

“粤菜师傅”创新创业课程培训体系建设的理论与实践

陈宏

(广东岭南职业技术学院, 广东 广州 510663)

摘要: 通过“粤菜师傅”创业培训课程的开发与开展研究,探索“粤菜师傅”创新创业课程体系建设,助推乡村振兴战略,有效促进城乡劳动者技能就业、技能致富,培养“粤菜师傅”创业与经营人才,提升“粤菜师傅”创业存活率和影响力。坚持理论与实践操作相结合的学习方式,让学员专业技能和职业素养获得双丰收,在工作中有优秀的独立性、责任心、敬业精神、团队意识、职业操守等。

关键词: 粤菜师傅; 创新创业; 创业培训; 课程体系建设

一、本课题研究背景

广东作为岭南饮食文化的发祥地,传承、发展和创新粤菜,既是深化服务业供给侧结构性改革,满足人民群众美好生活需求的重要措施,也是进一步扩大对外开放、促消费、稳增长的重要内容。为贯彻落实《中共广东省委广东省人民政府关于推进乡村振兴战略的实施意见》(粤发[2018]16号),深入实施“粤菜师傅”工程,促进城乡劳动者技能就业、技能致富,全面提升就业创业水平,助推乡村振兴发展,广东省人力资源和社会保障厅在2018年8月印发了《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》(粤人社发[2018]187号),全力推动“粤菜师傅”工程的开展实施,要求结合“大众创业,万众创新”以及广东省“粤菜师傅”工程惠民项目的背景,在开发的合理课程基础上,组织优质师资力量通过集中培训和“送教上门”培养一批厨师,推动闲置劳动力实现就近就地就业创业和转移就业。甚至在具有较好旅游资源的乡村中建设美食名村,依托美食旅游特色村的区位优势、特色乡土文化和蔬菜、畜禽、海产品的优良种养基础,扶持创办一批具有“农家乐”特色的美食名店,打造“一村一店一菜”发展格局,进一步推动“粤菜师傅+创业”的模式。自2018年制定发布《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》以来,在广东,“粤菜师傅”工程已成为家喻户晓的民心、民生工程。广东省人社厅扛起工程实施的主体责任,从培养、评价、使用、激励等方面,全链条全过程综合施策,推动“粤菜师傅”工程在各地形成百花齐放、齐头并进的生动局面。2022年1月在三项工程服务乡村振兴新闻发布会上公布的数据显示,“粤菜师傅”工程实施以来,全省累计开展培训33.6万人次,带动就业创业74.3万人次,有效促进了广大城乡劳动者实现技能就业和创业致富。

二、创新创业培训是“粤菜师傅”工程中非常重要的组成部分

广东省“十四五”规划亦明确表示继续推进完善“粤菜师傅”培养体系,加强专业建设和规范管理,建成一支厨艺精湛、素质优良、结构合理的“粤菜师傅”人才队伍,建立涵盖人才评价、菜式菜品、餐饮服务、营养健康等多层次“粤菜师傅”标准体系。到2025年推动构建形成“粤菜师傅”人才、产业、标准和文化等相互促进、联动发展体系,将“粤菜师傅”工程建成具有广东特色、优势独特的重大就业工程、产业工程和民生工程,将继续以培养培训为重点,夯实平台基础,加快建设一批粤菜烹饪重点学校、重点专业,推动建设省级“粤菜师傅”培训基地和大师工作室,及时将具有地方特色的“粤菜师傅”培训项目和参加培训的各类劳动者纳入培训补贴范围,打造成面向世界展示岭南文化的亮丽名片。

“粤菜师傅”创业分为城市和乡村两大类,城市粤菜创业以小餐馆、大排档为主,乡村粤菜创业主要发展“以旅游振兴乡村”的农家乐等餐饮经营。当今时代,乡村振兴已成为国策,掀起返乡创业的热潮,如果能与粤菜餐饮完好结合,将使其焕发绚烂的光彩。为帮助“粤菜师傅”提升创业能力,在广州市人力资源和社会保障局的部署指导下,广州市职业能力培训指导中心与广东岭南职业技术学院合作,开发“粤菜师傅”创业培训课程,以《粤菜创业10步法》为教材,专门为粤菜创业开店打造情景式、可视化餐饮特色培训模式,直接呈现粤菜小微创业开店情景,重实操、快落地。

