# 2024年烹饪行业的发展趋势(四篇)

来源：网络 作者：浅唱梦痕 更新时间：2024-07-03

*人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。烹饪行业的发展趋势篇一根据...*

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**烹饪行业的发展趋势篇一**

根据专业建设任务要求，为了进一步推进“校企合作、工学交替”的办学模式开展，了解餐饮行业的工作特点、人才需求的规格、学生能力以及素质的要求，掌握行业发展动向以及人才培养的目标，更好的为区域经济发展服务，2024年4月24—27日，沈阳市旅游学校烹饪专业全体教师对与我校合作的实习单位进行了专项社会调研，具体内容如下：

一、调查意义

避免职业教育教学办学方向的盲目化、教学方法与手段的滞后性，开展专项调研具有很重要的意义及必要性。即针对专业的不同工种、岗位及能力的要求，直接与企业从事生产工作的一线技术骨干进行沟通，了解餐饮行业的工作特点、人才需求规格和能力素质培养情况，掌握现阶段行业特点和发展动向，了解人才培养的目标，为区域经济发展服务。

二、调查目的

通过社会调查，掌握行业和企业对烹饪专业的人才需求，人才规格、未来发展的需求数量、受教育的程度、对岗位能力的要求、以及相应的职业资格标准，学校培养人才的教学模式、教学课程设置、培养手段等情况做一个客观准确的判断、定位、设置，便于今后能更好地为社会服务、为学生服务。

三、调查方式

专题调研：采用访谈式的调查。

四、调查步骤：

1、统一部署、开会沟通调研目的意义及组织形式，统一分组。

2、准备调查材料，拟定调查对象、调查内容等。

3、现场调查实际情况，详细采集多种调查信息。

4、汇总调查信息，完成调查报告。

五、调查时间： 2024年4月24--27日

六、调查企业： a：沈阳

皇朝万豪酒店、商贸饭店、黎明国际酒店、皇朝万鑫酒店、凯宾斯基饭店 b：“京津冀环渤海”地区

北京会议中心、天津瑞湾酒店、中央驻港联络办北京办事处、北戴河海明月宾馆 c：“长三角”地区 上海兴国宾馆 d“海峡西岸”经济区 厦门温德姆和平国际大酒店 e“珠三角”地区

广州索菲特酒店、深圳茵特拉根华侨城酒店

七、调查对象：酒店负责人、行政总厨、厨师长、后厨主管或各级领班、人力资源总监等高层行政或技术总监。

八、调查形式：全组教师每人负责一个地区调查，分工负责、收集资料并整理汇总。

九、调研资料汇总详细报告(一)调研内容的具体分析及说明

为了掌握行业和企业烹饪专业专门人才的需求，人才规格，受教

育程度，岗位能力以及相应的职业资格标准等信息对今后学校培养人才的教学模式、课程设置、培养的方式方法等情况做一个客观的准确判断，特对各家企业采用实地问卷和访谈的调查方式，现将调研内容做以下方面的说明及分析：

1、现阶段行业人才结构现状

通过对各个企业的调研，在行业人才结构现状方面的分析主要从职业资格证书、从业人员的学历层次、从事本行业人员的工作年龄三个方面进行调研，具体数据如下列表格：

如上列表格所示：我们了解到现从事烹饪工作的从业人员大都持有相应级别的技能等级证书，取得证书的从业人员占到总人数的81%。未取得证书的从业人员占到总人数的19%，较为真实的反映了行业从业人员对职业资格证书的普遍认同。

学历层次方面，取得高中及以下学历的人员占从业人员总人数的75%，取得高中以上学历的人员占从业人员总人数的25%，根据以上数据看出行业从业人员学历以初、高中学历为多。通过了解、想继续通过成人教育和函授方式来提高自己文化素质及学历的从业人员也不在少数，具体意向表现在经理、厨师长及部门领班等工作人员。工作工龄方面工作，1-3年包括1年以下的占从业人员总人数的24%，3-5年包括5年以上的占从业人员总人数的36%，通过了解，3-5年工作人员为主要工作力量。

2、职业发展趋势

对于职业发展趋势方面，通过了解普遍反映烹饪行业岗位设置将变得越来越细，越来越专业化，同时认同手工操作被机械取代的的可能性较小（不到四分之一），但非常认同各种新型的加工工具及大型设备会取代繁重的体力工作，部分职业岗位或典型工作任务对手工技艺要求精细化、创新及个性化。

3、餐饮企业对人才的需求

在餐饮企业对人才的需求的方面各个企业有所不同，具体反映如下图所示：

根据以上数据显示及所了解情况的反映，企业对新手及没有工作经验的人员需求少，有些企业甚至不需要，普便需要熟练工及取得技能等级的中级和高级工。至于需求的人才数量则是根据企业规模加以设定，基本还是熟练工和中级工为主要需求对象。

4、职业发展和岗位对员工素质及工作能力的需求

职业发展和岗位对员工工作能力的需求方面，我们主要从中式烹调、中式面点以及西餐烹调三个方面做了访谈了解，谈到最多的还是要求基本功要扎实，热爱本职工作，有上进心等。与专业知识相比，企业更看重学生职业道德、工作态度、人文社会科学素质、创新精神和实践能力。热情、忠诚、踏实、有进取心是企业最看重的品质。培养学生对职业的认可度是需要迫切解决的问题。

5、相应职业资格需求 通过了解，在职业资格需求方面还是以由国家劳动部门颁发的职业技能等级证为主。至于通过参加由行业协会举办的各种培训、竞赛或烹饪大赛等获得的证书和奖牌也是很在意的，毕竟是通过自己的努力得到了行业及同行的认可，也是对自己成绩的肯定和鼓励，在今后上升到更高层次或级别时会考虑通过学习考核取得资格，譬如:营养 篇二：烹饪工艺与营养专业调研报告

