

李锦记“希望厨师”活动开展 及技能展示

北京市劲松职业高中

李锦记集团与新浪公益观摩我校希望厨师班主题班会

12月21日下午,我校中餐烹饪专业三个李锦记希望厨师班隆重举行了以“点亮心灯学会感恩扬帆起航放飞梦想”为主题的班会。李锦记中国企业事务杨国超总监、黄爱红经理以及新浪公益频道崔红霞主编等一行二十余人专程前来观摩本次班会。

本次班会以“点亮心灯”为主线,“感恩篇、动力篇、梦想篇”三个篇章贯穿始终,内容丰富多样、节目生动活泼、具有教育意义,从多角度展示了希望厨师在劲松职高的成长历程与进步。青春洋溢的诗朗诵《用感恩心态成就职业人生》、《青春赞歌》、《追梦》;催人泪下的歌曲《父母恩不忘》、《鲁冰花》;幽默诙谐、寓教于乐的穿越剧小品《2028年北京某五星级酒店招聘会》;气势轩昂的《希望厨师宣言》;感恩肺腑的手语歌曲《感恩的心》以及振奋人心、气势恢宏的《明天会更好》……等一系列节目都让人感动难忘。现场全体师生以及嘉宾还共同见证了希望厨师新团员寻找前进的动力——扬帆起航“入团誓言”这一神圣而庄严的时刻。跳完由藏族同学劳让尼玛编导热情奔放的藏族舞蹈《舞动青春》后给到场嘉宾敬献哈达,最后班会在《Merry Christmas》的歌声与“新年快乐”祝福声中欢快结束。

节目进行中,现场同台六名希望厨师还带来了美轮美奂的雕花表演,并向嘉宾献上了亲自雕刻的花束。与会嘉宾品尝着希望厨师亲手制作的各式精致美味小点心以及看到孩子们提前用各种蔬果精心雕刻的名为“百花齐放、振翅飞翔”以假乱真的插花盆景时都感慨不已。

出席本次班会的学校领导对全体学生寄予厚望,嘱托他们今后要更加严格要求自己,勤学苦练,学会做人做事,提升综合素质。

李锦记杨国超总监被同学们的真诚、自信、快乐的表演所感动,为孩子们在劲松职高的成长感到幸福快乐,他鼓励同学们要珍惜在校学习的机会再接再厉,争取更上一层楼。新浪公益频道崔红霞主编等为孩子们的进步感到高兴的同时,还给每个希望厨师带来了一顶“太阳帽”、一条“带手布”,寓意“太阳帽”——“遮风挡雨”、“带手布”——“不怕辛苦拭去汗水,苦练烹饪技能”。

全体李锦记希望厨师良好的素质与精神风貌给与会嘉宾留下了深刻的印象,展示了中职学生的风采。我校在教书育人的同时,积极热心参与社会公益事业,

坚持“以人为本，服务社会”的理念，脚踏实地把教学实践与企业资源相结合，传播慈善文化，将教学改革推向深入。







我校希望厨师参加李锦记香港 125 周年创业纪念日活动

4 月 20~21 日，我校中餐专业主任向军老师带领由李锦记集团资助的希望厨师班六位学生代表，应李锦记集团邀请出席该集团在香港隆重举行的 125 周年创业纪念日活动。李锦记集团董事局全体成员、李氏家族成员、来自全球的李锦记管理层、员工代表、以及合作伙伴等约 1800 人，出席了本次庆祝活动。

125 周年创业纪念系列活动亮点聚焦在 4 月 20 日的颁奖典礼和纪念日晚宴上。我校李锦记班六名希望厨师代表在向军老师指导下，在晚宴上表演了抻面和雕花等精湛技艺。在优美的古筝曲《渔舟唱晚》伴奏下，希望厨师展示了“二龙戏珠”抻面作品以及“高山流水”的果蔬雕作品的制作过程，掀起了晚宴现场的一个高潮。同学们的表演受到与会嘉宾的一致称赞。

希望厨师代表还给李锦记集团带去了李锦记希望厨师班全体同学的感恩祝福礼物——“吉祥如意、团结向上”的中国结以及写着希望厨师祝福语的九十九只寓意“长长久久、平安顺利”的千纸鹤。

希望厨师班同学秉承学校“团结、奋进”的校训和李锦记“思利及人”的企业精神，在努力学好一技之长的同时，热心公益事业、致力于志愿服务。

4 月 21 日，六名“希望厨师”代表还参加了“李锦记全球义工队”联合香港东华三院王泽森长者地区中心举办的以“李锦记「纷」享·爱·传耆”为主题的公益活动。在李锦记香港大埔总部，希望厨师代表与活动专程邀请的 110 名长者相聚同乐一起包水饺。同学们用“心里美”萝卜、胡萝卜、白萝卜等各种食材雕刻出栩栩如生的“牡丹花”、“月季花”、“玫瑰花”等赠送给长者，长者们对孩子们以假乱真的雕刻惊喜万分之余，更享受到欢聚的温情，纷纷与希望厨师合影留念。

