

一所农村中职学校，缘何其烹饪专业学生多年在市技能大赛中占据半壁江山，在全国技能大赛中摘金夺银，数次代表中国站上世界技能大赛赛场？缘何在高职考试中连续3年技能分排名全省第一，有一年更是占了全省本科招生数的一半？缘何一批毕业生成为宁波地方菜肴的传承人，在各类美食节乃至G20峰会主宴会上屡屡惊艳？烹饪专业的崛起，带动了整所学校的全面发展。让我们一起走进宁波古林职高一探究竟。



学生烹饪作品。

记者 蒋炜宁 通讯员 虞杰  
图片由古林职高提供

## 中西融合育工匠 ——宁波市古林职业高级中学发展纪实

### 独树一帜的职业教学 助力学子成才

这所地处农村的职高造就了一批明星学生。

阎晗就是其中之一。2014年，阎晗在中考志愿中只填了一所学校、一个专业——古林职高烹饪专业。进校后他师从金牌教练邵泽东，苦练技能，很快在校技能大赛中崭露头角，然后一路冲到市技能大赛、省技能大赛，再到第44届世界技能大赛烹饪(西餐)项目中国集训队。

去年12月，一个烹饪界的喜讯从阿拉伯联合酋长国首都阿布扎比传来：由古林职高选手慕强担任队长的中国国家青年队，经过48小时不眠不休的奋战，在12月10日至12日举行的第二届“艾·冬金咖啡壶杯”阿布扎比青年厨师挑战赛中摘得银牌，世界厨师联合会主席托马斯亲自为慕强颁奖，这是中国国家青年队在国际舞台上取得的最好成绩之一。

慕强说，这是他担任队长的首秀，中国队的菜品胜在“中国风味”上。如今的慕强已经站上了更高的舞台，他在国家机关事务管理局紫金服务中心担任西餐厨师长，承担国家级宴会及重要接待服务。

在世界烹饪舞台上，屡屡出现中国宁波的身影。

康邦成是古林职高高二西餐专业学生，年仅16岁的他已参加了两次大型国际烹饪赛事，在2018宁波国际青年厨师挑战赛中斩获团队金奖。在中国外交官烹饪大赛中收获团队金奖。上了普高分数线他坚定地选择就读古林职高烹饪专业。“这是我喜欢的专业，高端的设施设备和国际化的师资让我学习劲头十足。”小伙子坦率地说。

在今年9月举行的宁波市中式面点师技能大赛上，古林职高22名参赛选手全部通过理论和实际操作考试并获得高级证书。这本证书原本需要大专学历者才能考取，而古林职高学子通过技能竞赛通道拿下了！

是什么让这些学生创造了一项项纪录？这得益于学校创设的包括企业、民间、世界技能大赛实训基地和创新创业在内的“四课堂”教学模式和灵动学期制、轮岗包岗制、层级激励制“三

机制”教学，简称“四课堂三机制”。

民间课堂传承地方烹饪文化。挖掘民间传统菜肴、传统糕点工艺蕴含的丰富课程资源。多渠道聚集民间师傅，蹲点求学，全方位掌握民间师傅技艺特色。同时，将传统工艺和师傅绝活物化为课程，制作微课，并传输到日常教学中。

企业课堂培养真实岗位能力，由企业和校方双师培育，工学交替，将企业热菜、冷菜、面点岗位细分，学生在每一次企业课堂中能顶岗且轮岗，能学习不同企业师傅技术特长，并能胜任企业一线各类工作岗位，在“做”中“学”。同时，校企共同开发培育地方菜肴品牌。

世赛课堂拓宽国际视野。世赛集训基地里每一次世界级的专家、大师的演示课程、辅导过程、成品作品等，构建成世赛课堂专业课程的宝贵资料库。世赛选手在基地里面的每一次选拔赛、每一次集训时的过程资料、菜品资料等，整合成日常教学素材。