关于烹饪与营养专业人才

需求与专业改革的调研报告

一、烹饪工艺与营养专业人才需求调研的基本思想与方法

1、调研基本思想

坚持以科学发展观为指导，充分尊重行业用人单位对生产与服务一线应用型人才的客观要求，结合本专业毕业生从业现状和职业生涯发展的需求，以就业为导向，以能力为本位，以岗位群的需要和职业标准为依据，把握用人单位对本专业的需求，明确专业培养目标，探索烹饪工艺与营养专业的教学改革新思路和新方案。

2、调研基本思路和方法

为使聊城职业技术学院烹饪工艺与营养专业人才培养的目标和规格凸现职业教育的针对性、实践性和先进性，与用人单位需求实现“零距离”对接，本次调研通过深入与本专业联系较为紧密的行业协会、企业、酒店、和学校等单位沟通，从而能从宏观上把握行业、用人单位的人才需求及职业学校人才培养的现状。在此基础上确定专业教学改革思路、培养目标及专门化方向等，提出烹饪与营养专业改革思路和建议。

调研内容：包括烹饪与营养专业对应行业的人才结构现状、专业发展趋势、人才需求状况、岗位对从业人员知识及能力的要求、相应的职业资格、学生就业去向等。

调研方式：个别面谈、电话访谈、文献检索、网站查阅等

调研范围：聊城及周边地区的酒店、学校等。

调研对象：、用人单位人力资源负责人、厨师长、人才交流中心等。

调研过程：信息采集——信息归纳——信息分析——改革建议——专题论证——信息补充——改革建议定稿。通过调研使我们较全面、准确地把握了目前高等职业教育烹饪与营养专业对应的行业、用人单位的人才需求，以下是对调研结果的分析

二、烹饪工艺与营养专业人才需求调研

随着高校的大规模扩招，烹饪专业一年比一年难招生，学生人数急剧下降，烹饪专业由热转冷已经成为不狰的事实。烹饪专业面临的是萎缩，而社会的需要量却很大，近几年一直无法满足各大中型餐饮企业的人才需求。

改革开放，尤其是进入二十一世纪以来，国家经济的飞速发展，人民生活水平的不断提高，职业教育发展和行业发展的新形势，为烹饪专业建设奠定了深厚的基础。烹饪教育具备了广阔的发展前景。“面向21世纪职业教育改革和专业建设规划”研究与发展项目中，已将烹饪专业列为重点建设专业之一，旺盛的人才需求更为烹饪专业建设提供了前所未有的良好契机和动力。

1、经济大发展，职业教育基础牢固，责任重大。

我国正处在建设社会主义市场经济体制和实现现代化目标的关键时期。在未来的经济发展中，我国既需要发展知识密集型产业，同

样也需要发展各种劳动密集型产业，需要大量的劳动密集型人才。职业教育担负着培养高素质劳动者的历史重任，是全面推进素质教育，提高国民素质，增强综合国力的重要力量。

我国职业教育的改革和发展取得了很大成就，为社会培养了大批实用型技术人才，为国家的经济发展做出了重大贡献。市场经济体制发展的新形势，使产业结构和劳动力市场发生了深刻的变化，对人才素质、知识结构及技能提出了新的要求。深化职业教育，提高教育质量，加强专业建设，是职业教育面临的迫切任务。

我国经济获得了巨大的发展，旅游产业呈现出空前繁荣的景象，餐饮业进入了一个空前鼎盛的黄金时期，烹饪教育呈现出了勃勃生机。

面对旅游和餐饮业发展的新形势，烹饪作为一门技术性、艺术性、科学性的学科已被越来越多的人所重视。随着人民生活水平的不断提高，人民的饮食文化发生了根本变化，由过去的吃得饱、吃的好，逐步发展为重品位，重风味，重营养。“君子远庖厨”的观念已在餐饮业所带来的巨大利润中逐渐淡化。“营养、卫生、科学、合理”，促使厨师职业、烹饪专业被更多的人青睐。

目前，山东乃至全国从事烹饪专业工作的人员，职业素质、文化层次普遍较低，亦只能从事一般性技术工作，对烹饪的发展、创新，特别是营养膳食难以大有作为。中国厨师队伍的整体素质仍难以适应现代餐饮发展的要求，自身素质、业务技能和创新发展等方面还远远跟不上现代酒店业的发展要求和市场需要。迫切需要既有一定的理论

知识，又有专业技术的高素质的烹饪专门人才，能熟练应用成熟技术和传播、推广新技术，并具有创新精神和创业能力的高素质劳动者及管理者。烹饪教育及专业建设步入了一个极具广阔前景的新天地，同时也提出了新的、更高的要求。现代科技的高速发展，人流、物流、信息流的加快，基因食品的诞生，纳米技术的运用，食客口味的变化，导致了厨艺领域的新变革。原材料日新月异，设备工具的科技含量增加，食者“五湖四海”，餐饮市场新旧更替。要求厨师既需深谙先进生产科技、准确数字的规范化生产，又要掌握不同风味流派、不同国别菜系的烹饪艺术，需要掌握多种知识、多种厨艺、多种语言，既重经验，又重科学。为适应新的需求，全面提高自身的综合素质，更多的人选择了求学深造，进行系统的烹饪教育。2．烹饪行业从业人员基本情况

烹饪行业从业人数众多，年龄分布广泛，学历普遍偏低。烹饪行业门槛比较低，从而导致大批的未经过培训的人员从事此行业。烹饪行业急需大量的高技能高学历专业人才从事技术与理论研究，从而使烹饪跨出质变的一步。3．烹饪工艺与营养对应的职业岗位分析

烹饪工艺与营养对应厨房的烹调、面点、冷菜。此外，烹饪工艺与营养专业的学生做点菜工也更能得心应手。因为他不仅了解菜品的营养价值，还知道菜的制作工艺，更方便顾客的点餐。

