

北京大鸭梨餐饮有限公司
参与高等职业教育人才培养
年度报告（2024年）



企业名称：北京大鸭梨餐饮有限公司



学院名称：辽宁广告职业学院

目 录

一、北京大鸭梨餐饮集团有限公司企业介绍	1
二、校企合作情况	5
三、学生培养	6
四、问题与展望	7
(一)遇到的问题	7
(二)未来的展望	7

大鸭梨集团参与高等职业教育人才培养 年度报告（2024年）

一、大鸭梨集团企业介绍

北京大鸭梨餐饮集团成立于1997年4月26日，自成立以来秉承“诚实信用，求变创新，广纳人才，服务大众”之理念，历经27年的发展，现已成为全国知名大型餐饮连锁企业。集团拥有以大鸭梨烤鸭店为核心的餐饮品牌，并涉足酒店、房地产等多元化领域；拥有独立的鸭梨大学、中央厨房、物流配送中心，实现全产业链布局。

大鸭梨烤鸭店现拥有直营门店70余家，以北京为核心，辐射全国，遍布四川成都、内蒙古呼和浩特和广西南宁等重点城市。2012年公司实现跨国发展，加拿大旗舰店—多伦多锦店，列治文山店全面投入运营，实现国际品牌战略化。企业现拥有高级管理人才300余名，中层管理人才600余名，基层员工4000余名。