三、本课题已有的技术积累和技术条件

与广州市职业能力指导中心签订“粤菜师傅”创业培训课程开发协议。广东岭南职业技术学院积极响应“粤菜师傅”工程,将学校创业型大学的创业特色与“粤菜师傅”工程融合,2019年5月参加广州市职业能力培训指导中心发布的“粤菜师傅”创业培训课程开发的项目招标,经资格审查、材料鉴定、标书审核等环节,获得中标。与广州市职业能力培训指导中心签订《粤菜师傅创业课程培训开发协议》,以粤菜创业人才培养研究切入,以期形成典型,取得经验,扩大推广。2021年12月,广东岭南职业技术学院与广州市职业能力培训指导中心合作开发的“粤菜师傅创业培训项目”被广州市人力资源与社会保障局列为财政补贴培训项目。广东岭南职业技术学院在粤菜师傅创业课程开发中严格按照标书和协议约定,按流程、按要求,保质、保量、按时完成任务。

广东岭南职业技术学校因为有丰富的创业项目课程开发经验,项目中标后马上组建课程开发专业团队,密切配合、分工合作,迅速制定实施方案,相关方案于2019年7月初步通过广州市职业能力指导中心组织的行业和企业专家评审。在合作协议规定的时间内完成“粤菜师傅”创业培训课程的教材、教学计划、教学大纲、PPT课件、试卷等,并积极准备“粤菜师傅”创业课程首次培训的道具、教具和素材。2020年5月广东岭南职业技术学院受广州市职业能力培训指导中心委托,制订了粤菜创业财政补贴项目申报方案,包括粤菜创业培训系统和粤菜创业实训系统,已由广州市职业能力培训指导中心向上级申报。与广州市人社局合作,举办首期“粤菜师傅”创业培训班。广东岭南职业技术学院与广州市职业能力指导中心联合举办首期“粤菜师傅”创业培训班,通过培训,获得了学员的一致好评,从收集的培训反馈意见看,评价相当高,也对后期的系列培训寄予了殷殷期望。“粤菜师傅”创业培训课程的主要教材《粤菜创业10步法》针对对象是:具备餐饮专长的创业者;对粤菜餐饮有爱好的创业者;各类小微投资创业者;有餐饮创业意愿的高职院校与技校即将毕业或已毕业的学生。《粤菜创业10步法》是专门指导如何指导粤菜开店(特别是小微创业、扶贫创业)的专门化教材,与“粤菜师傅”系列烹饪技能培训相配套。标准的粤菜创业培训课程时间为8-10天(含考试),首期培训班将时间浓缩为三天,在整合完师资资源和进行完师资筛选,并专门培训师资培训后,实施标准的培训时间。

四、“粤菜师傅”创新创业课程培训体系构建

(一) 创业教材开发与建设

1. “粤菜师傅”创业培训核心教材《粤菜创业10步》:

(1) 创业基因与餐饮创业倾向测评;

- (2) 创业项目定位与投资规划;
- (3) 商圈调查与门店选址;
- (4) 门店获取途径与门店装修;
- (5) 菜品设计与菜单制作;
- (6) 餐饮采购与实施要点;
- (7) 财务预测与分析;
- (8) 餐饮招聘岗位与店员辅导要点;
- (9) 开业前准备、试营业与正式营业;
- (10) 餐饮日常经营管理要点与管理循环。

《粤菜创业10步法》作者:陈宏、牛玉清、刘隽; ISBN: 978-7-30522842-1, 南京大学出版社出版。

2. “粤菜师傅”创业培训辅助教材《创业综合管理》:

- (1) 如何识别创业种子?
- (2) 如何发现产品痛点;
- (3) 如何进行产品定位;
- (4) 如何探索客户需求?
- (5) 如何展开客户细分? (6) 如何设计客户收益?
- (7) 创业种子如何做路演?
- (8) 团队思维与团队管理;
- (9) 品牌战略与经营策略;
- (10) 流程、制度与文化;
- (11) 员工满意与客户满意;
- (12) 价值主张与诉求通道;
- (13) 如何整合资源?
- (14) 捕捉商机,把握创业趋势;
- (15) 从别人那里寻找创业机会;
- (16) 如何评估创业胜算?
- (17) 把握人性的弱点;
- (18) 风起云涌的市场。《创业综合管理》作者:陈宏、张锦喜、