4．烹饪工艺与营养专业对应的职业资格证书的分析

烹饪工艺与营养专业社会通用的职业资格证书比较多，但社会认可度高的，也就是劳动厅证的，烹调师、面点师、营养配餐员等。在烹饪行业就业，是需要相关证书的。

三、烹饪与营养专业现状调研 1．社会上大大小小的烹饪培训班不计其数，烹饪学校也不在少数，但真正能做到烹饪与营养结合的专业并不多见。2．为此我院新设烹饪工艺与营养专业，投入大量的人力物力。课程包括烹调工艺学，面点工艺学，冷拼与雕刻、中国面塑、食品营养学、调味品技术等，并开设了的多门实训课。

四、烹饪工艺与营养专业教学改革建议 1．培养目标

本专业是为适应21世纪餐饮业的需要而培养的德、智、体、美、劳全面发展，从而可以全面掌握食品营养与卫生知识、烹饪基本理论知识、具有较强操作技能的专业型人才，使其能更好的胜任酒店、餐厅、宾馆、机关、学校、社区、医疗卫生等单位的餐饮工作，具有中级职称的食品卫生监督和检测、营养配餐、营养咨询的专业型人员，具有开拓精神和创新精神的高素质人才。

2．烹饪与营养专业课程设置的原则建议

结合餐饮市场及教学模式定位，让每位教师都承担相应的教科研课题，因人、因学科、因阶段培养中青年教师。为提高教师的教育教学能力及培养教师适应教师专业化发展提供条件。我们学校为职业技术院校，从我院走出的学生为高学历技能型人才。应当加大实训课课篇三：烹饪专业建设调查报告

烹饪专业建设计划

（一）需求论证

湖州目前餐饮服务行业,星级宾馆饭店有60家,小型餐饮服务业及社会餐饮有1560家,目前正在厨师岗位上岗的从业人员有近15000多人,按照厨师行业12%的自然更替率，每年行业需求量为1800人，同时每年的技能晋升等培训达2024多人次，而且行业在迅速发展中。由于该专业的社会需求迅速增长，决定了其专业地位的重要，可以说：“前景广阔，长盛不衰”。已经规划建设的“环太湖休闲度假区”各类服务型企业的发展迅速，使得烹饪专业人才更为奇缺，这为我校烹饪专业的教育提供了广阔的市场和前景。

（二）建设目标

紧密结合我市现代服务业集聚区建设规划，结合各餐饮企业对人才规格的需求，完成本专业各项目建设，实现以下建设目标。1.将烹饪专业建设成为全省一流、全国有影响的品牌专业。2.建设“国家级大师”领衔的集专业建设管理、教育教学、生产实践、工艺革新、创新研发为一体的师资队伍。3.培养具有合格专业技能和优良职业能力的高素质中职生。重点培养面点、热炒、冷菜与食品雕刻、西点制作、调酒、营养配菜等工种的技术人才。4.不断推进教学改革，完成规划中的教学资源库、数字化仿真模拟实训平台、实训教材自编等目标，成为浙江省课程改革优秀学校。5.学生参加国家、省市技能大赛、实用技能大赛、创新创业大赛、文明风采大赛中，继续保持明显优势，并新专业新工种中继续争创佳绩。6.不断推进校企合作，建立健全校企合作的长效机制，创建本专业在社会培训、工学结合、订单培养、顶岗实习等方面全新业绩。“湖菜创新研发中心”完成规划中的项目，打造服务经济与产业的优质品牌。

（三）建设思路

专业建设始终坚持与我市现代服务集聚区建设紧密结合，充分利用学校历届毕业生已经成为本市酒店管理经营、餐饮行业领军人物的优势，全力推进校企合作长效机制建设，构建订单培养、工学结合、社会培训、产学研结合、教师专业化成长的等方面的绿色通道。采用“学徒制”校企联合招生的创新实践，进一步扩大办学规模、拓展专业方向、满足不同服务方向的企业人才需求。通过学生职业生涯规划、职业能力训练、各种类型的技能比赛、各种

办学模式的创新实践，构建学生职业生涯核心竞争力全面提升的“立交桥”。积极探索行业不同人才规格需求和岗位工种的细分，进一步推动专业课程体系改革、教学资源库建设、数字化实训平台建设和专业实训基地的建设等，构建专业现代化建设和各类餐饮人才培养培训的快速通道。

（四）建设内容

1.人才培养模式与课程体系改革

（1）中职生职业生涯规划与职业能力训练项目。本项目是一个示范校建设的公共建设项目。示范校重点专业该项目建设第一年内容：一是烹饪专业依据学校国家示范校建设整体规划，在国家示范校重点专业建设过程中，将提升专业原有的“魅力中职生”和“职业素养标准实践”两大素养教育品质，全面实施职业导师行动。二是建设与实施中职生职业生涯规划教育课程，通过学生职业能力训练项目建设，创新一种中职学校烹饪专业“良厨”的培养模式。通过接轨烹饪行业与烹饪企业及岗位实际，建设中职生职业生涯规划课程，烹饪专业将全面研究与实践职业导师运行机制，制订职业导师教育目标，开发面向未来厨师的中职生职业生涯规划课程，编写中职生职业生涯规划教材，全面建立烹饪专业学生成长档案。三是实践烹饪行业职业素养标准，建立起有企业参与的第三方岗位能力与职业素养标准及其评价体系。示范校建设第二年主要内容：一是烹饪专业将建设完成“厨师岗位能力训练中心”。中心将实现厨师的通用能力、专业能力等方面“真岗位、真任务、真设备” 的“三真”实训行动，进一步提升烹饪专业学生未来岗位的从业适应能力、创新创造能力与终极竞争能力。二是专业将建设一支由烹饪大师、烹饪（高级）技师、行业专家、酒店老总、劳动及法律、管理、创业等方面的专家组成的兼职指导师队伍，服务提升学生的核心竞争力。