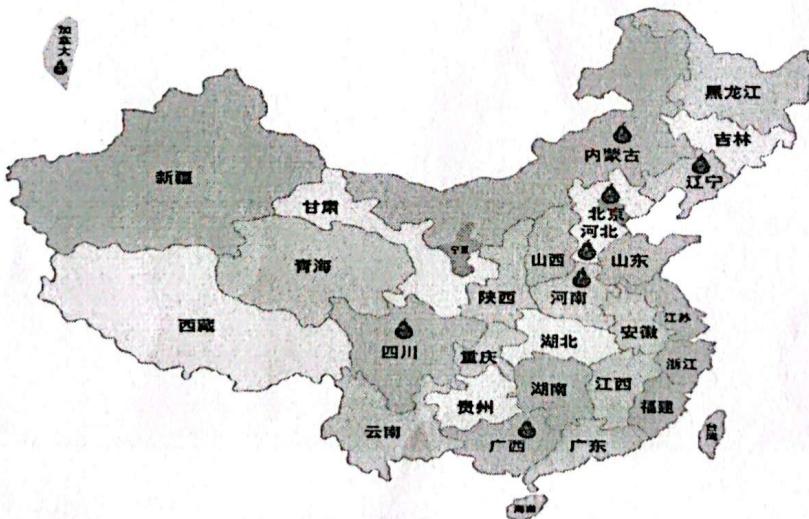


图1 企业经营分店布局

企业连续十多年实现利润的持续复合式增长，北京大鸭梨餐饮集团现已发展成为餐饮行业龙头企业，引领餐饮行业发展。

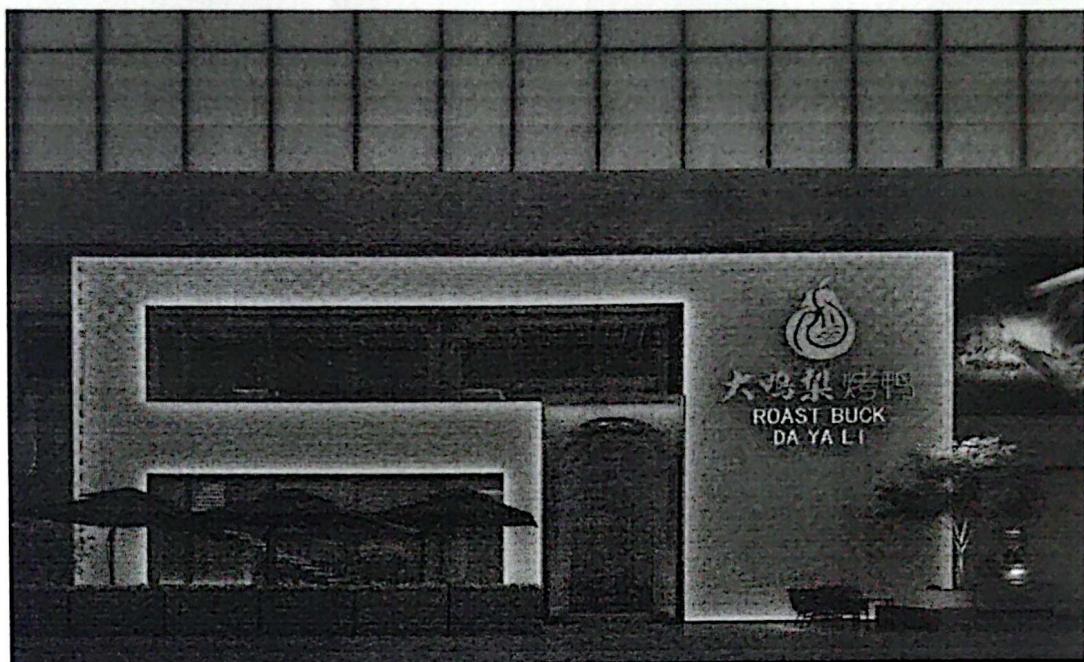


图 2 北京大鸭梨集团有限公司

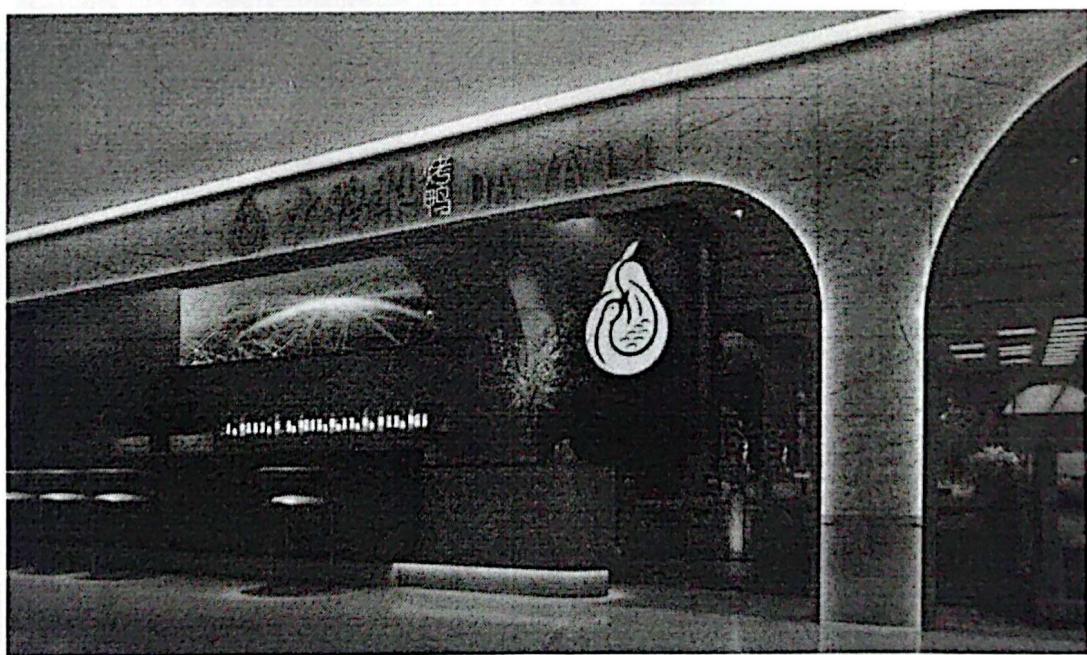
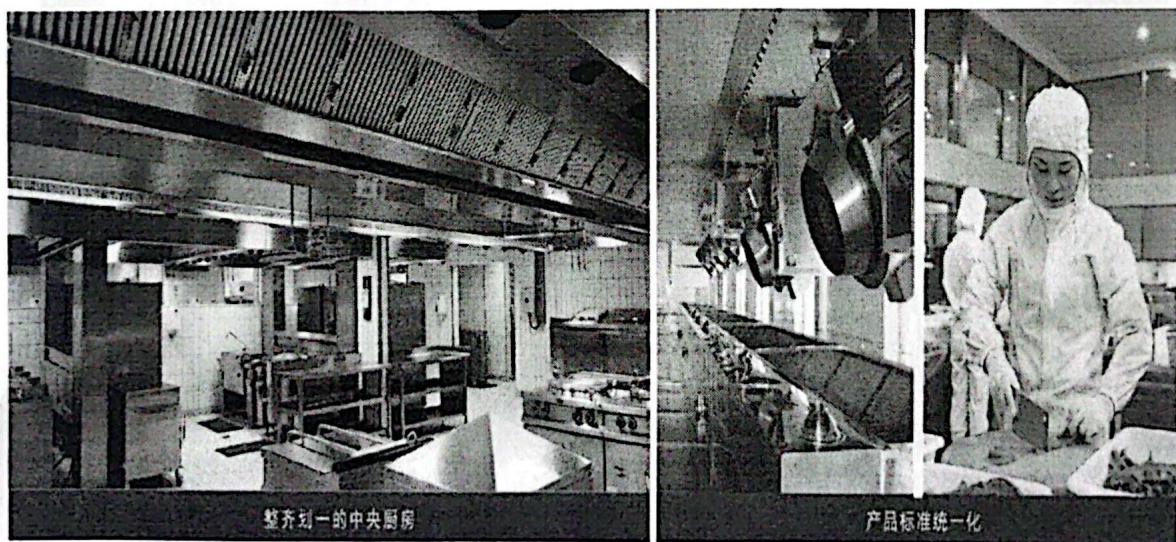


