

# 浅谈餐饮人的素质要求与高校课堂教学的关系

嵇娟娟

(江苏旅游职业学院)

【摘要】本文对现代餐饮市场服务人员的素质进行了调研，对高职院校烹饪专业教学育人中存在的问题进行了具体分析，并根据企业的新要求提出了具有针对性的改革策略。

【关键词】爱岗敬业；精通业务；博学文化；创新意识；团队协作；品德优良

俗话说的好“民以食为天，生以食为本。”衣、食、住、行当中的食可谓是尤其重要。在全面建设小康社会的今天，我国的餐饮市场不仅关系着百姓们的生活需求，关系着服务质量和水平，也关系到消费安全和国民健康，关系到社会的和谐和安定。

我国的美食文化博大精深，餐饮企业在我国已有几千年的发展历史，近年来随着我国经济快速发展，对外开放进一步扩大，餐饮业急速发展，已经成为一个与人民群众生活密切相关的、潜力巨大的朝阳产业。改革开放以来，经过 20 多年的发展，我国餐饮业已成为经济运行中发展势头最好、增长速度最快的行业之一，在某种程度上已成为一个时期或一个地区经济发展的晴雨表。餐饮企业之所以发展的如此之快，除了有效的营销方法、了解百姓们的真切的美食需求外，也离不开高素质的餐饮服务人员。如何培养出高素质的餐饮服务人员，如何将其融入到课堂教学过程中，值得我们每一位高校教育者深思。

接下来，我们先来聊一聊餐饮业对于高素质员工是如何培养的。

素质，是无影无形的，是可以通过一言一行看得到，摸得着。商业素质也是如此。一个人商业素质的高低，是决定个人或餐饮店能否快速发展的重要因素。

## 一、现代餐饮服务行业对工作人员的素质要求

餐饮人要懂管理。

作为一个爱岗敬业的名厨，不仅需要精通烹调业务技

术，而且要具备现代餐饮业的管理知识。新世纪是知识经济的时代，科学技术也影响到餐饮业的发展与更新。比如：①. 掌握收银台的电脑控制点菜技术②. 熟练掌握现代厨房的组合理配置及物质能源的管理；③. 整个餐饮店、毛利、纯利、收支的掌握；一个名厨除了精通业务外，还要懂管理、能经营，必须会为餐饮精打细算。比如从增收节支、开源节流，增加新项目，开发新品格，利用节假日推销产品扩大销售量，还要会制定出严密、完整的操作程序和成本控制措施，并加以监督执行，从而提高餐饮盈利能力。

## 2、善于经营。

作为一个敬业厨师必须具备多方面的知识和技能，比如对于当今餐饮业的发展要有敏锐的洞察力；餐饮业的竞争规则，价值观念，创新意识，该餐饮店所在地的消费档次与规模，服务水准及对当地市场动态的了解。只有这样具备灵活多变、应对迅速的经营策略，才能在激烈的餐饮竞争中招揽大量的消费者，从而为餐饮店树立良好的社会公众形象，即品牌。

## 3、博学烹饪文化知识

现代社会飞速前进，对传统餐饮业提出了更高的要求，没有一定文化知识，就无法利用现代媒体，如报刊、杂志、互联网等传播方式快速补充知识，也可以说没有文化知识必将被社会淘汰，这是不争的实事。所以，作为现代餐饮店厨师不仅要从师傅那里学到技术，还要多学文化知识。只有这样，才能懂得与烹饪有关的原料学、营养学、烹饪化学、烹

任美学等等。只有这样不断学习新的知识,才能不断提高自身的文化素质和竞争力。

#### 4、提高厨师超强的创新意识

观念创新是最难的一种,因为旧的操厨观念是经历数千年积累形成的,它有一定的继承性和普遍性,现在已严重影响了我们的创造力和思维的产生,并制约了对新形势的判断能力和接受能力。观念的落后同时也限制了主观能动性的发挥,所以做为现代餐饮业厨师必须要打破旧的观念,对任何事物都要抱着去粗取精,开拓创新的精神,要与时俱进,否则,必然会被社会和历史淘汰。一个再好的品种,只能适应当时,如果长期不变,必然会使人们产生厌倦,从而影响到企业发展。因为现在的餐饮业已从传统的“卖方市场”转为“买方市场”,从过去的食品决定客人变为现在的客人决定食品,这是从根本上发生了变化,那么就要求我们新时代的厨师在烹饪原料、制作工艺、口味形状,就餐方式等多方面进行大胆改革和创新,只有具备敢于创新的思想,厨艺才会进步,企业才会发展,国家才能繁荣富强。所以,创新是厨师的生命,发展才是真正的硬道理。

#### 5、扎实基本功和提高烹饪技艺

餐饮店厨师是技术人员,其中有刀工、配菜、火候、原料、涨发等多项专业基本技能,必需具有扎实的基本功,才能将原料用科学的方法进行加工、改刀、配菜、烹调。如果基本功不扎实就不可能烹制出色、香、味、形俱佳的菜点。另外,除了要有扎实的基本功外,还要有高超的烹饪技艺。

#### 6、企业员工要了解企业的创办史及企业文化,服务理念。

到一个企业首先感受到的就是企业员工的精神面貌,精神面貌反映出了企业的文化内涵。优秀的企业文化可以以企业员工的团结和友爱,能很快将员工形成合力,使员工有种“到企如到家”的感觉,从而源于好感而认同,因为热爱而奉献。优秀的企业文化所营造的良好企业氛围,胜过任何强制性的规章制度管理。她所营造的浓厚文化氛围和人文情怀,再通过各种有益的文化活动,以丰富职工的文化生活,

