企业在岗学习不到一年的时间内就升为店长,能熟练经营好一家门店。

此外,店长集团还为行业制订了推出标准。先后牵头为中国连锁协会制订并发布了四个指导性意见,供行业内企业与学校参照执行。

事实上,店长集团在助力现代零售业态调整和转型升级上也发挥了重要作用。2016年至今,新零售以及数字化对于零售业的转型升级不断提出更高的要求。

钟伟楠是广州番禺职业技术学院百果园现代学徒制2016级学徒,入职一年就晋升做了店长。

比如店长集团提出了通过设立企业教学门店,形成标准化的人才培养机制,为此集团内的诸多企业设立教学门店,根据岗位标准培养内部人才,这反而形成了企业内部的一项管理机制。

此外,店长集团还为行业制订了推出标准。先后牵头为中国连锁协会制订并发布了四个指导性意见,供行业内企业与学校参照执行。

钟伟楠是广州番禺职业技术学院百果园现代学徒制2016级学徒,入职一年就晋升做了店长。

钟伟楠是广州番禺职业技术学院百果园现代学徒制2016级学徒,入职一年就晋升做了店长。

设立企业教学门店,构建校企利益共同体

事实上,店长集团在助力现代零售业态调整和转型升级上也发挥了重要作用。2016年至今,新零售以及数字化对于零售业的转型升级不断提出更高的要求。

产业“调频”,学校“共振”

十年间,中国高铁路网不断延伸,“智慧+创新”正成为中国高铁的关键词。

广州工业交通职教集团

集团介绍

让人才培养与产业同频共振

2012年10月,为整合华南地区各行业产业轨道交通职业教育资源,服务轨道交通类人才培养,实现集约建设、抱团发展,广州铁路职教集团成立。



广州铁路职业技术学院航拍全景

羊城晚报记者 崔文灿 通讯员 赵婵娟 陈勇 图学校提供

每年三四月正是求职旺季,对于广州工业交通职业教育集团的学生来说,出口畅、就业质量高并非难事。

厚植产教融合校企合作环境,构建专业群对接产业链、创新链动态调整机制和高素质人才培养体系,是就业亮眼数据背后的“秘密”。

产业“调频”,学校“共振”

十年间,中国高铁路网不断延伸,“智慧+创新”正成为中国高铁的关键词。

技术正在融入列车能源、自动控制、通信系统和综合监控系统,各轨道交通品牌专业群涌现,对接轨道交通智慧运维、智能制造、工程建设、运输服务等区域特色产业。

人才培养供给侧“无缝对接”企业需求侧

2021年,在庆祝“五一”国际劳动节暨劳模表彰大会上,广州铁路职教集团管理专业吴静老师和学校优秀毕业生、广州南站员工丁非,以及广州车务段员工应宏三人同台,均被授予“广东省五一劳动奖章”。

不懈努力,勇攀技术技能高峰,是当下技术技能人才真实写照。据记者了解,当前职教集团人才培养有着“六高一早”的特点:就业率高、专业对口率高、“订单”比例高。

产教融合,校企合作,职教集团的“朋友圈”越来越大,毕业生也成为用人单位眼中的“香饽饽”。

如今,职教集团院校单位与中国铁路广州局集团有限公司、中国铁路南宁局集团有限公司、广州地铁等龙头企业合作,不断扩大订单培养、现代学徒制、1+X证书试点等人才培养合作范围。

广州城市建设职业教育集团

集团介绍

由广州城市职业学院、广州市城市建设职业学校(原广州市建筑工程职业学校,下同)、广州市建筑集团有限公司三家单位牵头成立的广州城市建设职业教育集团,拥有80家会员单位,集团通过整合资源,秉持“创新、开放、共享、协同、集智、互补”的工作理念,联合培养各类技术技能人才。



科教城新校区规划图

冠军引领提质培优 为粤发展“添砖加瓦”

同一所学校,连续两年包揽世界技能大赛冠军,这样的喜事正来自广州城市建设职业教育集团成员——广州市城市建设职业学校。

集团化办学结出了丰硕的育人成果。在这里,“梁智滨”、“陈子峰”们频频出现:近三年,集团成员单位老师指导300多人次学生荣获国家级、省级职业技能竞赛奖,联合招收的三二分段学生成为高职阶段各类职业技能大赛的中坚力量。

打造建筑产业急需人才

2020年以来,广州城市建设施工现场管理人员每年缺口约为2.17万人。生产一线的劳动者素质偏低以及技术技能型人才紧缺,已经成为制约产业升级的突出因素。

集团内行业协会联合职业院校开展现代学徒制人才培养,为城市建设行业人才培养提供了源源不断的“活水”。

“教育与产业只有利益互补、资源共享、文化共荣,坚持产业链与教育链的有机融合,才能不断深化校企合作。”