双创课堂着力于传承中的创新。与民间师傅、行业大胆地合作创新工艺手法，改良出20多种适合现代人口味和健康观念的新面点品种，创新出50多道新品菜肴。以创新创业驱动学生餐饮民俗文化学习、基本技能锻造、创业能力培育。

多学期制和轮岗包岗制则给“四课堂”的实施提供了保障。在若干小学期，学生要么在学校学习，要么在企业跟师傅学习，要么在民间蹲点学习，要么在世赛基地短训，顺应了传统菜肴和地方特色面点的节令需求。把班级拆分成两个小班：一班在实训酒店承包企业中餐、西餐、中点、西点等全部助理岗位，在校小班进行专业和文化课学习，随后两个小班轮换。

同时，通过授帽仪式、授星方式、浮动薪级制不断激发学生内在提升动力，营造“技能宝贵、劳动光荣”的职业氛围。

古林职高烹饪专业成为教育部首批现代学徒制试点(浙江省2所中职之一)、世界技能大赛烹饪项目中国集训基地。



2018宁波国际青年厨师挑战赛中，里克、慕强、俞浩奇合影。



前白宫御厨埃里克在上课。



烹饪专业学生授帽仪式。

### 别具特色的国际合作：打造全球视野的高技能人才

宁波是“一带一路”上的重要节点城市，还是古代海上丝绸之路的“活化石”，自然禀赋里自带开放基因。在古林职高校长俞浩奇看来，职业教育亟须培养一批有民族情怀兼具国际视野的本土高技能人才。

拿下世界技能大赛中国集训基地，对技能人才国际视野的培养至关重要。“它的理念、方法、标准等都能使职教香起来、亮起来、强起来！”古林职高以省优势特色专业烹饪专业为基础申请世赛基地，同时激励该专业学生参加国家职业技能大赛并屡屡夺金摘银。终于，世界技能大赛烹饪项目中国集训基地落户该校。

这为古林职高与世界“对话”打开了一扇门：承办2018年“一带一路”宁波首届国际青年厨师挑战赛，由此宁波成为国内首个举办该赛事的城市。古林职高烹饪专业的学生与来自“一带一路”沿线国家的107名青年厨师同台竞技，共同奉上了一场盛宴：香煎牛肉被做成了一座拱桥，银鳕鱼被雕刻成一

只行走的蜗牛……这些精美的西餐，还有顶级国际青年厨师精益求精的工匠精神给学生们留下深刻印象，激励他们不断追赶。值得一提的还有：其中一特别赛项要求以宁波本地特色海鲜为主烧一道热菜，带鱼、目鱼、小黄鱼肉……用地道宁波海鲜做成的西餐让人耳目一新，潜移默化间向世界传播了宁波饮食文化。

以世赛基地为依托，古林职高聘请世界厨师联合会亚洲区主席里克·斯蒂芬博士为学校名誉校长，建立了里克·斯蒂芬卓越培育中心，直接对接世界技能组织人才培养标准，专攻国际视野的烹饪人才培养。至今，已引进3个国际烹饪大师团队每学期来中心授课；里克团队开设西餐专业课程，让更多学生接触到真正的西餐烹饪和西餐文化；他的夫人黛安女士所带的团队定期开展西餐前厅服务教学；前白宫御厨、西点大师埃里克的团队传授西点制作。

里克每月至少来宁波一次，亲自教授西餐课程。他的梦想是在宁

波“建”一所伟大的烹饪学校，同时助力“宁波版”的西餐走向世界。作为名誉校长，他帮助学校设计教学方案，设计新的烹饪实训场地。虽然他工作繁忙，但每次到古林职高，他还是喜欢亲自上阵，给学生示范教学，让学生有更多动手实践的机会。上课期间，他会四处走动对学生进行一对一的指导。一次授课，他往往从早上8时忙到中午12时半。这般敬业深深感染了古林职高师生——技能宝贵、劳动光荣，更加深了职业自豪感！