此次“希望厨师香港之行”不仅开拓了学生们的眼界，让他们对李锦记“思利及人”和“务实、诚信、永远创业精神”的经营理念以及“发扬中华优秀饮食文化”、“弘扬中国优秀养生文化”的两个使命有了进一步的理解；也让他们更加坚定了“传承中餐烹饪艺术，弘扬中华饮食文化”的人生目标。

本次活动在学校领导以及德育处、教学处、中餐专业组的关怀、支持与指导下，获得了圆满成功。同学们充分感受到学校以及李锦记领导对他们的关心与爱护，他们表示今后会更加努力拼搏，争取能早日成为一名优秀的烹饪技能人才，报效母校北京市劲松职业高中以及李锦记集团，为社会做出应有的贡献。



晚会接受采访



展示二龙戏珠、高山流水



抻面、雕花表演



雕花表演



参加“李锦记全球义工队”公益活动



参加“李锦记全球义工队”公益活动

李锦记集团主席李惠中一行到我校看望

李锦记希望厨师班同学

3月9日，李锦记集团主席李惠中先生携同李锦记高层管理团队一行二十余人来到劲松职高看望李锦记希望厨师班的同学们。

李惠中先生一行人在郭延峰校长和徐名松书记、王为民副校长、赵琦主任的陪同下，先后来到李锦记希望厨师14级、15级的三个教学班，与班主任和学生见面，参观班级文化建设并与他们亲切交谈、合影，具体了解同学们在校学习、生活各方面的情况，并勉励同学认真学习，为将来成为优秀的烹饪人才打好基础。

随后，李先生一行与学校领导、部分获得李锦记奖学金资助的学生代表参加了由王为民副校长主持的座谈会，魏主任对奖学金颁发情况进行了总结，学生代表发言表达了对李锦记企业的资助和学校的悉心培养的由衷感谢。

接下来，在学校领导的陪同下，来宾们参加了李锦记希望厨师班以“感悟幸福 快乐成长”为主题的班会活动。活动中，同学们精湛的技艺给在场的每个人留下了深刻的印象，让来宾们赞不绝口。同学们还为来宾们献上了精彩的文艺表演，饱含深情的歌曲、令人捧腹的小品，每个精心设计的节目感动着在场嘉宾的同时，也感动着同学们自己，同学们说：“对李锦记我们充满感恩，对劲松职高我们饱含热爱，我们一定不辜负李锦记集团和劲松职高的希望，学好本领，努力成为优秀中餐烹饪人才。”

活动最后，李先生与郭校长分别讲话，勉励学生们秉承学校“团结、奋进”的校训和李锦记“思利及人”的企业精神，在努力学习文化课与专业课的同时，热心公益回报社会，成为社会有用之才。

本次活动得到了常营校区德育处、教务处、中餐专业组的大力支持，活动取得了圆满成功。此次活动让同学们信心倍增，纷纷表示今后将更加努力学习，以实际行动来回报学校领导以及李锦记集团对他们的关心与厚爱。





“李锦记杯”中餐烹饪比赛在我校落下帷幕

作为我校“魅力劲职 风华正茂”职业教育宣传月暨学校文化节的重要组成部分，“李锦记杯”中餐烹饪比赛于5月31日在我校常营校区正式举办。这次比赛旨在突出“烹饪文化”内涵，展示学生的专业技能，丰富学生的参赛经验，弘扬饮食文化，共享美食盛宴。该项目与李锦记集团合作，得到了李锦记集团人力、物力的全方位支持。

经过层层选拔，共有55名学生进入当天的决赛，其中冷菜项目8人、面点项目11人、热菜项目36人。比赛在14:00正式开始，比赛时间为两小时，在此期间内冷菜项目参赛选手需完成创意盘饰的制作，面点项目参赛选手需完成包子、粽子的制作，热菜选手需完成规定菜品和自选菜品的制作。在短短的两个小时内，选手们充分表现出扎实的专业功底，所有菜品都在规定时间内完成。

此次比赛的评委由我校中餐专业教师担任。参赛选手呈现的作品，展示了学生的基本功和创新思维，作品造型各异富有特色，令评委老师耳目一新，评委们对同学们的作品连连称赞，并对本次比赛给予了高度评价。经过评委的公正裁决，总计有50人获奖：冷菜项目一等奖2人、二等奖2人、三等奖6人；面点项目一等奖2人、二等奖3人、三等奖6人；热菜项目一等奖6人、二等奖10人、三等奖13人。比赛结束后进行了隆重的颁奖仪式，郭延峰校长亲自为获奖选手颁发奖状。

