中華廚藝學院
CCI

藝學院

果腹，更是文化中的重要構成部分。中華菜系是
角落也可找到中華廚藝的蹤跡。
的旅遊業，不但成為廣東菜的搖籃，還可找到來

年來臨而策劃的三個重點工程項目之一。學院提供
意進修的人士報讀。

取或提升認可資格

內中菜培訓及資歷評審中心
為「亞洲美食之都」的美譽

報考中廚初級、中級及高級技能測試。學員亦可報考
得專業資格證書，提升專業水平及競爭能力。

的先進設施，包括訓練餐廳及酒廊、示範廚房、中國不
學生在真實的工作環境下學習。

德洒澳台技能節

開平餐飲學校
KAIPING CULINARY SCHOOL

開平餐飲學校

其他成就

開平餐飲學校以獨具特色的辦學及對教育價值的堅持和實踐，以學生學習為主體的教育理想獲得台灣教育局認同，2021年榮獲『台北教育111標竿學校』和『台北市優質學校』，優質辦學成果深受肯定。同時也是全球唯一獲得國際餐飲權威世界廚師聯合會（Worldchefs）學程認證通過的高中，學生在台灣就能學到國際水準餐飲技能，比肩全球餐飲大學，打造國際競爭力。2020年更以餐飲磁性課程，翻轉學生學習動能，獲全國學校經營與教學創新KDP國際認證。

開平餐飲學校首創拜師大典，每年邀請10位國內外知名重量級主廚，讓學生透過遍佈古禮、印首拜師儀式，立定志向、宣示投入餐飲界，成為擁有『廚心』和『自信』的專業人才。金牌主廚帶領學生站上世界舞台，與全球餐飲選手交流，開闊眼界，往世界前進，也藉此培養多名米其林主廚。

開平餐飲學校迄今近68年，透過以學生為主體的教育理念，搭配全方位的教育課程、科學化的教育方法，成為一所實踐人文精神、國際知名的餐飲學校。

德洒澳台技能節

學校簡介

德洒澳台技能節

廣州市旅遊商務職業學校
Guangzhou Vocational School of Tourism and Business

廣州市旅遊商務職業學校

學校介紹

廣州市旅遊商務職業學校是1981年經廣州市教育局批准成立的全日制中等職業高中，是首批國家中等職業教育改革發展示範學校、國家級重點中等職業學校、全國職業教育先進單位、首批全國中職“教學工作診斷與改進”試點學校、廣東省“中華文化傳承基地”。

學校全面貫徹落實黨的教育方針，堅持正確的辦學方向，以立德樹人為根本，以提高品質為目標，致力於培養德智體美勞全面發展的社會主義建設者和接班人，以“人人皆可成才，人人應展其才”為辦學理念，秉承“至誠、精髓、尚美、樂生”的校訓，弘揚“自強不息、追求卓越”的精神，堅持加快發展、提升內涵、依法治校、創新合作的工作方針，主動適應經濟社會發展需要和學生發展需求，開展辦學模式和人才培養模式的改革，強化校企合作、產教融合，不斷完善“校店合一”的辦學模式，創設“上學如上班，上課如上崗”的育人氛圍，構建“三平台三基地”校企合作運行機制，積極推進集團化辦學、規範辦學、特色辦學和實現學校規模、結構、品質、效益的全面、協調和可持續發展。

學校特色

學校現有石溪校本部和前進路校區兩個教學區，校園總面積130.2畝，校舍建築面積10.2586萬平方米，現有教職工339人，專任教師289人，全日制普通中職在校學生約4000人。開設有中餐烹飪與營養膳食、西餐烹飪、高星級飯店運營與管理、茶藝與茶行銷、旅遊服務與管理、商務英語、商務德語、會計和電子商務等21個專業和專業方向，其中高星級飯店運營與管理、旅遊服務與管理、中餐烹飪與營養膳食、商務英語和會計專業是廣東省重點專業，高星級飯店運營與管理專業是國家示範專業。2018年，高星級飯店運營與管理專業和中餐烹飪與營養膳食專業被評為廣東省營精準建設專業。在上級有關部門的指導下，學校建立首個粵菜師傅培訓室。學校是首批“廣東省粵菜師傅培訓基地”。