学生不出校门，就可以接受国际级大师授课，全外教授课，沉浸在西式课堂中，学习到全世界最先进的烹饪技术和文化。现场授课不仅增强学生的国际意识与交往能力，同时更新学生的学习观念，整合中西方两种教育方式。

去年，古林职高成为联合国教科文组织世界厨师联合会团体会员，与世界厨师联合会技术团队签订长期的合作协议。同时，与跨国公司卡夫亨氏集团合作成立产教融

合基地。古林职高的国际交流合作越来越广。古林职高还多次组织师生赴澳大利亚、韩国等地短期进修，融入异域文化的交流互动，开拓学生的国际视野，提升学生的全面素质。2015年，古林职高与新西兰维特利亚理工学院签订战略合作协议，去年与韩国东国大学签订战略合作协议，大力推进双方师生交流。

今年10月23日至26日，宁波国际青年厨师挑战赛又将拉开序幕。20个“一带一路”沿线国家及地区的近200名选手、专家、裁判将齐聚宁波。第45届世界技能大赛首席顾问肖恩·史密斯和第44届世界技能大赛首席顾问穆勒也将率队前来。这又将是一场西餐烹饪的盛会！

古林职高希望通过长期努力，让宁波成为亚洲西餐人才培养的一个重要中心，通过国际比赛带动提升宁波烹饪服务业的水平，让职业教育服务地方产业经济，让学校成为城市产业发展的引擎。

### 未来可期：中职生有尊严地走向社会

独特的人才培养机制和国际合作推动古林职高学生快速成长。以烹饪专业为例：5年里，师生省级以上专业类竞赛获奖50余项；近40名学生成长为各大酒店总厨、厨师长；近百名学生创业成功，创办“牛吃草”“南苑·家”等国内知名连锁企业；8名学生成为国家非遗宁波地方菜传承人，成长为新一代“甬厨”。

烹饪专业的改革试点，带动了学校其他专业的“水涨船高”，让中职生“成人成匠”，走向更为广阔的天地！工艺美术专业是古林职高近年来重点打造的专业，下分网页美术

设计、数字影像技术、美术设计与制作3个方向。学校尝试把传统的工艺美术与现代的数字影像、照片后期处理相结合，引入中国数码后期制作大师，在学校设立大师工作室。古林职高是中职学校唯一的中国人像摄影学会理事单位，是亚太摄影联盟数码高级人才孵化基地。学校将依托中国人像摄影学会和艾威大师工作室，争取建成国内一流的图片处理及人像摄影培训基地。

学前教育专业是浙江省示范专业、浙江省实习实训示范基地，有五年一贯制和三年制两个方向。多年来，古林职高已培养3000多名幼

师，毕业生遍布海曙区、鄞州区幼儿园，有近100人已担任各级幼儿园园长，30多人成为中小学教师。三年制学前教育专业在所有高职中考分数最高，近3年的高考本科上线率也名列浙江省中职学校前三。

电子商务专业是古林职高近年来发展的新兴专业，依托宁波栎社国际机场腹地的宁波临空经济示范区，利用区位优势，先后与罗蒙集团、广博集团、GXG、顺丰公司等本地著名企业合作，让学校电子商务专业学生深度融入企业电商平台，由企业的专业人员指导，达到合作共赢。五六年间，这所农村职高迅速

成长为宁波职业教育的生力军。如今，古林职高又将迎来一次华丽的蜕变——学校将整体迁建至集士港镇，新校面积约是现在的3倍，将于2022年投入使用。新校将建设学前教育、中西餐烹饪、文化艺术等专业群，拥有学生艺术活动中心、产教融合中心、世界技能大赛中国实训基地等国际级高标准场馆设施。对于职业教育，俞浩奇始终坚持“民族情怀，国际视野”的育人理念，不满足于个别学生的出色。他说：“要让职高学生有尊严地走向社会。”