烹饪专业通过两学年的中职生职业生涯规划教育项目建设，将探索出适应中职生发展的、接轨企业岗位需要的、符合职业学校发展与专业建设方向的全新的、有效的、操作性强的、可持续发展的、服务于学生终身的烹饪专业学生职业生涯规划教育模式。（2）数字化教学实训平台项目。示范校建设第一年，烹饪专业将做好专业教学数字化平台的基础工作，具体做好如下内容：一完善教学楼教室视频教学的硬件设施与设备，二是完善实训场所视频教学的硬件设施与设备，三是与烹饪行业、软件开发企业等合作开发教室与实训室的双向视音频信息交互的数字化教学软件，建立起初步的烹饪专业数字化教学平台。示范校建设第二年，建设与扩充专业数字化实训资源库，选择并建立1-2个远程的企业厨房视频教学窗口，通过网络实时传送企业的岗位工作情景与信息跟专业实训平台对接，促

进“真岗位、真任务、真设备” 的“三真”实训教学。完成理论教学、技能实训和岗位操作三方一体化教学。通过两学年项目建设，烹饪专业将实现真正意义上的理实一体化教学。

（3）学生创新创业培训及创业基地建设项目。校内启动烹饪专业创新创业教育课程，依托学校的“湖州市创业培训基地”资质，尝试学生校内模拟厨房与餐厅项目。校外建立完善10个校外创业培训实训基地。示范校建设第一年，依托学校弘毅科技咨询服务有限公司和学校自考学院及湖菜创新研发中心开展学生创业培训，完成创业培训1000人日。示范校建设第二年，完成创业培训1200人日。其中将聘请资深专家与行家做专题讲座。通过两学年的项目建设，烹饪专业的学生创业教育将形成课程，并取得相应成果。

（4）学生技能大赛与文明风采大赛资助项目。技能大赛是专业办学能力与水平的集中体现之一。烹饪专业本项目两学年的建设内容主要是：一是创新和建设一种全新的技能竞赛的辅导机制和优秀学生的选拔机制；二是建设形成烹饪专业竞赛课程，形成专门的竞赛辅导教程，以课程建设促进竞赛辅导与创新；三是选拔、培养和成就一个由全国名厨、行业专家、岗位精英和教师技能能手组成的竞赛课程教学团队；四是建设专门的竞赛技能实训与研究工作室，广泛收集国内外和不同地方的行业、企业、岗位的优秀技能技术成就，建立竞赛资源库；五是建立专家指导会，让技能比赛从一开始就以专家的视角去准备、训练、深入和定型，最后超越。烹饪专业通过两学年的项目建设，将继续保持烹饪专业市、省、全国技能竞赛一、二、三等奖的获奖优势，并且形成可以被全国相关学校和烹饪专业借鉴的技能比赛辅导经验。

（5）实训课程建设与校本教材开发项目。烹饪专业实训课程建设与校本教材开发项目建设的总目标是：“创新1个课程体系，建设2大精品课程，形成3方教学特色，编写4本实训教材”。通过该项目建设，把烹饪专业课程建设成为能够实现职业岗位第一需要，务实训练，融教学实际与企业需求为一体，加强烹饪技术实用能力教学，能够培养专业学生综合职业素质的国家示范学校示范专业示范课程。

一是在烹饪专业建设创新1个与企业岗位和工种同步发展和零距离接轨的课程体系，充分达成专业技能教学的操作性、时效性和前瞻性，实现学校专业技能教学的终极有效。二是建设好中式烹调和中式面点2大精品课程成为省市级精品课程品牌，使精品课程的教学效益在全省直至全国具有一定的影响力。三是努力形成烹饪专业在湖菜传承与创新、湖州点心挖掘与发展、湖菜文化等3方面的专业技能教学特色。四是编写《中式烹调实训教程》《中式面点实训教程》《西式面点实训教程》《中国传统节日饮食文化与地方名点》4套实训教材，真正实现技能教学校本化、地方化、个性化、特长化等目标。通过项目建设，使烹饪专业办学能够真正的担负起服务地方经济的功能，烹饪专业建设能够在全国起到引领和示范作用。

（6）专业教学资源库建设项目。本项目建设内容：一是实现专业教考分离，建设并完善专业学生文化知识与技能知识考试与考核试题库；二是建设专业技能教学中各技能点与核心项目的实训操作视频库，用以丰富专业教学资源；三是建设核心课程与特色实训课程的示范课堂视频库，实现专业教师之间资源共享；四是建设特色技能、核心项目、创新产品及行业发展前沿资源库；五是建设优秀毕业生、创业精英和学生成长信息资源库；六是建设学生勤工俭学信息资源库；七是建设地方企业信息资源库；等等。（7）教师科研项目。本项目建设内容：一是完成省科技局立项的《烹饪专业高技能人才培养模式》课题，形成课题研究报告，并通过验收。二是完成烹饪专业国家示范校建设重点专业《中职学校烹饪专业人才培养模式的探索与实践》（重点专业建设总结与成果汇报）。

（8）专业基础能力建设项目。两学年示范校建设本专业该项目主要建设内容：一是烹饪专业将增建1个西点实训室，二是完成烹饪现在示范室的扩建，三是建设一个湖菜创新工作室（专业学科带头人工作室），四是建设一个行业专家指导工作室（技能创新创造与竞赛研究）。2.师资队伍建设

（1）专业学科带头人培训项目。烹饪专业本项目建设的主要内容是将采用新加坡等国外培训计划、浙北大酒店挂职锻炼计划、相关高职院校烹饪专业进修计划、国厨（大师、名厨）拜师学艺计划以及“校企一体、教产接合”创新研发计划等5种方案，培养邹六根一名具有高级教师、高级技师和高级考评员身份的学科带头人。通过培养，学科带头人将能够吸收国内外先进的职业教育理念，独立并引领专业教师教改创新和技术研发，具有良好的专业与课程科学管理能力，等等，成为烹饪专业办学的核心人才。

（2）专业骨干教师培训项目。烹饪专业将采用通过企业挂职锻炼、相关高职院校烹饪专业进修计划、国厨（大师、名厨）拜师学艺计划以及“校企一体、教产接合”创新研发计划等4种方案，培养邹立、施胜胜、钦理、张卫平、江军、王罕云等6名专业骨干教师，建设一支科学合理的“学校双师型-企业服务型-行业专家型”烹饪专业梯队式骨干教师队伍。使其成为专业建设与发展的主力军。