本次比赛是我校中餐专业提升学生专业技能，促进学生综合素质提高的展示平台，学校将以本次比赛为契机，进一步营造浓厚的技能学习训练氛围，让学生充分展示才能，体验成功。











劲松职高实习学生圆满完成李锦记集团希望厨师展示活动

9月27日，北京市劲松职业高中李锦记希望厨师班高三实习学生田野、张凤英两名同学在实习就业创业指导中心主管张晶京老师、中餐烹饪专业成晓春老师的带领下来到香港中华厨艺学院，参加李锦记2016青年厨师中餐国际大赛专业技能展示活动。本次大赛共吸引来自13个国家和地区的43名选手参赛。

在大赛启动仪式上，田野同学的文思豆腐刀工精湛，张凤英同学的冷拼荷塘锦鲤在展示其专业基本功的同时将中华烹饪文化与活动主题高度融合，充分展现出劲松职高学生的专业风采，中餐烹饪专业成晓春老师对学生现场作品的精彩点评更是给参加本次活动的李锦记集团全球代表和各国参赛选手留下深刻印象。我校中餐烹饪专业师生用行动诠释了精益求精的工匠精神，传播了劲松职高“品如松、劲有为”的校园文化，在活动现场他们不仅赢得了掌声更是有效地宣传了北京市劲松职业高中。

活动结束后我校师生四人分别接受了来自香港、新加坡等多家媒体的采访，实习就业创业指导中心主管张晶京老师接受了传承中华饮食文化的专题访问。在颁奖典礼上李锦记集团为北京市劲松职业高中颁发了特别纪念奖杯。

用企业文化熏陶人，用校园文化引导学生自主发展，通过本次活动北京市劲松职业高中与香港李锦记集团希望厨师项目得到了社会各界更为广泛的认可，有效地推进了我校与李锦记集团校企深度合作。

