

德技并修视域下酒店人才“中国心·工匠魂” 培育的实践探索

米 雨

(四川职业技术学院 四川遂宁 629000)

【摘 要】本文以《中餐主题宴会设计》课程为实践载体,针对当前高职旅游类专业课程中可能存在的“重流程轻文化逻辑”“重符号表达轻服务内核”“重静态轻场景”等现状,探索培养兼具高度文化自信(中国心)与卓越职业素养(工匠魂)的高素质技能人才的路径。

【关键词】高素质技能人才; 传统文化; 中餐主题宴会设计

一、引言:时代呼唤“德技并修”的酒店英才

职业教育作为培养技术技能人才的主阵地,其人才培养目标与国家战略需求高度契合。在职业教育高质量发展的政策体系中,“德技并修”作为一项核心原则被反复强调。同时就文旅行业而言,文旅融合的持续深化与消费升级趋势的加速,酒店及餐饮行业正经历着从标准化服务向个性化体验、从功能满足向文化浸润、从技能操作向情感劳动的深刻转变,因而行业对人才的需求已超越单纯的操作技能,也更加注重文化底蕴、职业精神与人文素养的综合体现。

然而面对时代的呼唤,传统的高职育人课堂可能存在文化类课程与专业技能课程各自为政,文化素养与专业技能培养割裂,技能提升与职业精神培育失衡等现象。在此背景下,《中餐主题宴会设计》课程因其天然融合了技术操作性与文化表达性,成为探索传统文化赋能职业教育、破解上述问题的理想“研究对象”。

二、现状审视:传统文化融合深层梗阻

(一) 教学内容“重流程轻文化逻辑”:

以《中餐主题宴会设计》为例,课程设计围绕酒店真实岗位任务,按工作流程重构教学内容,在“中式主题婚宴设计”任务中,教学重点或聚焦主题宴会环境设计,台面物品设计,摆台服务技能训练等,却可能未系统梳理中式婚宴“三书六礼”的文化渊源、“龙凤呈祥”的符号寓意,以及“敬茶礼”背后的伦理关怀;在“商务宴会服务”任务中,仅强调迎宾引导、菜品介绍的标准化流程,对“主宾位次”所蕴含的“礼宾有序”思想、“宴饮有度”的商务礼仪哲学缺乏深度解读。学生虽能按流程完成任务,但因不理解技能操作背后的文化逻辑,往往停留在“流程合规”层面,难以形成兼具文化底蕴与创新意趣的特色方案,呈现“有流程无温度、有技能无灵魂”的育人短板。

(二) 教学设计“重符号表达轻服务内核”:

教师指导学生完成主题设计时可能存在“重符号表达轻价值内核”的偏差,其本质是对“仁礼相济”中式传统文化价值内核的浅层化解读——将文化符号等同于装饰元素,导致文化符号沦为“无生命力的道具”,无法支撑起具有人文温度的中式服务能力构建。如以青花瓷餐具摆台为例,教学重点多集中于纹样选择与摆放形式,却忽略其作为“礼器”的深层内涵。《周礼·春官·大宗伯》载:“以礼乐合天地之化,百物之产,以事鬼神,以谐万民”,揭示礼器的本质在于构建和谐秩序。在宴会场景中,青花瓷的温润质感延伸为服务人员“敬客以礼”的温和态度;其摆放间距应体现“宾主有序”的礼仪逻辑——主宾位置的餐具应略微突出,重要宾客的餐具配置应更为完善。这种由物及人的礼仪转化,才是“礼”的服务真谛。

(三) 教学实施“重静态轻场景”:体验浸润的维度缺失

传统的教学环节仍存在“重静态讲授、轻场景体验”的问题。一方面,教学过程多以“任务说明+案例演示”的静态形式展开,即使引入真实项目,也常局限于教室场景下的方案研讨与模拟操作,未能还原宴会设计与服务的动态工作情境。例如在“非遗主题宴会”项目中,教师通过 PPT 展示扎染桌布、面塑摆件的成品效果,却未搭建能让学生感知扎染工艺制作过程、体会面塑艺术文化寓意的沉浸式场景,学生对非遗元素的理解仅停留在“视觉认知”层面,无法真正领悟其背后的匠心精神与文化内涵。另一方面,文化素养的培育需要情感化、体验式的互动载体,而现有教学多依赖“教师讲解文化理论+学生撰写设计说明”的单向输出模式,缺乏在宾客投诉、特殊需求应对等动态场景中,将“仁者爱人”的关怀意识转化为灵活的服务策略,导致文化认知与服务行