刘隽; ISBN: 978-7-305-20622-1, 南京大学出版社出版。

(二) “粤菜师傅”创业培训课程系列文档设计

- (1) 粤菜师傅创业培训师师资班申请表;
- (2) 粤菜师傅创业培训讲师申请表及面试问卷;
- (3) 粤菜师傅创业培训教材设备教具清单;
- (4) 粤菜师傅创业培训讲师筛选面试评分表;
- (5) 粤菜师傅创业培训师授课意见反馈表;
- (6) 粤菜师傅创业培训师培训成绩单;
- (7) 粤菜师傅创业培训师师资班活动报告;
- (8) 每日意见反馈表;
- (9) 粤菜师傅创业培训讲师班期中评估表;
- (10) 粤菜师傅创业培训讲师试讲评分表;
- (11) 粤菜师傅创业培训师资质行动计划表;
- (12) 粤菜师傅创业培训师资质培训班结束评估表;
- (13) 粤菜师傅创业培训实践成果信息登记表;
- (14) 粤菜师傅创业培训实践成果评分表;
- (15) 粤菜师傅创业培训学员入学登记表;
- (16) 粤菜师傅创业培训学员入学登记表;
- (17) 粤菜创业培训选择程序;
- (18) 广州市粤菜师傅创业培训课程表;
- (19) 粤菜师傅每日培训意见反馈表;
- (20) 粤菜师傅培训班期末评估;
- (21) 粤菜师傅创业计划书路演评分标准;
- (22) 粤菜师傅创业计划书路演评分标准;
- (23) 粤菜师傅创业培训学员培训班活动报告;

- (24) 广州市粤菜师傅创业培训学员跟踪调查表。

(三) “粤菜师傅”创业计划书

(1) 粤菜创业概况: ①选择粤菜创业项目的理由; ②简述粤菜创业项目愿景; ③门店投资类型。

(2) 创业者的个人情况: ①以往的相关经验; ②教育背景及所学相关课程。

(3) 市场评估: ①门店所在商圈目标顾客描述; ②门店所在商圈餐饮消费容量或变化趋势; ③门店在所在商圈的经营特色和创新之处; ④竞争对手分析。

(4) 市场营销计划: ①产品(主要菜品、主要特点、菜品更新计划); ②价格(主要菜品、预测成本价格、预测销售价格、竞争对手的销售价格、菜品定价策略); ③地点(门店面积与租金、选择该地址的主要原因); ④促销(广告、人员推销、营销推广、公共关系);

(5) 企业组织介绍: ①注册登记的企业类型; ②拟定的企业名称; ③主要成员; ④出资股份与主要合作构成; ⑤企业组织结构图。

(6) 投资: ①厨房设备; ②各类餐具; ③各类桌椅柜台; ④餐饮各类服装; ⑤交通工具; ⑥办公设备; ⑦无形资产; ⑧开办费; ⑨其他投入; ⑩投资概要。

(7) 流动资金: ①原材料(或商品)和包装费; ②其他经营费用(不包括折旧费和贷款利息);

(8) 销售收入预测: ①销售产品; ②销售数量; ③平均单价; ④月销售收入。

(9) 销售和成本计划: ①销售明细; ②成本明细; ③附加税费; ④利润; ⑤所得税; ⑥净收入。

(10) 现金流量计划: ①现金流入明细; ②现金流出明细; ③月底现金。

(四) “粤菜师傅”创业计划书路演评分指标

(1) 项目目标设定(单项满分5分): ①行业目标及实现的时间; ②产品或服务实现的目标; ③用相关数据描述行业和产品生命周期; ④目标用户描述(已经、潜在、重点)。

(2) 问题梳理(单项满分8分): ①项目、产品或服务解决什么问题? ②解决的是大问题(强痛点)、中问题(中痛点)还是小问题(弱痛点)? ③公司、团队和项目存在哪些问题? 解决对策是什么?

