

基地规范实践教学管理、保护学生合法权益情况报告

一、基地规范实践教学组织管理

1、双方共建顺德职业技术学院校外实践教学基地，天悦餐饮集团为顺德职业技术学院提供良好的教师和学生实习平台，顺德职业技术学院为天悦餐饮集团颁发“校外实训基地”牌匾。

2、双方通过多种方式开展校企合作，合作的方式包括：建设实训/实习基地，开展校园招聘，开设针对学生或企业员工的培训课程，科研项目合作，开办各类专业知识和职业发展讲座、为学生提供学习参观者活动的场所等。

3、在不影响企业内部运作的情况下，天悦餐饮集团应能持续和稳定地为顺德职业技术学院学生提供实习场地和工作环境，并根据需要安排实习学生在天悦餐饮集团或其分支机构参加实习。其中的组织管理细则有：

(1) 双方均应为每一次的学生校外实习指定相应的专责的人员作为实习生的校内外实训指导教师。

(2) 顺德职业技术学院提前将实习指导书或实习计划交给天悦餐饮集团，并安排指导老师负责实习基地相关事宜的洽谈、实习培训课程安排及实习生的派遣、日常管理与考核，配合天悦餐饮集团安排落实实习工作。

(3) 企业有权对学生的工作态度和表现作出公正评价。实习结束后，由企业出具学生的实习绩效鉴定书或工作表现报告。

二、保护学生合法权益情况

1、学生在天悦餐饮集团实训或实习期间,可享受天悦餐饮集团岗位劳动保障或生活补贴待遇,并按校企双方制订的相关的大学生校外实训(实习)的在岗工作待遇政策执行。

2、在实习开展期间,学校协助天悦餐饮集团组织学生参加有关企业规章制度的专门培训,协助企业督促实习学生在工作场所实习时应遵守企业规章制度和劳动纪律,并履行相应的监督管理、教育和保护职责。

3、企业应当按照国家劳动法等相关法律法规的要求,为实习学生提供安全的实习环境,确保学生在实习期间的人身安全。企业应为实习学生购买覆盖实习期间的人身意外保险和工伤方面的人身保险。学生实习期间发生人身伤害的,由校企双方协同妥善处理。

三、基地条件保障情况

1、**基地行业背景资深。**广东天悦餐饮管理有限公司于2017年正式荣升为“广东天悦餐饮管理集团”,处于“世界美食之都”顺德。

2、**软硬件资源优越。**公司现有在职员工约600人,其中来自五星酒店厨师/管理人员近150名。该基地为世界美食之都—顺德美食示范店、中央电视台《寻味顺德》拍摄基地,是顺德容桂餐饮协会副会长单位、顺德区饮食协会副会长单位,自创品牌“猪肉婆私房菜”不仅获得了“中华餐饮名店”“中华金厨奖”等荣誉称号,基地为学校专门设立学生生产实训厨房。

3、**行业口碑良好。**基地于2015-2017承办澳门顺德同乡会晚宴、美国商会亚太地区商业峰会午宴以及容桂观音诞“生菜会”盛

宴制作，获得了粤港澳食客的青睐。随着公司品牌影响力的提升，更是促进了顺德饮食文化的蓬勃发展。

4、基地社会责任感强。公司自成立以来，坚持以弘扬中国饮食文化，传承顺德美食烹饪技艺，秉承培养中国厨师“工匠”精神，致力将传统顺德饮食文化融汇于现代餐饮经营之中，全力推动传统烹饪工艺、健康食材和现代时尚生活相结合，与时俱进，大胆创新，目标把顺德美食发扬光大，享誉世界。