为出现“知行脱节”。

三、酒店人才“中国心·服务魂”培养路径

（一）目标锚定：“双魂引领”三维体系

通过构建“知识—能力—素养”三维融合目标，夯实文化认知根基，打破“重流程轻文化逻辑”的认知断层。知识维度强化“文化根脉贯通”，要求学生系统掌握从《周礼·膳夫》宴饮规制到明清宴席文化的发展脉络，理清“三书六礼”“二十四节气”等文化符号的深层寓意，形成“纵向历史+横向民俗”的文化知识框架，破解“知流程不知渊源”的困境；在能力维度，突出“文化转译创新”，依托中餐主题宴会设计任务，训练学生将“仁礼相济”哲学转化为宴会方案的能力，例如将“孝亲敬长”的伦理思想融入寿宴设计，将“和合共生”的理念转化为商务宴会的空间布局，实现文化内涵与实践技能的双向赋能，文化育人与技能培养的有机统一^[1]。在素养维度，实现“双魂协同内化”，通过文化浸润与职业实践，使学生既树立“中华优秀传统文化值得传承”的文化自信（中国心），又养成“以客为尊、精益求精”的职业操守（工匠魂），达成“技德合一”的育人目标。

（二）内容重构：“文化项目链”载体

针对符号表达与价值内核割裂问题，设计“文化解码—创意转化—服务落地”三阶项目链。文化解码模块深挖符号背后的“仁礼”内核，通过研读《礼记·曲礼》饮食伦理、体验茶艺插花实操，理解“青花瓷温润对应敬客之礼”“龙凤呈祥象征团圆之仁”的服务逻辑；创意转化模块推动符号向服务行为转化，如“端午宴”项目中，将艾草香囊从装饰转化为“询问宾客禁忌、推荐养生茶点”的关怀载体，“婚宴”项目中把“敬茶礼”文化转化为“搀扶长辈、引导仪式”的服务动作；数字赋能模块强化服务精准性，利用AI分析宾客画像，为文化爱好者设计“诗词宴讲解服务”，为亲子家庭设计“非遗手作互动服务”，实现“符号有寓意、服务有温度”。

（三）方法创新：“三堂联动”的双魂浸润模式

为彻底改变“重静态轻场景”的教学实施困境，我们创新采用“文化讲堂·实境工坊·服务战场”三堂联动的教学模式，实现文化在动态场景中的深度浸润。

（一）第一课堂：文化讲堂——铸就“中国心”的价值根基

此课堂是文化理论的“孵化器”，旨在系统建构学生的传统文化认知体系，为其文化自信奠定坚实的价值根基。

1. 从“知识点”到“文化谱系”的深化

超越对文化符号的碎片化介绍，通过专题式讲座教学，系统梳理中国宴饮文化的历史流变与哲学内核。例如，开设“《礼记》中的宴饮礼制”“中国节日宴与民俗心理”“器物纹样中的吉祥密码”等专题，将“礼宾位次”与“尊卑有序”的伦理观、“筷箸使用”与“天人合一”的自然观、“菜肴命名”与“趋吉避害”的民俗心理进行关联解读。

2. 从“教师讲授”到“思辨研讨”的转化

采用“案例研讨+价值辨析”的教学方法。例如，引导学生对比中西宴请礼仪的差异，探讨其背后“个体主义与集体主义”的文化根源，从而理解“中国式服务”中“群体和谐”相较于西方“个体神圣”的独特性。通过思辨，学生不再被动接受文化知识，而是主动建构起对“中国服务”文化逻辑的深度认同，铸就“中国心”。

（二）第二课堂：实境工坊——淬炼“服务魂”的技艺载体

此课堂是文化元素的“转化器”，旨在桥接理论与实操，让学生在亲手创造中体会文化精神，初步淬炼职业素养。

1. 从“认知”到“创造”的转化

与非遗传承人、工艺美术师合作，建立“中式美学工坊”。或者聘请非遗传承人、行业大师进驻学校，与专业教师形成“教师+工匠”双导师制。通过真实任务驱动，学生不仅观赏青花瓷，更在匠人指导下尝试绘制，理解其“一笔青花，浓淡相宜”的写意美学。这一亲手创造的过程，使文化符号从冰冷的视觉元素转变为承载情感与故事的生命体。

2. 从“技能”到“匠心”的浸润

以“宴会细节打磨”为核心的阶梯式课堂设计，实现从“技能”到“匠心”的浸润价值理念、审美理想、道德修养为核心的对“德”的追求，以刻苦钻研、积极创新为核心的“技”的追求。具体实施可围绕设计“技能达标—细节优化—文化赋能”三阶递进训练，让学生在反复打磨中领悟“匠心”内涵。

第一阶：技能规范筑基。以“遂宁观音文化宴主题摆台”为核心任务，明确摆台技术的基础规范与文化适配要求，将非遗元素与摆台流程深度绑定。具体技能标准包括：一是餐具定位精度。中餐摆台时餐具距离的标准化是在符合礼的前提下，实现用餐的方便性和艺术性。在练习摆台技能的初始阶段，学生无法实现不同餐位的统一美观，故在训练中要严格按照技术标准来执行。如观音绣纹样骨碟需距桌沿