(3) 解决问题方案(单项满分12分): ①如何让目标用户觉得“值”? ②如何让目标用户觉得“好吃”? ③如何让目标用户觉得“放心”? ④用一句话描述解决这个问题的方案。

(4) 时机(单项满分5分): ①进入时机评估; ②遇不利情况的应对策略。

(5) 市场份额(单项满分5分): ①市场现状描述; ②市场预测; ③企业、项目或产品的市场地位和市场份额; ④本行业发展程度评估与发展动态评估; ⑤如何带动就业?

(6) 竞争情况(单项满分5分): ①主要竞争对手; ②差异化比较; ③如何比竞争对手做得更好?

(7) 产品(单项满分15分): ①品类结构以及产品体系主要内容; ②成本分析与定价; ③产品实物照片或产品设计效果图。

(8) 商业模式(满分12分): ①利益相关者交易结构解析; ②触点服务解析; ③商业模式解析(定位、业务系统、关键资源能力、赢利模式、现金流结构)。

(9) 资本结构(满分5分): ①资金筹集和使用情况; ②融资方式; ③融资前后的资本使用表。(10) 团队结构(满分8分):

①创始核心团队特长介绍; ②团队组织结构及重要成员职务

与分工；③创始团队成员股份比例。

(11) 收入结构(满分值10分): ①收入来源(自建图表解析收入构成)；②自建表格预测一个财务年度(12个月)的收入状况。

(12) 财务分析(满分10分): ①主要财务报表分析与预测(现金流量表、经营损益表)；②投资的退出方式设计。

(13) 答辩要求(满分值6分): ①回答问题准确,思路清晰、逻辑严密、语言流畅;②团队各成员精神状态好,仪表整洁大方,表现得体。

(14) 团队得分=各成员所得分数之和+团队答辩所得实际分数。

(15) 个人得分=(实际得分相加÷所讲部分满分值之和)×团队得分。

(五) “粤菜师傅”创业培训电商课程实践成果评分标准

(1) 网店装修(单项满分值20分): ①店标、店招制作完成(单项满分值10分); ②制作完成2幅(含)以上海报幻灯片(单项满分值10分)。

(2) 商品上架(单项满分值20分): ①成功上架10个商品(单项满分值10分); ②商品首图齐全、商品名称合理(单项满分值10分)。

(3) 商品描述(单项满分值20分): 商品描述完整,包含:价格、细节图片、详细的文字说明及配套服务信息的完善。

(4) 网站推广(满分值10分): ①1个(含)以上店外推广(满分值5分); ②1个(含)以上店内推广(满分值5分);

(5) 网店经营(满分值10分): 网店有2次(含)以上真实交易记录(提交模拟商城实践成果无此项得分)。

(6) 态度(满分值10分): 主要评价学员完成主观题的态度是否端正。

(7) 内容(满分值10分): 主要评价学员所描述的网店规划是否清晰,是否具有可行性,内容是否真实可信等方面。

(8) 实践(满分值10分): 主要评价学员所描述的网店规划是否已经投入实践,以及实践的成果。

五、“粤菜师傅”创新创业课程培训体系建设评估及创新点

围绕开展“粤菜师傅”创业培训课程主题,广东岭南职业技术学院和广州蚁米孵化器有限公司合作全程高标准打造创业培训课程体系、教学内容、评价标准等,引入社会资源,为创业项目提供高质量保障。

1. 开发完整的“粤菜师傅”创业培训课程,建立课程标准为全力推进创新创业,大力响应“大众创业,万众创新”以及提升粤菜烹饪技能人才培养能力和就业创业质量,创新粤菜师傅创业模式,打造“粤菜师傅”文化品牌,大部分地方政府都开始着手以“职业培训+就业创业指导”模式,开办广州市“粤菜师傅”培训班,在此背景下,开发一套完整的粤菜创业培训课程是十分必要的。开发的课程能满足市场要求,培养所需技能人才,适用于学员进行创业前培训,同时满足各类社会成员线上线下混合、开放、多元学习需求。

2. 通过建立“粤菜师傅”创业课程体系(包括教案、教学设计、教材等),打造“粤菜师傅”创业培训课程标准,在之前已有开发基础上,完善课程体系,开发不低于5门创业系列课程;完成各类标准或方案制定,落地实施;同步建设“粤菜师傅”创业培训网络精品课程,通过公共课程平台面向社会开放,覆盖超过10所以上中高职业院校,确保学习人次(含线上)超过20000人次,在线学习超过50000人时;争取在省内外或国内推广应用,成为示范引领培训项目。