陶冶职工的高尚情操,培育企业的共同价值观,促进员工思想行为和企业的发展目标高度统一,为员工发挥积极性、主动性和创造性源源不断地提供精神动力,从而不断提升企业核心竞争力。具备了优秀的企业文化和高标准的思想道德规范,就能塑造出有较高素质、一流员工队伍、一流产品、一流服务和一流的企业形象,才能使企业在激烈的竞争中获得较好的生存和长足的发展。

企业员工应该具有良好的思想品德。

广大员工热爱企业、具有奉献精神是必不可少。要爱岗敬业,遵纪守法为企业做出最大贡献。在平时培训时,坚持以人为本,实行“人性化”服务,将会对提高员工素质产生不可低估的作用和效果。

企业员工还应该具有较高的安全素质意识

在餐厅服务客人就餐或者在厨房间制作菜品时,时时刻刻都要牢记安全无小事,加强安全意识,包括水电煤,操作设备等等。企业在培养在培养员工这方面素质时,就必须持续、深入的强化安全宣传教育,通过各种手段和方式增强企业员工“要我安全、我能安全、我会安全和我管安全”的工作影响力。

根据餐饮市场对当代大学生的就业素质要求,不仅应该具备正确的世界观、人生观和价值观,遵守社会公德,具备良好的职业道德和家庭美德;科学文化素质:掌握扎实的专业知识和技能,了解科学技术的发展动态,具备一定的科学研究和创新能力;身体心理素质:保持良好的生活习惯,积极参加体育锻炼,具备健康的体魄和心理承受能力;还要具备良好的人际沟通和协作能力,能够适应不同的社会环境和岗位需求;具备创新思维和创业意识,掌握一定的创业知识和技能,敢于挑战自我,勇于开拓创新。要了解国际事务和国际规则,具备一定的跨文化交流和国际竞争能力。具备自主学习的能力,不断更新知识结构,适应社会发展的需要;团队协作精神:具备团队协作意识,能够与他人共同完成任务,实现共同发展;关心国家大事,关注民生,具备为社会

作贡献的责任感和使命感；法律意识：遵守国家法律法规，维护社会公平正义，具备一定的法律知识和法律素养。如何将这素质要求融入到课堂教学中，下面他们来谈一谈烹饪专业的学生的职业素质是如何培养。

## 二、高职院校教学育人过程中的素质培养

### 1、以师为范，提高提高学生的竞争能力，发挥其示范引导作用

合格的实训指导教师理应掌握本专业的相关理论知识，具备扎实的专业实践技能，具有良好的职业素养。高职院校应该通过校本培养、企业实践、技能比赛、定期考核等方式，搭建实训教师成长的平台，推进实训教师比例增长，切实提高实训教师的实践能力，让学生感受到餐饮职业所特有的气质和风范，更好地发挥实训指导教师的示范指导作用。

### 2、教师应加强学生综合素质和能力的培养

在知识素质方面，关于企业运营过程中，涉及到的领域，在设计教学时融入到其中。烹饪市场不在是单一的技能的展示，还包括市场营销，成本核算、餐饮服务等多方面的学问。我们的学生一定要从之前的轻理论，重实践的观念中改变过来。理论是实践的基础，是实践的有效证明。在注重技能培养的同时，不忘培养学生的积极向上的心态，注重学生过程性评价机制。增强学生的自信心。在实训教学过程中教师要在潜意识中增强学生综合素质和能力的培养。一是要潜移默化地培养学生的团队合作精神。二是注意培养学生积极乐观的心态，让学生不会因为自己的理论基础薄弱或者动手能力欠缺而自卑，要鼓励他们不断努力提高自身的综合素质和能力。三是不再“唯分数论”，而是以多样化、多层次、多角度来考核和评价学生。

### 3、加强学生基本功的训练

学校应该重视专业基本功的训练，基本功要经常练，经常赛并有一定的奖励机制。激发学生的热情。这样遇到市场上的具体出售品种时，认真的品一品，通过仔细的观察，品种的基础操作流程就一目了然了。基本功也是新品种的

重要基石。就像建设城堡，地基不牢，怎么建设出赏心悦目且牢固的城堡呢。

### 4、重学生饮食文化的教育

我国美食文化博大精深，除了引导学生，利用多媒体，图书馆等场所外获得这方面知识的学习，我们在具体授课品种时，也要重视相关文化的传播。让学生了解到这份美食，原来有这么深厚的文化底蕴。也潜移默化的培养了学生对美食的审美能力和对了解饮食文化的兴趣。

### 5、引进企业中制作具体出售品种的设施设备，以便工作时，安全熟练的进行操作。

现在学校的教学中，大部分还是手工操作。但是，在餐饮市场上，服务的是成群的食客，需要有一定的时效性，快节奏的制作。打个比方，学生做一道具体的品种，课堂给出的时间往往要比餐饮业制作相同品种的时间多得多。我们在今后的教学过程中，一方面可以适当的加快一点点的制作节奏，以便适应未来工作的节奏和顾客的需求。另一方面，我们要让学生适应，学会机器操作的程序。避免在工作时，与市场脱节。提前进行日常的熟悉各种市场上的烹饪设施设备，做到会安全规范的使用。是非常有必要的。可以在未来工作过程中，不陌生，会熟练安全的使用。

嵇娟娟

2024年9月1日

### 参考文献：

- [1]南京师范大学教育系编：《教育学》，人民教育出版社，1984年版
- [2]王道俊、王汉澜主编：《教育学》（新编本），人民教育出版社，1989年版
- [3]叶澜主编：《新编教育学教程》，华东师范大学出版社，1991年版
- [4]劳凯声主编：《教育学》，南开大学出版社，2001年版
- [5]全国十二所重点师范大学联合编写：《教育学》，教育科学出版社，2002年版