（4）专家型教师培养项目。本项目建设拟通过创造机会与条件，让教师进入市、省、国家烹饪行业协会（学会）的通道，扩大影响，拟培养2名在湖州、浙江及至“长三角”地区有一定行业知名度的专家型教师，使其直接参与行业与企业的烹饪技术创新、原料创新与产品创新，与行业专家一起引领烹饪技术、技能的发展。3.校企合作、工学结合运行机制建设

（1）研发中心产品开发项目。本项目两学年建设主要内容：一是建设“湖菜创新研发中心”，建立起由师生共同参与的创新研发与技能孵化的机制。二是建立有浙北大酒店、湖州餐饮协会、“湖州美食网”、湖州小绍兴集团公司、大观园农家乐等参加的湖菜创新与合作开发联合体。三是建立起对外服务市场，建立教产一体的效益转化机制。

（2）专家指导委员会第三方评价项目。本项目两学年建设主要内容：一是建立行业、企业、岗位、高职院校等核心部门与人物参与的专家指导委员会；二是全面了解烹饪专业毕业生岗位工作现状，弄清专业技能教学与岗位需求之间存在的不相应因素，建设由专家指导委员会提供技能标准，学校进行适应性对接的课程与教学计划，形成第三方评价内容，并把内容引进教学实际；三是建设由企业第三方认可并与实际岗位工种相适应的评价指标，进行阶段性评价，形成评价方案；四是建立评价结果的反馈与矫正机制；五是建立毕业生就业未来岗位工作信息库，形成评价体系的动态优化机制。

（3）工学结合、顶岗实习项目。本项目两学年建设主要内容：一是深入推进烹饪专业的职业导师工作制，总结与提升假期学生勤工俭学的实践与管理工作；二是建设工学结合与顶岗实习人力资源库，形成有序的“工学结合、顶岗实习”实践工作模式。（4）能工巧匠兼职教师聘任项目。烹饪专业能工巧匠型兼职教师队伍建设的目标是：“形成烹饪专业能工巧匠型兼职教师队伍建设与管理机制，建设一支由烹饪行业或企业技能领军人物或大师组成的，紧跟行业发展，可以给烹饪专业技能教学带来生产、科研第一线的新技术、新工艺及行业对从业人员素质的新要求的兼职教师队伍”。本项目建设拟聘请共计2名既有一定理论水平又有丰富实践经验的工程技术人员或高水平技术工人（技师、高级技师）担任校内兼职教师，承担相应教学任务。对兼职教师进行教育理论、教学方法、教师职业规范培训。通过两学年的项目建设，多种渠道进行教师职业教育培训，建立一支能承担理论与实践环节教学的兼职教师队伍。

（5）校企合作战略联盟建设项目。本项目两学年建设主要内容：一是深度推进“校企结合，教产一体”，继续实施浙北大酒店、太湖雷迪森大酒店、天煌大酒店等订单培养计划，两年及以后，专业订单培养计划占在校生规划达到并超过60%。二是深度推进与“湖州旅游学会”的行业办学，建立烹饪专业行业办学联盟，积极扩大会员单位，两学年以后，会员篇四：最新烹饪专业调研报告总结

宁夏工商职业技术学院

清真烹饪工艺与营养专业

人

才需求与专业设置调研报

告

旅 游 管 理 系 2024年4月28日

宁夏工商职业技术学院

旅游管理系

清真烹饪工艺与营养专业

人才需求与专业设置调研报告

根据国家骨干专业建设任务要求，为了进一步推进“校企合作、工学交替”的办学模式开展，了解餐饮行业的工作特点、人才需求的规格、学生能力以及素质的要求，掌握行业发展动向以及人才培养的目标，更好的为区域经济发展服务，2024年4月24—27日，宁夏工商职业技术学院旅游管理系全体教师对我市二十余家餐饮企业进行了专项社会调研，具体内容如下：

一、调查意义 避免职业教育教学办学方向的盲目化、教学方法与手段的滞后性，开展专项调研具有很重要的意义及必要性。即针对专业的不同工种、岗位及能力的要求，直接与企业从事生产工作的一线技术骨干进行沟通，了解餐饮行业的工作特点、人才需求规格和能力素质培养情况，掌握现阶段行业特点和发展动向，了解人才培养的目标，为区域经济发展服务。

二、调查目的

通过社会调查，掌握行业和企业对烹饪专业的人才需求，人才规格、未来发展的需求数量、受教育的程度、对岗位能力的要求、以及

相应的职业资格标准，学校培养人才的教学模式、教学课程设置、培养手段等情况做一个客观准确的判断、定位、设置，便于今后能更好地为社会服务、为学生服务。

三、调查方式

专题调研：采用实地问卷式和访谈式的调查。

四、调查步骤：

1、统一部署、开会沟通调研目的意义及组织形式，统一分组。

2、准备调查材料，拟定调查对象、调查内容等。

3、现场调查实际情况，详细采集多种调查信息。

4、汇总调查信息，完成调查报告。

五、调查时间： 2024年4月24--27日

六、调查企业（每组三家）：

第一组：尊园餐饮有限公司、老毛手抓南门店、凯逸大酒店 第二组：同福宾馆、得月楼、小酌轩海参养生馆

第三组：书东酒店管理公司、欧陆经典西餐厅、阳光那波里餐饮连锁 第四组：天乐百盛饭店、红子鸽餐饮有限公司、新功达大酒店 第五组：仙鹤楼、百盛王朝、德隆楼

第六组：民航大厦、虹桥大酒店、香渔王子大酒店 第七组：长相忆宾馆、泰丰大酒店、塞上明珠酒店

七、调查对象：酒店负责人、行政总厨、厨师长、后厨主管或各级领班、人力资源总监等高层行政或技术总监。

八、调查形式：全系教师统一分为7个小组，各个调查小组集体调查，分工负责、收集资料并整理汇总。

九、印证材料：照片。详见电子图片文档。

十、调研资料汇总详细报告(一)调查企业概况

以上调研企业多为星级酒店或地方清真代表餐饮名店，基本平均分布于银川市三个区域主要街道及繁华地段，经营菜品风格突出，有一定代表性及影响力，较全面地体现本地餐饮行业现实状况。(二)调研内容的具体分析及说明