1.5cm, 盘心“莲花”图案正对宾客座位, 误差不超过 0.5cm; 二是杯具摆放序列, 按照“茶盏—白酒杯—红酒杯”的观音文化宴用杯逻辑, 呈 30° 斜线排列, 杯距均等^[2]; 三是台面装饰融合, 遂宁竹编“观音瓶”摆件的适宜, 高度避免遮挡宾客视线, 与观音绣餐巾花(采用“盘金绣莲花”造型)形成“瓶花呼应”; 四是席位卡设计, 结合遂宁观音文化, 席位卡正面印制简化观音绣莲花纹样, 背面标注“慈悲喜舍”等文化箴言, 摆放时需与骨碟中心对齐。双导师通过“分解示范+分组实操”教学: 专业教师演示摆台工具使用(如定位尺、水平仪)与精度控制技巧, 非遗传承人讲解观音绣、竹编元素在摆台中“对称和谐、清雅庄重”的文化寓意, 学生需在 30 分钟内完成 1 组标准摆台, 通过“精度检测(餐具定位误差)+文化适配(元素摆放逻辑)”双项测试后方可进入下一阶段, 夯实“匠艺”基础。

第二阶: 细节打磨进阶。设置“宾客体验导向”的细节优化任务, 引导学生跳出“技术合规”思维, 关注作品的人文温度。例如在“端午宴香囊桌花”制作中, 进一步思考: “香囊尺寸是否方便宾客拿取?”“艾草填充量如何平衡香气浓度与造型饱满度?”“挂绳长度是否适合不同身高宾客观赏?”。打磨设计作品直至同时满足“技艺规范”与“体验舒适”双重标准, 培养“精益求精”的匠思。

第三阶: 文化赋能升华。传统文化中儒家思想的核心轴线是“内仁外礼”, 这也为服务业人才培育提供深厚的理论支撑^[3], 如以“仁礼相济”为核心解码“中国服务”精神内核, 打破西方“顾客是上帝”的疏离感, 实现服务从“机械合规”到“情感共鸣”的升级。设计“礼的规范—仁的关怀—服务场景融合”三维深化训练: 首先, 引导学生从《礼记·儒行》“礼之以和为贵”的思想出发, 解析摆台细节中的“礼”——如观音绣莲花骨碟的对称摆放, 不仅是技术规范, 更是“敬人有序”的礼仪表达; 竹编观音瓶与餐巾花的“瓶花呼应”, 体现“致中和, 天地位焉, 万物育焉”的和谐礼序^[4], 让学生理解“礼”不是刻板的规则, 而是对宾客的尊重与场景的敬畏。其次, 结合“仁者爱人”的伦理观, 挖掘摆台背后的“仁”之关怀——针对老年宾客, 调整观音绣餐巾花的摆放高度(降低 2cm)便于取用; 为儿童宾客搭配迷你竹编小摆件(可拆卸把玩), 既传递文化又满足童趣需求, 让学生领悟“仁”是服务的情感底色, 而非“神圣距离”下的被动迎合。

(三) 第三课堂: 服务战场——实现“双魂合一”的价值升华

此课堂是文化素养与服务技能的“试金石”, 旨在全真或高仿真的职业情境中, 检验并固化学生综合能力并实现产教协同与价值转化。教师可带领学生组建项目团队与高端酒店、文旅集团深度合作, 如共建“非遗主题宴会”等实战项目。师生团队直接参与从市场调研、方案策划、成本核算到现场执行、运营反馈的全流程, 使其学习成果直接接受市场检验, 实现从“学习成果”到“商业价值”的转化。

四、结论

在体验经济背景下, 当今游客不再满足于标准化服务, 更期待蕴含文化内涵与情感温度的消费场景, 这使得酒店人才的“文化软实力”与“职业硬技能”成为行业竞争的核心要素。从《中餐主题宴会设计》等课程的实践探索来看, 酒店人才培育在于锚定“德技并修”育人目标, 梳理中华文化中的职业精神基因, 如“仁礼相济”的服务哲学、“精益求精”的匠心精神、“和合共生”的伦理观念^[5], 将其转化为课程的价值坐标, 并通过构建“价值引领—内容重构—模式创新”的三维体系, 将中华优秀传统文化的精神内核与职业教育的技术技能培养深度融合, 最终培育出满足市场的高素质、复合型技术技能人才。

参考文献

- [1] 成军 张雁平, 高职教育“三教”改革的金职实践[M], 高等教育出版社, 2023
- [2] 王秋明, 主题宴会设计与管理实务[M], 清华大学出版社, 2023: 201
- [3] 何哲, 仁与礼: 中华儒家思想及对完善人类现代治理的启示[J], 学术界, 2023(12): 96-109.
- [4] 全国旅游职业教育教学指导委员会, 餐饮奇葩 未来之星[M], 旅游教育出版社, 2013
- [5] 李程骅, 文化自信[M], 江苏人民出版社, 2019: 48

一般项目: 2022-2024 年四川省职业教育人才培养质量和教学改革项目, 《基于产教融合的“1+N”复合型文旅人才培养模式创新与实践》, GZJG2022-676

作者简介: 米雨(1981—), 女, 四川遂宁人, 硕士, 副教授。研究方向: 旅游与酒店管理, 传统文化。