

广州中心皇冠假日酒店管理大学生校外实践基地简介



一、广州中心皇冠假日情况介绍

广州中心皇冠假日酒店位处广州市繁华的环市东路核心商圈，多国领事馆及世界知名企业进驻，正佳广场及北京路购物街近在咫尺。四周交通便捷，距广州白云国际机场大约 30 分钟车程，距广州火车站及火车东站大 10—15 分钟车程，步行 200 米即可抵达广州地铁站。毗邻中国进出口交易会流花展馆及广州国际会展中心琶洲新馆，是商旅客人理想的会聚之所。广州中心皇冠假日酒店是区域内唯一的国际品牌五星级酒店，拥用 460 间宽敞雅致的豪华客房及套房，无微不至的客房设计，完善的商务设施，并覆盖免费无线宽带网络，为住客提供舒适便捷的服务。客房更配备自选枕头及优质品牌床垫，让旅客在旅途中也能享受家一般的温馨体贴。酒店视野广阔，景观独特，羊城繁华的人文风貌、麓湖及白云山自然美景，各种盛情美景尽收眼底。酒店 2 个堂皇华丽的大型宴会厅及 9 个多功能厅，最多能容纳宾客 2400 人，全部配有先进的视听设备及高科技会议系统，是举行各种会议、宴会、婚礼及其他活动的最佳选择。3 个风格迥异的餐厅为您提供多样的饮食体验。传统粤菜、亚洲风味美食、广式点心，应有尽有。大堂酒廊提供各国的醇酒佳酿、鸡尾酒和地道小吃，更是休闲聚会的理想之所。酒店还设有室内健身中心及桑拿浴室，让您可以在闲暇之余舒展身心。您亦可游览酒店附

近的旅游名胜，包括越秀公园、荔湾湖公园、白云山、广州塔、广州博物馆、光孝寺、圣心大教堂、南越王墓和黄花岗七十二烈士墓等，深入体验羊城的历史文化和传统风情。



二、双方合作的主要形式：双方在建设期间主要采取以下几种合作形式。

1、参观、访谈、模拟

参观学习的形式主要是针对低年级学生的入学教育、认识实习等教学环节，低年级同学对酒店企业缺乏感官理解，需要利用实践基地真实对客服务环境了解酒店发展的基本情况。通过参观，了解酒店的环境设计、组织架构，初步了解酒店典型工作岗位的工作过程，达到增强学生的学习积极性和对专业的兴趣的目的。为进一步了解酒店的经营运作及管理情况，可组织同学们与酒店各层级员工深入座谈或“一对一”的访谈，是完成认识实习、专业课程实践、企业调查、毕业设计、就业指导等实践环节的重要形式。通过座谈、访谈，了解酒店的发展战略、营销策略、成本管理、人力资源管理等经营管理情况，是学生深入认识酒店的有效途径。通过酒店实践教师给学生讲解、示范操作，来让学生借助酒店的真实工作场景进行实践操作学习。

2、学徒式实践教学

在广交会期间，采用为期一个月左右的学徒式实践教学，采用“师傅带徒弟”的形式，以课程为纽带，结合课程的具体实践内容，安排学生在酒店的总机、前台、客房、餐厅、宴会厅、客服中心等部门进行学徒式实践学习，由酒店的能工巧匠示范，学生实践操作，并且在真实的工作情境中，由师傅深入指导学生的实践学习，强调的是“做中学、学中做”，以提高学生的专业实践能力。师傅的指导和教育也有助于学生提早适应和习惯酒店工作环境，有助于学生了解和融入酒店的企业文化，培养学生对未来职业的忠诚度。

3、顶岗实践教学

顶岗实践是校外实训基地最重要的实践形式。在酒店实训基地中，顶岗实践的时间和内容依据不同的实践教学环节而有所不同。如“专业课程实践”、“技能考证”等将主要依托酒店，不同的专业课程和技能考证将选择对应的酒店岗位完成实践学习，《前厅与客房管理》课程及对应的技能考证的实践内容将选择前厅、客房两大部门的典型岗位，而《餐饮管理》课程及对应的技能考证则需选择餐饮部的典型岗位来完成实践教学。另外，“综合技能训练”、“毕业实习”等环节需要通过轮岗式顶岗实践来完成。

4、管理培训实践教学

通过以上三个环节的实践学习和操作，在第六学期，学生已经掌握岗位的核心技能，为了进一步提升学生的管理技能和素质，依据学生未来职业成长路径，为学生日后的职业提升奠定基础，同时也为具有创新精神和企业家精神的学生提供创业能力的培养，通过轮岗实践的管理培训教学形式，结合《前厅与客房管理》、《餐饮管理》、《酒店英语》等课程实践内容，主要在前厅部、中餐厅、

西餐厅、客房楼层、市场部等部门进行轮岗实践教学活动，以培养管理培训生的形式实现管理技能的提升。

三、双方共同开发课程

为了培养满足行业发展要求，适应现代酒店发展方向的高端应用型人才，以帝豪酒店为标杆企业，利用其经营理念、管理制度、培训体系，结合行业标准及世界最新行业管理方法，由酒店开设有针对性、有特色的企业课程，结合高等职业教育理念和人才成长规律，酒店和学院共建企业核心课程。计划建设企业课程如下表：

课程名称	实践项目	岗位	任课教师
服务管理	酒店服务意识、服务礼仪	所有岗位	高级培训师
酒店英语实践	部门英语实践项目	各部门	主管、总监
前厅客房实践	总机实践项目	房务部	主管、总监
	礼宾部实践项目		主管、总监
	接待处实践项目		主管、总监
	洗衣房实践项目		主管、总监
餐饮实践	中餐实践项目	餐饮部	主管、总监
	西餐实践项目		主管、总监
	酒吧实践项目		主管、总监
	宴会实践项目		主管、总监
酒店人力资源实践	人资行政实践项目	人力资源、行政部	培训师、总监
饭店管理	质检部实践项目	质检部	部门经理、总监
	财务部实践项目	财务部	部门经理、总监
	公关营销部实践项目	公关部	部门经理、总监
	工程部实践项目	工程部	部门经理、总监
	交叉实践项目	各部门	部门经理、总监
领班实务	人资行政实践项目	各部门	部门经理、总经理

四、接纳学生规模

学院酒店管理主要核心课程《饭店前厅客房服务与管理》、《餐饮服务与管理》、《酒店经营与管理》、《酒店英语口语》等课程 80%实践教学内容在校外实践教学基地完成，计划到 2016 年，广州中心皇冠假日酒店管理大学生校外实践教学基地可以容纳珠三角高校酒店管理专业学生 758 名的实践教学。具体见下表：

实践教学内 容	实践教学形 式	2013 人次	2014 人次	2015 人次	合计
岗位认知	参观、调研	50	100	150	300
职业核心技 能	学徒式实践		50	80	130
职业能力	顶岗实践	53	100	120	273
创业能力	轮岗实践	25	50	80	155
合计		128	300	430	758