为了掌握行业和企业烹饪专业专门人才的需求，人才规格，受教育程度，岗位能力以及相应的职业资格标准等信息对今后学校培养人

才的教学模式、课程设置、培养的方式方法等情况做一个客观的准确判断，特对各家企业采用实地问卷和访谈的调查方式，现将调研内容做以下方面的说明及分析：

1、现阶段行业人才结构现状 通过对各个企业的调研，在行业人才结构现状方面的分析主要从职业资格证书、从业人员的学历层次、从事本行业人员的工作年龄三个方面进行调研，具体数据如下列表格：

如上列表格所示：我们了解到现从事烹饪工作的从业人员大都持有相应级别的技能等级证书，取得证书的从业人员占到总人数的81%。未取得证书的从业人员占到总人数的19%，较为真实的反映了行业从业人员对职业资格证书的普遍认同。学历层次方面，取得高中及以下学历的人员占从业人员总人数的75%，取得高中以上学历的人员占从业人员总人数的25%，根据以上数据看出行业从业人员学历以初、高中学历为多。通过了解、想继续篇五：烹饪行业现状人才需求调研报告

烹饪行业现状人才需求调研报告

一、调研目的根据专业建设任务要求，为了进一步推进“校企合作、工学交替”的办学模式开展，了解餐饮行业的工作特点、人才需求的规格、学生能力以及素质的要求，掌握行业发展动向以及人才培养的目标，更好的为区域经济发展服务，烹饪专业教师对我市二十余家餐饮企业进行 了专项社会调研，针对专业的不同工种、岗位及能力的要求，直接与企业从事生产工作的技术骨干进行沟通，了解餐饮行业的工作特点、人才需求规格和能力素质培养情况，了解人才培养的目标。通过社会调查掌握现阶段餐饮行业特点、发展动向、烹饪专业的人才需求（人才规格、未来发展的需求数量、受教育的程度、岗位能力的要求以及职业资格标准），对学校人才培养方案、教学课程设置、实施性教学计划、教学模式、培养手段等方面作出调整，为区域经济发展服务。

二、调研步骤 1．统一部署，开会沟通调研目的、意义及组织形式，调查时间： 2024 年 4 月 4日--27日。

2．统一分组

明确调查对象：酒店负责人、行政总厨、厨师长、后厨主管、领班等 各级管理人员。

3．分工负责、收集资料并整理汇总。4．现场调查实际情况，详细采集多种调查信息。5．汇总调查信息，完成调研报告。

三、调研分析

1． 现阶段行业人才结构现状

通过对各个企业的调研，在行业人才结构现状方面的分析主要从职业资格证书、从业人员的学历层次、从事本行业人员的工作年龄三个方面进行调研，具体数据如下列表格（餐饮从业人员 702 人）：

学历层次

资格证书

工作年龄

我们了解到现从事烹饪工作的从业人员大都持有相应级别的技能等级证书，取得证书的从业人员占到总人数的 81%。未取得证书的从业人员占到总人数的 19%，较为真实的反映了行业从业人员对职业资格证书的普遍

认同。学历层次方面，取得高中及以下学历的人员占从业人员总人数75%，取得高中以上学历的人员占从业人员总人数25%，根据以上数据看出行业从业人员学历以初、高中学历为多。通过了解想继续通过成人教育和函授方式来提高自己文化素质及学历的从业人员也不在少数，有意向的是经理、厨师长及部门领班等工作人员。工作工龄方面工作，1-3 年包括 1 年以下的占从业人员总人数的 24%，3-5 年包括 5 年以上的占从业人员总人数的 36%，通过了解，3-5 年工作人员为主要工作力量。2．职业发展趋势

对于职业发展趋势方面，通过了解普遍反映烹饪行业岗位设置将 变得越来越细，越来越专业化，同时认同手工操作被机械取代的的可 能性较小（不到四分之一），但非常认同各种新型的加工工具及大型备会取代繁重的体力工作，部分职业岗位或典型工作任务对手工技

艺要求精细化、创新及个性化。3．餐饮企业对人才的需求

在餐饮企业对人才的需求的方面各个企业有所不同，具体反映为新手4%，熟练工33%，中级工44%，高级工19%，根据以上数据显示及所了解情况的反映，企业对新手及没有工作经验的人员需求少，有些企业甚至不需要，需要熟练工及取得技能等级的中级和高级工。至于需求的人才数量则是根据企业规模加以设定，基本还是熟练工和中级工为主要需求对象。4．职业发展和岗位对员工素质及工作能力的需求

职业发展和岗位对员工素质及工作能力的需求工素质及职业发展和岗位对员工工作能力的需求方面，我们主要从中式烹调、中式面点以及西餐烹调三个方面做了访谈了解，谈到最多的还是要求基本功要扎实，热爱本职工作，有上进心等。与专业知识相比，企业更看重学生职业道德、工作态度、人文社会科学素质、创新精神和实践能力，热情、忠诚、踏实、有

进取心是企业最看重的品质。培养学生对职业的认可度是需要迫切解决的问题。5．相应职业资格需求

通过了解，在职业资格需求方面还是以由国家劳动部门颁发的职业技能等级证书为主。至于通过参加由行业协会举办的各种培训、竞赛或烹饪大赛等获得的证书和奖牌也是很在意的，毕竟是通过自己的努力得到了行业及同行的认可，也是对自己成绩的肯定和鼓励，在今后上升到更高层次或级别时会考虑通过学习考核取得资格，比如营养师、点菜师、餐饮职业经理人等证书。