學校大力推進產教融合，2011年率頭成立了廣州市旅遊商務職業教育集團，現有成員單位189個。積極回應國家“一帶一路”倡議，把對外交流與合作作為學校持續發展的戰略目標。與葡萄牙、匈牙利、泰國、法國、紐西蘭、新加坡、日本、加拿大、瑞士、意大利等16個國家和地區的政府部門、28所院校或教育機構等建立友好合作關係，進行多種形式的合作，有效開展師生交流、課程共建、學分互認、互建工作站等。2018年12月，“廣州市旅遊商務職業學校葡萄牙工作站”在葡萄牙國家旅遊局正式掛牌，2019年6月學校的“中餐烹飪工作室”“中華茶藝工作室”在葡萄牙正式啟動。

德洒澳台技能節

广州城市职业学院

廣州城市職業學院

學校介紹

廣州城市職業學院是廣州市政府主辦的市屬高等職業院校，辦學歷史最早可以追溯至1962年。2005年，經廣東省人民政府批准、國家教育部備案，由四所成人教育高校共同組建。2009年，廣州市政府批准學校加掛“廣州社區學院”牌子。同年12月，學校以優異的成績通過教育部人才培養工作評估。2020年，整合廣州大學市政技術學院。同年學校建成廣東省示範性高職院校。

現有廣園南、廣園北、海珠、濱江、越秀和花都共6個校區，占地面積319194.98平方米。廣州科教城新校區已開工建設，規劃建設用地面積576031平方米，預計2023年建成使用。

學校設有食品科學與美食養生學院、旅遊學院等14個教學學院，同時設有關山月中國畫學院、國學院、社區禁毒學院、許鴻飛雕塑學院等特色學院。

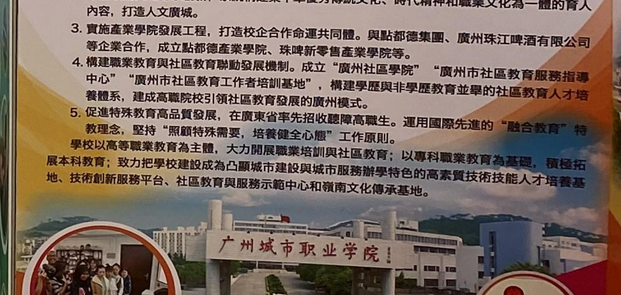
全日制高職教育在校生13830人，教職員工746人。具有碩士以上學位教師424人，占專任教師的85.5%。

學校是廣東省級綠色學校、成人教育先進集體、特殊教育先進單位、省內唯一的聽障培訓基地、廣州市退役軍人創新創業基地。50多年來為社會各界培養了30多萬人才，受到社會的廣泛好評。

學校立足廣州，面向粵港澳大灣區，服務城市發展，堅持“品質立校、人才強校、文化塑校、特色興校”辦學理念，致力建成突顯城市建設與城市服務辦學特色的高素質技術技能人才培養基地、技術創新服務平台、社區教育與服務示範中心和嶺南文化傳承基地。

學校特色

學校以“文化塑校”為辦學理念，踐行“立人立業”校訓，“思誠貴和”校風、“樂學善用”學風，形成了“堅持文化塑校，著力以文化人，培養高素質技術技能人才”的鮮明辦學特色。

1. 專業精準對接粵港澳大灣區發展戰略，緊扣廣州國際一流智慧城市、品質生活發展願景，設置城市建設和城市服務兩大專業板塊。
2. 聚焦嶺南文化傳承創新，系統構建集中華優秀傳統文化、時代精神和職業文化為一體的育人內容，打造人文廣城。
3. 實施產業學院發展工程，打造校企合作命運共同體。與點都德集團、廣州珠江啤酒有限公司等企業合作，成立點都德產業學院、珠啤新零售產業學院等。
4. 構建職業教育與社區教育聯動發展機制。成立“廣州社區學院”“廣州市社區教育服務指導中心”“廣州市社區教育工作者培訓基地”，構建學歷與非學歷教育並舉的社區教育人才培養體系，建成高職院校引領社區教育發展的廣州模式。
5. 促進特殊教育高品質發展，在廣東省率先招收聽障高職生。運用國際先進的“融合教育”特教理念，堅持“照顧特殊需要，培養健全心態”工作原則。

學校以高等職業教育為主體，大力開展職業培訓與社區教育；以專科職業教育為基礎，積極拓展本科教育；致力把學校建設成為凸顯城市建設與城市服務辦學特色的高素質技術技能人才培養基地、技術創新服務平台、社區教育與服務示範中心和嶺南文化傳承基地。