

广州中心皇冠假日酒店管理校外实践教学基地是由广东工程职业技术学院与广州中心皇冠假日酒店合作共建，主要服务于我院商务管理（酒店管理）专业，同时向学院其他相近专业及其其他院校开发的大学生校外实践基地。

广州中心皇冠假日酒店位于广州市越秀区环市东路 339 号的地标建筑 63 层。酒店拥有包括 38 间套房在内的 463 间客房、4 个餐厅和酒廊及设施完善的健身中心、皇冠宴会厅、10 个多功能厅以及服务齐全的商务中心，辅以著名的皇冠会议成功方案，提供全方位的商务及宴会设施和服务。

广州中心皇冠假日酒店为学生有组织地参与专业实习和社会实践提供了广阔的平台。酒店每年需要大量的实习生，而我校商务管理（酒店商务管理）专业学生的一些专业课程与实训课程在酒店能更好地完成，需要安排在每年的 8 月至 1 月份，这样可以保证酒店的人才需求和我院学生的人才供给契合，达成双赢。

学生们通过实习，将所学理论知识和实务知识应用到工作中去，了解和掌握行业的基本就业技能，学生在就业市场上可以展现出较强的竞争优势。通过基地实践平台，学生可以加深对知识的理解，锻炼其实际操作能力，达到专业教学要求。

具体岗位及技能如下：

1、西餐厅：进行西餐厅服务工作训练，使学生掌握西餐餐饮服务的基本技能、服务标准和服务流程，能让学生到酒店就业后能够立即从事餐饮服务岗位工作和基层管理工作。具体训练有项目餐厅折花模块、托盘练习模块、摆台操作模块、酒水服务模块、西餐上菜服务模块、西餐接待服务模块。

2、中餐厅：进行中餐厅服务工作训练，使学生掌握中餐餐饮服务的基本技能、服务标准和服务流程以及接待大中型会议和宴会的服务技能训练。具体训练项目有餐厅折花模块、托盘练习模块、摆台操作模块、酒水服务模块、中餐上菜服务模块、中餐接待服务模块、无线智能点菜（PDA）功能模块。

3、客房：客房产品介绍、客房服务礼节、客房的布局、清洁剂的使用、清

洁器具知识、客房打扫整理服务、客房清洁操作、家具保养、客房对客服务、各类低值易耗品的认识及成本控制、安全知识技能培训。

4、前台：客人预订、入住登记，房间安排，收银，退房、结算，顾客指引等业务。

5、茶艺厅：通过该实训室的实训，学生能够了解茶艺基本知识，掌握茶艺基本技能、技艺，为学生考取茶艺师提供有利条件