为行业人才培养提供“活水”

2016年,由广州城市职业学院牵头,联合广州市建筑集团有限公司、广州市城市建设职业学校共同打造的校企共建特色专业学院——广州城市建设特色学院成立。

依托广州城市建设职教集团,广州城市建设特色学院开展中高职一体化人才培养。专业群内建筑工程技术、房地产经营与管理专业实施中高职贯通三二分段人才培养,共招生超过800人。

集团内行业协会联合职业院校开展现代学徒制人才培养,为城市建设行业人才培养提供了源源不断的“活水”。

被称为“升级版管培生班”的梯队管理人才专班,真正实现了“专业与行业对接,教学与服务衔接,职业教育与终身学习对接”,打通和拓宽了技术技能人才的培养和成长通道,同时实现社会、学生、学校和企业多方共赢。

集团依托省高水平专业群及国家级高职教育公共实训中心等平台资源开展社会服务。在广东兆达建工集团、广州城市职业学院推广的两项技术专利工作,解决了企业一直存在的技术问题,提高了产品效率,节约了约25%的工作成本。

广州市旅游商务职业教育集团

集团介绍

以国际视野擦亮中餐烹饪“金字招牌”

政校行企协同创新,打造特色鲜明的人才培养模式,正是广州市旅游商务职业教育集团多年来,充分发挥理事单位各自优势、共同合作协调发展的成果。



打造广东省首个粤菜师傅工作室

2021年12月,白天鹅宾馆陶陶亭内,首届广州市旅游商务职业学校(以下简称“广州旅商”)白天鹅宾馆管理培训生开班仪式。

被称为“升级版管培生班”的梯队管理人才专班,真正实现了“专业与行业对接,教学与服务衔接,职业教育与终身学习对接”,打通和拓宽了技术技能人才的培养和成长通道,同时实现社会、学生、学校和企业多方共赢。

让职业教育“走出去”

职业教育因其在服务企业的“走出去”、推动人文交流等方面的天然优势备受青睐,俨然已成为当前时期我国教育国际化发展的重要引擎之一。

广州市旅游商务职业教育集团在葡萄牙、匈牙利和法国建设中华优秀文化工作站,探索出版中华茶艺和粤菜烹饪的葡萄牙语、英语版教材及开发培训课程标准;构建海外课堂新模式,利用线上互动平台与海外合作院校开展培训和交流活动;参与制

订职业教育国际标准,开发与国际先进标准对接的课程和证书

“中国职业教育,不仅有引进来的需求,更要有走出去的自信。”广州旅商校长吴浩宏说。

2019年,中餐烹饪工作室、中华茶艺工作室在葡萄牙正式启动并开展师生授课交流活动,葡萄牙国家旅游局-葡葡菜工作室、波特酒工作室在广州旅商挂牌,被看作文明交流与文明互鉴的生动诠释,成为广州职业教育界的一段佳话。

传承粤菜,振兴乡村

2018年,由广州市旅游局、从化区政府、广州市旅游商务职业学校联手打造的广东省首个粤菜师傅工作室正式在从化成立。

“粤菜师傅”工程不仅提升了广州市乡村旅游的品质,更为特色农家乐、粤菜“网红店”供给乡村厨师技艺人才,带动群众就近就业,推动农民增收致富,使粤菜成为乡村旅游和乡村振兴的“新引擎”。

傅专项能力等粤菜创新与发展研究工作,发扬传承与创新精神。

“做事情就要做到极致,做厨师就要做到最好。”秉承着这样的信念,广州旅商李锦记粤菜师傅班的学员黄镇桑在2021年全国乡村振兴职业技能大赛中,将广东特产“榄仁”融入羊肉的烘烤中,在新疆斩获本次比赛优胜奖。

有光荣,也有传承,远播“广东风味”的,还有广州援疆教师陈国永。在他的指导下,中餐厨师班的新疆学生伊尔潘江·亚森慢慢喜欢上了专业课,并在新学期当选班长;疏附县职业高中教师赛乃外·巴亚吉在陈国永帮助下,成功拿到了中高级中式烹调师资格证。

“粤菜师傅”工程不仅提升了广州市乡村旅游的品质,更为特色农家乐、粤菜“网红店”供给乡村厨师技艺人才,带动群众就近就业,推动农民增收致富,使粤菜成为乡村旅游和乡村振兴的“新引擎”。

羊城晚报记者 崔文灿 图学校提供

羊城晚报记者 崔文灿 实习生 何昕 图学校提供