



“中国烹协—金龙鱼烹饪班”项目洽谈会成功举行

2021年5月31日上午，中国烹饪协会常务副秘书长张大海、中国烹饪协会培训部部长姜婷、金龙鱼慈善基金会总经理张薇、金龙鱼慈善基金会总经理助理谢鹏飞、四川省烹饪协会副会长兼秘书长高朴一行，就“中国烹协—金龙鱼烹饪班”项目到我校进行考察，参观了学校校园和烹饪实训中心，对学校良好的校风、烹饪为龙头的示范特色专业建设及学校的办学水平和办学质量给予充分肯定。学校党委书记、校长张军，党委副书记张旭，党委委员、纪委书记刘永萍，党委委员、副校长陈庆林，教务科科长葛惠伟，烹饪教研室主任郑存平陪同考察并出席项目洽谈会。

会上，党委书记、校长张军向到访嘉宾介绍了学校办学历史、师资队伍建设、办学特色、专业发展、人才培养等方面的情况及省商务厅强力支持的行业背景。张军校长表示：学校认真学习贯彻落实全国职业教育大会和全省职业教育大会精神，深入推进产教融合、校企合作，加大现代学徒制实践试点工作。学校愿意在中国烹饪协会的指导下，本作“优势互补、资源共享、互惠双赢、共同发展”的原则，期待与益海嘉里集团、金龙鱼慈善基金会精诚合作，共同为弘扬川菜文化、川菜走出去、培养更多更优秀的商务人才做出新的贡献。

中国烹饪协会常务副秘书长张大海、金龙鱼慈善基金会总经理张薇一行，感谢学校对此次考察的高度重视。介绍了由中国烹饪协会、益海嘉里集团、金龙鱼慈善公益基金会于2016年共同发起的精准教育扶贫慈善项目“中国烹协—金龙鱼烹饪班”的项目战略目标、组建模式、遴选学校办法、项目成就、项目招生办法及程序等。鉴于我校历史悠久，品牌影响力较大，烹饪人才培养成绩优异，愿意将我校列入该项目四川片区的第一候选，表达了同我校的



合作意向。当前，职业教育的春天已经来临，职业教育前途广阔、大有可为。学校将全面落实全国职业教育大会精神，坚持立德树人、德技并修，优化职业教育类型定位，把握教育质量生命线，聚焦人才培养，打造现代职业教育体系。益海嘉里集团、金龙鱼慈善基金会走进学校，是学校在贯彻落实人才培养上突出“校企共育、校企共管、校企共建”的生动实践。学校将以灵活开放的办学模式，培养出让企业满意、家长满意、社会满意的高素质技术技能型人才，提升学校的形象，为促区域经济社会发展作出积极贡献。

