

四川省商务学校烹饪专业实习就业

面试指导专场圆满举行

匠心筑梦，职启新程。为深入推进“汇大师智慧·聚行业资源·育烹饪精英”——积极心理+职业素养融合育人系列活动，四川省商务学校烹饪系立足本系主导的市级课题《中职烹饪专业学生“积极心理+职业素养”融合育人策略研究》，持续推动课题研究落地与高素质烹饪人才培养，依托金龙鱼基金会长期公益支持与深度校企合作根基，全面提升烹饪专业学生实习就业核心竞争力。4月22日下午，“匠心筑梦·职启新程”资深人力资源专家进课堂暨烹饪专业实习就业面试指导专场活动在学校学术厅顺利举行。本次活动特邀益海嘉里川渝区域招聘负责人邓丽蓓主讲，为24级即将走上实习岗位的烹饪专业学生开展精准化、专业化就业赋能培训。



烹饪系副主任陈坤浩主持活动。他代表学校对金龙鱼基金会的大力支持表示感谢，对主讲嘉宾进行隆重介绍，并叮嘱同学们珍惜学习机会、严守会场纪律，把求职技巧、职业素养与积极心态内化于心、外化于行，以自信、从容、专业的状态迎接实习与就业挑战。



邓丽蓓老师拥有 6 年人力资源招聘与人才管理实战经验，深耕制造与快消核心赛道，兼具猎头操盘与大型企业区域招聘管理经验，对餐饮行业用人标准、求职能力提升具有丰富实战指导经验。她围绕餐饮行业变革、岗位需求、求职核心能力三大方向，结合烹饪专业特点与企业真实用人标准展开系统讲授。在行业与岗位解析环节，她详细拆解星级酒店、食品加工、连锁餐饮三大就业赛道特点，重点解读益海嘉里“金龙鱼”丰厨体系在食品安全、成本控制、标准化作业、团队协作、数字化适应等方面的用人要求，帮助学生明晰职业方向、找准自身定位。在简历制作指导环节，她针对烹饪专业学生简历常见问题，指导大家将刀工、热菜、面点、雕刻等硬技能与营养搭配、卫生规范等软素养量化呈现，让简历真正成为“岗位匹配说明书”。在面试技巧培训环节，她重点讲解 STAR 结构化表达法则，拆解自我介绍、压力应答、情景处理等高频考点，并结合后厨服务、顾客沟通、团队协作等真实场景开展模拟演练，同步强化面试礼仪、职业形象、情绪管理等职业素养。最后，她还就劳动合同、五险一金、未成年工劳动保护等就业安全与权益保障内容进行讲解，引导学生安全就业、理性就业、高质量就业。



此次活动是四川省商务学校烹饪系将课题研究、大师引领、校企合作、就业指导四位一体融合育人的重要实践，既是“积极心理+职业素养”育人模式的落地延伸，也是金龙鱼基金会与学校长期共建“金龙鱼烹饪班”、深化协同育人的务实举措，有效

帮助学生缓解求职焦虑、提升就业自信、增强职业竞争力。下一步，将持续深化与金龙鱼基金会、益海嘉里集团的全方位合作，不断丰富“积极心理+职业素养”融合育人载体，开展更多贴合行业需求、贴近学生成长的专题活动，为川菜产业培养更多德技并修、身心俱佳、素养全面的技术技能人才。

烹饪系 供稿

拟稿：刘莉君 梁雪梅

图片：李玖羊 刘莉君

核稿：郑存平

审核：葛惠伟