6．现有课程实施与企业的反馈信息

通过了解，企业在课程开发、设计、实施和反馈等方面都有不同 程度的参与，但大多属于松散型，不够密集，参与的全面程度并不是 很好。企业对与之利益相关的部分显性课程才有兴趣反馈。学生在学校虽然有大量的实训课，但由于练习的时间少，次数不够，往往不能 形成“量变到质变”的过程。因此，学生进入企业后并不能马上满足 企业的需要，甚至比不上在社会上锻炼过两年的操作工。企业也表示 希望加大校企合作力度，逐步满足其人才需要。7．我校毕业生在企业的就业情况 毕业生在企业主要从事红案和白案，红案岗位多为砧板、荷台、凉菜等，白案多为小工和副手。但具体工作还是不能满足企业的需要，主要原因是： 1）学校的学生没有吃苦坚守精神，“90 前后”年龄段的毕业生，往往由于工作的辛苦和不顺心便会跳槽，以至于耽误自己的学习和工作，到新单位又要从基层做起，久而久之便会耽误了自己的发展，也影响到企业和企业对学院的满意度；2）对眼前利益看的较重，随着社会的快速发展，学生只看眼前利益而忽视了长远的发展，中职毕业生在餐饮行业与企业的心理契约是有违背的，导致企业员工流动性较大。8．企业对学校建议 通过“校企合作”企业真心希望达到互惠互利，共同发展，并要求学校能真心实意的与企业紧密合作、真诚合作。具体谈到了菜品研发、资源共享、顶岗实习、学工轮替等方面，希望学校可以尽早出台具体可行的机制或实施方案，真正做到从实际出发，切实保障能和企业深入合作。通过调研，使我们对餐饮企业有了更深的了解，对当前企业的需求也有了多方面的认识，对于在调研过程中，企业提出的需求及意见也反映出了行业的真实现状。这些问题也为我们今后在人才培养、课程改革、教学模式、课程设置等方面提供了必要的依据，使我们能更好的为学生、为社会作出我们的努力。

**烹饪行业的发展趋势篇二**

2024年高考吃香行业

2024年最吃香的行业有哪些？为什么这些行业会如此有钱途呢？2024年是社会即将步入移动物联网时代，随着4g牌照的发放，越来越多的人将会在手机上享受快速便利的上网生活。为大家总结一下2024高考最吃香的行业。

一、4g物联网技术

“物联网”被世界公认为是继计算机、互联网与移动通信网之后的世界信息产业第三次浪潮，被列为国家重点发展的战略性新兴产业之一。专业定位为物联网系统集成方向，该专业核心技术涉及传感与检测技术、rfid技术、无线组网、嵌入式技术、计算机网络、通信技术、物联网系统集成等。随着物联网产业的发展，越来越多的物联网企业需要与之相关的工程技术人才。

二、移动终端应用开发

移动终端应用开发方向将最新的移动开发技术ios和android进引入教学体系，通过以项目为中心，以学生为中心的教学理念，注重培养学生的实际完成项目能力和团队合作意识，拥有在ios和android移动 终端上设计、开发和测试移动应用软件和移动终端游戏的能力。

三、三维设计

培养掌握数字媒体作品设计与制作的专业必备知识，具备三维建筑虚拟仿真、产品展览展示等数字教育、娱乐领域、互动媒体设计、多媒体项目策划、3d游戏设计等专业能力，武汉航海职业技术学院校企共建三维设计专业培养具有较强的创新能力，服务于三维游戏与动画制作、3d虚拟现实设计、3d游戏互动设计、手机游戏开发等行业的高素质技能性人才。

四、工程管理

随着我国现代化的发展，各种基础设施项目和房屋建筑的建设任务极为繁重。城市面貌的巨大变化与建筑业及其相关行业的蓬勃发展休戚相关，特别是随着专业人员执业资格制度的推行，大量外国投资的涌入和民间资金的激活，必将极大地促进我国工程建筑业和房地产业的发展，对工程管理人才的需求上又增添了更多的机会。

五、金融分析师

即cfa，他们是一些接受良好教育，具有优秀金融理论素养，经过专业认 证的高级金融人才。随着经济的高速发展，商业银行、保险公司、证券公司、基金管理公司 等金融机构的不断涌现，金融分析师这一类人才十分抢手。

六、殡葬行业

说到殡葬业的暴利，将它排在第三位，真委屈它了。它的利润率远远高于房地产业，但它对中国经济的影响，老百姓的民怨沸腾，则远远不能与房地产业相比，所以，它排名只能靠后了。以二三十元招标买入的骨灰盒，放在殡仪馆的货架上，售价就到了三四百元。利润率高达10~20倍。材质较好的、成本不超过100元的骨灰盒，卖到一二千元；一块不足2平方米的土地，上面建有或繁或简的墓碑，少则五六千元，贵则一两万元。

墓地比商品房还贵。如果盖成房子，按那样的远郊地段，每平方米不过值1000多元。可墓地仅土地每平方米就卖5000多元。

七、传媒人士

伴随互联网的勃兴，新媒体不 断涌现，传媒行业目前人才需求出现多样化和市场化趋势。专题编导、演艺经纪、制片、录 音师等职位也呈现出多媒体发展的特色。而中国作为全球传媒业受众最多的国家，占世界受 众的20%，电视观众超过9亿人，预计每年还会 以一千万户的速度增加。随着国内行业准入许可度的加大，外资公司进入传媒业数量将越来越多，传媒行业的人才竞争与需求也会越来越大。

八、移动互联网行业

网商是指运用电子商务工具，在互联网上进行商业活动的个人，包括企业家、商人和个人店主。武汉航海职业技术学院省内招生代码7160计算机网络(4g物联网方向)、计算机软件(ios软件开发方向)、计算机软件(移动终端应用开发方向)、船舶工程（工程管理方向）、船舶工程（三维设计方向)属于教改专业，使用理论+技能的学习方法，培养现代社会需求型人才。填报教改专业入学签订就业服务协议，还可申请助学金，福利基金等助学政策，毕业直接由就业部门推荐就业，保障学生的就业问题。

