

企业导师进课堂 校企合作育人才

——淮安工业中专开展“工匠进校园”活动

为深入开展好职业教育活动周，大力弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚，淮安工业中等专业学校开展了一场别开生面的“工匠进校园”活动。5月16日下午，淮安萧湖国际大酒店行政总厨杨志军走进校园，与师生们进行了一场深入的交流，将匠心精神与精湛厨艺传递给未来的职业人才。



行政总厨首先为师生们带来了一场精彩的主题讲座。他结合自身多年的从业经历，分享了从一名普通厨师成长为行政总厨的奋斗历程。他谈到，在厨艺学习的道路上，从食材的挑选、刀工的磨炼、火候的掌控，到每一道菜品的精心设

计与呈现，每一个环节都容不得半点马虎，都需要付出大量的时间和精力去钻研。

在互动环节，同学们积极提问，就自己感兴趣的烹饪技巧、职业发展规划等问题与行政总厨展开交流。有同学询问如何提升自己的创新能力，行政总厨回答道，创新不是凭空想象，而是在扎实掌握传统技艺的基础上，结合当下的饮食潮流和顾客需求，从食材、烹饪方法、菜品造型等多方面进行尝试和突破。他还鼓励同学们，在职业道路上要保持对烹饪的热爱，不断学习，勇于尝试新事物，不要害怕失败。



随后，行政总厨现场展示了几道菜的制作过程，精湛的刀工和娴熟的烹饪技巧赢得了师生们的阵阵掌声。他一边操作，一边详细讲解每一个步骤的要点和背后的原理，让同学们直观地感受到烹饪艺术的魅力。

此次“工匠进校园”活动，让淮安工业中专的师生们深刻感受到了工匠精神的力量。未来，淮安工业中专还将继续开展此类活动，邀请更多不同行业的工匠走进校园，为学生的职业成长提供更多的指导和启发，助力职业教育的高质量发展。

（供稿：商贸服务系 杜艺）