图 3 北京大鸭梨集团有限公司

大鸭梨斥巨资在北京房山建立全方位的物流配送中心，分店原材料实现集团化采购，标准化供应，全方位配送。并已经实现供、产、销一体化物流体系，在餐饮行业遥遥领先。



2007 年大鸭梨成立标准化的研发中心，菜品研发从原材料选择，融合研发入手，菜品研发精益求精，聚焦市场需求。大鸭梨现有招牌菜品均源自研发中心，其菜品研发能力和研发中心建设始终走在行业前列。



公司定期举办服务技能大赛、厨艺大赛，开展岗位大练兵，培养员工岗位技能；聚焦服务抓品质，切实履行“事事有PK，处处有PK”的竞争提升文化，打造“比、学、赶、帮、超”的工作氛围，时刻彰显大鸭梨人坚韧不拔，崇尚荣誉，勇争第一的工作作风。

让员工、高管在学习中成长，始终保持创新管理能力，引领行业发展。



图4 北京大鸭梨集团有限公司

二、校企合作情况

2024年大鸭梨集团与辽宁广告职业学院达成校企合作，截止目前辽宁广告职业学院为大鸭梨集团输送数百名学生进行实习实践，实习结束留任10余人。每年在校储备100余人大鸭梨班学员，大鸭梨集团为其投入大鸭梨班文化长廊建设，在校期间让学生感知大鸭梨的企业文化。



图5 学生在大鸭梨集团进行实习实践

北京大鸭梨餐饮集团有限公司与辽宁广告职业学院签订校企合作协议，定期组织学生到企业进行实习。企业为学生提供实习机会，使学生在真实的工作环境中学习和实践。

实习期间，企业导师进行指导，采取“理论学习与企业实践”相结合的方式，帮助学生将理论知识与实际工作相结合。周期性地在学校和企业间轮换，实现学习与工作的交替。有助于学生将所学理论知识及时应用于实践，同时让企业提

前介入人才培养过程。

学校和企业共同制定人才培养方案，共同承担教学任务。实现教育与产业的深度融合，使人才培养更加符合市场需求。学校和企业建立紧密的合作关系，共同制定课程设置、教学计划等。

经政府和相关权威机构审核并认定的企业，能够深入参与职业教育与高等教育。积极发挥自主办学能力，具有引导性、推广性和示范性。利用资金、技术等参与学校专业规划、教学设计、教材开发、课程设置和实习实训等人才培养过程。



图 6 学生在大鸭梨集团进行实习实践

三、学生培养

为贯彻实施科教兴国方针，为实现共建人才培养的目的，深化产教融合、校企合作，促进教育链、人才链与产业链、创新链有机衔接，增强创新转型发展的内生动力，结合新修订的《职业教育专业目录（2021年）》，大鸭梨集团按照

校企战略合作协议，在高等职业教育专科餐饮类、旅游类相关专业的合作上，实施“实习精英”伴跑培养计划（针对在校及在企业的培养进行详细的规划）。

四、问题与展望

（一）遇到的问题

校企合作机制有待进一步深化。虽然校企双方在专业建设、人才培养和教学管理等方面取得了一定成绩，但距离建立可持续发展的校企合作的良性循环机制、实现教育资源的有机组合，实现办学的整体效益仍有较大差距。

（二）未来的展望

1. 人才培养。在已有专业的基础上，进一步加大校企合作力度，挖掘创新人才，并实施多次选拔、动态进出机制。在培养学生的路上，积极倡导在职学习、培训，坚持以科研项目推动科研人才成长。

2. 以院为载体，与辽宁省其它高等院校合作，鼓励并接纳其它高校的高级专门人才来我集团学习、交流。

3. 专业建设。学院已有旅游管理、酒店管理、烹饪工艺与营养三个专业，通过校企合作的不断加深，促进相关专业的建设，进一步完善人才培养模式，进一步开发学习领域，进一步深化实习实训，带动相关专业在酒店服务领域的发展。

4. 可持续发展能力。深化改革，建立科学规范的管理体制；认真组织校企合作建设的实施工作，实现资源优化配置；实行产、学、研、用、推结合的运行机制，针对行业发展的

关键性、基础性和共性技术问题，选择重点领域优先发展。
大鸭梨集团按照校企战略合作协议，在中等职业教育、高等职业教育专科、高等职业教育本科不同层次的餐饮类、旅游类相关专业的合作上，实现校企双赢。