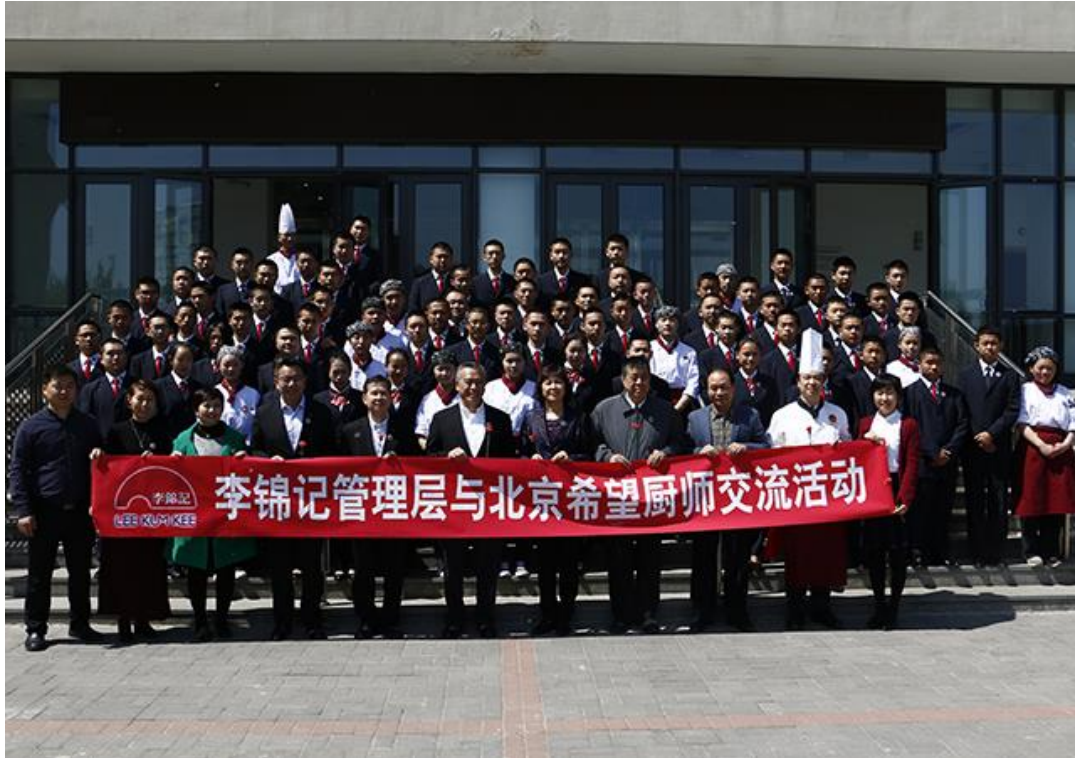






李锦记集团管理层一行到劲松职高与希望厨师订单班进行交流体验活动

4月12日，李锦记集团主席李惠中先生带领李锦记高层管理团队一行十余人来到劲松职高与李锦记希望厨师订单班的同学们进行交流体验活动。



在郭延峰校长、吴少君书记主持的简短而隆重的欢迎仪式后，双方就校企合作情况进行了简要的回顾，并对今后的合作框架和模式交换了意见。随后李惠中先生一行人在吴少君书记、教务处主任魏春龙、副主任向军的陪同下，先后来到三个李锦记希望厨师订单班与班主任和学生见面，并参观了班级企业文化建设、观看了学生才艺展示，倾听了李锦记奖学金获奖学生的感想。李惠中先生与老师和学生们亲切交谈、合影，具体了解同学们在校学习、生活等各方面的情况，并勉励同学认真学习，为将来成为优秀的烹饪人才打好基础。同学们纷纷表示，作为从贫困家庭走出来的孩子，是李锦记集团帮助他们铸就梦想，是劲松职高为他们搭建了圆梦的平台，他们将会在改变自己命运的同时谨记老师们的教导，不辜负学校和李锦记集团对他们的培养和厚望。







随后，到访嘉宾与学校领导进入实训教室，观看希望厨师的专业展示。在向军副主任的指导下，希望厨师毕业生姬顺国及李锦记奖学金获得者，现场为大家展示热菜、凉菜及面点的制作。精湛的厨艺和色香味俱全的菜品获得了到场嘉宾和领导的一致肯定。



作为 12 级李锦记希望厨师班毕业生的姬顺国与同学们分享了自己学习、实习、工作的成长经历，同时表达了对李锦记集团及学校的感恩之情；向军副主任作为李锦记希望厨师班的专业课教师与在座的各位嘉宾、学校领导回顾了多年来参与希望厨师项目及李锦记活动的感受。

最后李惠中先生与吴少君书记分别讲话，勉励学生们秉承学校“品如松、劲有为”的校训和“团结奋进，自强不息”的学校精神以及李锦记“思利及人”的企业精神，在努力学习文化课与专业课的同时，热心公益回报社会，成为社会有用之才。

李锦记集团主席李惠中一行到劲松职高看望李锦记希望厨师班学生

2018年4月16日，李锦记集团主席李惠中先生携同李锦记高层管理团队一行二十余人来到劲松职高看望李锦记希望厨师班的同学们。



首先，李惠中先生一行人与郭延峰校长和吴少君书记、王为民副校长、魏春龙主任进行了会谈，双方共同回顾了李锦记希望厨师项目合作八年来取得的成绩，也对进一步深化双方合作模式交换了意见，确定了把“李锦记希望厨师”项目打造成校企合作品牌项目的共识。会谈结束后，在王为民副校长、魏春龙主任的陪同下，李惠中先生一行人先后来到李锦记希望厨师 16 级、17 级的四个教学班，与

班主任和学生见面，参观班级文化建设并与他们亲切交谈、合影，具体了解同学们在校学习、生活各方面的情况，并勉励同学认真学习，为将来成为优秀的烹饪人才打好基础。同学们纷纷表示：“对李锦记我们充满感恩，对劲松职高我们饱含热爱，我们一定不辜负李锦记集团和劲松职高的希望，学好本领，努力成为优秀的中餐烹饪人才。”









随后，李先生一行与学校相关领导、专业教师、部分获得李锦记奖学金资助的学生代表在中餐观摩室参加了由王为民副校长主持的座谈会。魏主任对4年来“李锦记厨星”奖学金颁发情况进行了汇报。截止到目前，中餐专业已有147名学生获得李锦记奖学金，金额达到20万元。座谈会上5名获奖学生代表也通过自己的发言表达了对李锦记企业的资助和学校的悉心培养的由衷感谢。李锦记希望厨师优秀毕业生田贵昌专程回到母校，与学弟学妹们分享了参加平昌冬奥会的展示经历，用自身的成长鼓励他们不仅要学好专业技能，也要好做人做事的本领。



活动最后，李惠中先生与王为民副校长分别讲话，勉励学生们秉承学校“品如松劲有为”的校训和李锦记“思利及人”的企业精神，在努力学习文化课与专业课的同时，热心公益回报社会，成为社会有用之才。李惠中先生还代表李锦记集团向学校 and 学生们赠送了纪念品。



本次活动得到了常营校区德育处、教务处、中餐专业组的大力支持，活动取得了圆满成功。此次活动让同学们信心倍增，纷纷表示今后将更加努力学习，以实际行动来回报学校领导以及李锦记集团对他们的关心与厚爱。