3. 打造具有广东特色的“粤菜师傅”创业职业能力考核评价

体系。多方合作,制定“粤菜师傅”创业职业技能考核评价标准,推动创业职业技能证书的实践与应用。力争成为省级地方标准、国家职业技能等级标准,形成具有广东特色的“粤菜师傅”创业职业能力考核评价体系,并在全国范围内有效推广,并为“粤菜师傅”创业项目提供孵化场地、投融资、资源引入等服务。

六、“粤菜师傅”创新创业课程培训体系建设实践

1. 广东岭南职业技术学院积极响应“粤菜师傅”工程,将学校创业型大学的创业特色与“粤菜师傅”工程融合,参加广州市职业能力培训指导中心发布的“粤菜师傅”创业培训课程开发的项目招标,经资格审查、材料鉴定、标书审核等环节,获得中标。与广州市职业能力培训指导中心签订《粤菜师傅创业课程培训开发协议》,以粤菜创业人才培养研究切入,以期形成典型,取得经验,扩大推广。

2. 广东岭南职业技术学院有丰富的创业项目课程开发经验,组建课程开发专业团队,密切配合、分工合作,迅速制定实施方案,完成“粤菜师傅”创业培训课程的教材、教学计划、教学大纲、PPT课件、试卷等,并积极准备“粤菜师傅”创业课程首次培训的道具、教具和素材。相关方案通过广州市职业能力指导中心组织的行业和企业专家评审。

3. 广东岭南职业技术学院受广州市职业能力培训指导中心委托,制订了粤菜创业财政补贴项目申报方案,包括粤菜创业培训系统和粤菜创业实训系统。广东岭南职业技术学院与广州市职业能力指导中心联合举办首期“粤菜师傅”创业培训班,通过培训,获得了学员的一致好评,从收集培训反馈意见看,评价相当高,也对后期系列培训寄予了殷殷期望。

七、小结：“粤菜师傅”创新创业课程培训体系建设反思

随着时代进步,信息化、智能化的发展越来越迅速,学生的信息来源越来越广泛,获取知识的途径也越来越丰富,对教师的教学方法也有了越来越高的要求。为了提高学员的学习兴趣,教师必须敢于打破传统的教学方式,不能单靠旧手段和老方法。教师进行示范讲授后,学生按照教师的示范过程进行模仿学习。将学生按岗位进行分组,独立操作,此时学生的岗位技能和职业素养与学习状态有着很大的关系。在实际操作中,有时学生的自我意识和行动过于强烈,不能把握知识点、技能点,以及可能产生的职业素养会偏差。教学过程应以岗位技能与职业素养结合为核心,实施工学一体化、过程与考核相结合的评价模式。在实际工作中体现岗位工作意识,突出学生综合行动表现能力的培养。另一方面,要开展个人、小组和教师的多元评价。各小组采用每环节分数量化、总分考核的竞争机制,每组每人同岗位进行考核量化赋分,最后各组在各岗位考核进行汇总,激发每个学员的学习动力,促进全员参与活动。

参考文献:

- [1] 陈宏. 行业创新创业人才培养课程的开发与探索——以粤菜创业为例[J]. 精品, 2020(11): 54.
- [2] 陈宏. 基于情景式可视化大学生创业特色教材的双创“5+3”实践模式改革创新[J]. 智库时代, 2020(4): 83-85.
- [3] 陈宏. 高职院校“三教”改革之情景式游戏化双创课堂学习模式研究与实践[J]. 智库时代, 2022(6): 52-56.
- [4] 陈宏. 刘隽. 张艳荣. 创业技能训练(第二版)[M]. 南京: 南京大学出版社, 2022.

课题项目: 本文为2022年度广东省职业院校继续教育与职业培训指导委员会立项的研究课题, 课题编号: 2022JYZW025
作者简介: 陈宏(1970-), 讲师、经济师, 校首席创新创业导师。主要研究方向为创新创业系列课程、教材开发和创业项目训练。