九、律师

伴随经济的迅速发展，相关的各种经济纠纷及贸易摩擦也越来越多。而随着社会法律体系的完善，人们也越来越意识到通过法 律途径来保障自己的合法权益的重要性。所以，律师的需求越来越旺盛。预计到2024年律 师人数将达到300万，会成为未来最有前途的职业。

十、健康管理师

它的准确定义为：从事个体 或群体健康的监测、分析、评估以及健康咨询、指导和危险因素干预等工作的专业人员。国家正在推广实行的“全民健康管理工程”，是一项系列化、数字化的庞大工程，是必须由国家，集体，个人共同完成，其具体工作须由健康管理师来完成。保守估计至少需要200万个专业的健康管理师，而目前我国专业健康管理方面的从业人员只有10万人左右，人才缺口非常大。

**烹饪行业的发展趋势篇三**

2024年，还是厨师行业最吃香

饮食，永远是人们不变的追求主题。社会在发展，人们对饮食的追求不再局限于温饱状态，美食无时无刻不诱惑着现代人的味蕾。随着全球信息产业的发展，世界美食雾集云合，人们就餐的选择面更加广泛，餐饮行业随之蓬勃发展，厨师的薪资待遇也随之水涨船高，烹饪行业无疑成为了2024最吃香行业。

烹饪行业之所以如此受欢迎，笔者总结了以下三点原因：

第一，具有快速发展的行业优势。餐饮行业已经成为国民经济第三产业的支柱，始终保持着旺盛的增长势头。中国烹饪协会发布的2024餐饮业发展报告显示，我国餐饮业已经连续18年以两位数的速度增长，2024年国内餐饮业零售额约为1.8万亿元，同比增长16.8%，大大高于gdp8.7%的增长。预计2024年有望达到2万亿元。据中国烹饪协会估计，未来10年中国的餐饮业将迎来下一个营业额快速增长的高峰期。在如此高速发展的行业优势背景之下，餐饮行业的从业人员，特别是具有技能的烹饪人才受到了行业的青睐。

第二，技能优势。现代社会就业压力与日俱增，只有知识没有技能成为很多高校毕业生找工作的制约因素。社会对技能型人才的需求不断增加，技能型人才的工资待遇也在不断提升，这就导致了很多毕业生回炉报读职业院校现象的产生，可见，“一技成，天下行”不无道理。

第三，薪资待遇优势。如今烹饪行业从业人员薪资待遇不断提升，堪比白领阶层。例如厨师的工资就从几千元到几万元不等，成为让很多人眼红的职业。

国际权威机构调查显示，厨师将成为全球微时代十大高薪职业之一，成为前景最为广阔的高收入阶层，成为“微时代”的金饭碗。改革开放至今，餐饮业一直作为中国增长最迅速的行业之一，引领着国内消费市场。随着我国餐饮业向现代化、产业化、国际化方向的迈进，烹饪人才需求量也在与日俱增，烹饪行业绝对是2024，乃至未来十年最吃香行业。

那么选定好了烹饪学习的目标就需要在琳琅满目的培训学校中找到一所口碑、教学、环境都优秀的烹饪院校学习。山西新东方烹饪学校是太原市唯一一所烹饪学院，在行业上口碑极佳。学校拥有现代化的设施设备、优秀的教师团队、舒适的校园环境，堪称太原市厨师学校中的佼佼者。可以说选择山西新东方烹饪学校，就选择了一个好未来。

**烹饪行业的发展趋势篇四**

2024年烹饪行业或将成最吃香行业之一

饮食，永远是人们不变的追求主题。社会在发展，人们对饮食的追求不再局限于温饱状态，美食无时无刻不诱惑着现代人的味蕾。随着全球信息产业的发展，世界美食雾集云合，人们就餐的选择面更加广泛，餐饮行业随之蓬勃发展，厨师的薪资待遇也随之水涨船高，烹饪行业无疑成为了2024最吃香行业。

烹饪行业之所以如此受欢迎，笔者总结了以下三点原因：

第一，具有快速发展的行业优势。餐饮行业已经成为国民经济第三产业的支柱，始终保持着旺盛的增长势头。中国烹饪协会发布的2024年度餐饮业发展报告显示，我国餐饮业已经连续18年以两位数的速度增长，2024年国内餐饮业零售额约为1.8万亿元，同比增长16.8%，大大高于gdp8.7%的增长。预计2024年有望达到2万亿元。据中国烹饪协会估计，未来10年中国的餐饮业将迎来下一个营业额快速增长的高峰期。在如此高速发展的行业优势背景之下，餐饮行业的从业人员，特别是具有技能的烹饪人才受到了行业的青睐。

第二，技能优势。现代社会就业压力与日俱增，只有知识没有技能成为很多高校毕业生找工作的制约因素。社会对技能型人才的需求不断增加，技能型人才的工资待遇也在不断提升，这就导致了很多毕业生回炉报读职业校校现象的产生，可见，“一技成，天下行”不无道理。

第三，薪资待遇优势。如今烹饪行业从业人员薪资待遇不断提升，堪比白领阶层。例如厨师的工资就从几千元到几万元不等，成为让很多人眼红的职业。

国际权威机构调查显示，厨师将成为全球微时代十大高薪职业之一，成为前景最为广阔的高收入阶层，成为“微时代”的金饭碗。改革开放至今，餐饮业一直作为中国增长最迅速的行业之一，引领着国内消费市场。随着我国餐饮业向现代化、产业化、国际化方向的迈进，烹饪人才需求量也在与日俱增，烹饪行业绝对是2024，乃至未来十年最吃香行业。

那么选定好了烹饪学习的目标就需要在琳琅满目的培训学校中找到一所口碑、教学、环境都优秀的烹饪校校学习。山西新东方烹饪学校是山西省规模最大影响力最广的烹饪学校，在行业上口碑极佳。学校拥有现代化的设施设备、优秀的教师团队、舒适的校园环境，一直是同行业内校校追求的目标。可以说学厨师选择山西新东方烹饪学校，就选择了一个好未来。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找