

企业导师进课堂 校企合作育人才

——淮安工业中专开展“企业导师进课堂”活动

理论与实践交融，经验与创意齐飞。11月27日，一场“企业导师进课堂”的实践课堂盛宴点燃了江苏省淮安工业中等专业学校 江苏联合职业技术学院淮安工业中专办学点的“淮扬菜”烹饪实训基地。淮安萧湖国际大酒店行政总厨杨志军亲临实训现场，就着灶火的热情为烹饪专业的师生们搭建起学校与企业深度对话的桥梁。



课堂上，气氛热烈非凡，学生们满怀期待与好奇，迎来这位行业资深大咖——杨志军，他身着整洁的行政总厨服，精神抖擞，用亲和幽默的语气分享自己烹饪从业经历拉近了

与同学们的距离。从初入厨房时的青涩学徒，历经磨砺，一步步成长为执掌星级酒店后厨的总舵手，那些或艰辛、或有趣、或充满挑战的故事，像一部生动的行业“奋斗史”，深深吸引着在场的每一位同学，让同学们直观感受到烹饪行业背后蕴藏的无限可能，成功激发起大家对专业学习的浓厚兴趣与热情。



“烹饪，是一门艺术，更是一门科学，每一道菜品都是匠心与创意的结晶。”在实操展示环节，杨总厨更是尽显大师风范。他手法娴熟、有条不紊地拿起刀具，新鲜食材在案板上跳跃，切丝、切片、切末，粗细均匀、薄厚适中，刀起刀落间尽显精湛刀工，引得同学们阵阵惊叹。炉灶前，随着火候调控、调料添加，锅中食材在热油的包裹下散发出诱人香气，瞬间弥漫整个教室，一道道菜品，在他手中如变魔术

般完美呈现，从食材处理的小窍门，到火候把控的微妙技巧，再到调味搭配的独家心得，杨总厨毫无保留地将实用烹饪技巧、独特工艺倾囊相授，那些书本上学不到的实战经验，如同点点星光，充实着同学们的专业知识库，助力他们烹饪技能水平节节攀升。





互动环节，同学们踊跃提问，围绕酒店厨房日常运作、菜品创新研发、团队协作管理等诸多疑惑寻求解答。杨总厨耐心倾听，一一细致回应，凭借丰富阅历，深入剖析酒店厨房的组织架构，讲解各个岗位职能与协同配合之道，分享后厨在应对用餐高峰时高效运作的流程秘诀，以及如何在传承经典菜品的基础上推陈出新，契合当下食客多元口味需求开展创新实践。这一番深入交流，为同学们打开一扇瞭望行业内部真实图景的窗户，使其对未来职业发展路径有了更为清晰明确的认知，为个人职业生涯点亮了指引方向的明灯。



此次“企业导师进课堂”活动，杨总厨基于市场前沿需求和行业动态走向，与学校烹饪专业教师展开深度研讨，为课程设置优化建言献策，确保培养出的学生能精准对接餐饮行业用人需求；另一方面，这种近距离交流互动，拓宽了教师视野，汲取到行业最新理念与实操精华，有益于师资队伍教学水平与实践能力的双向提升，为学校烹饪专业教学注入新活力。

淮安萧湖国际大酒店行政总厨杨志军走进课堂，只是淮安工业中专深化产教融合的一个缩影。未来，学校将持续搭建更多此类平台，携手企业精英共育高素质烹饪专业人才，为地方餐饮行业繁荣输送源源不断的新生血液。