**三个国际友好校交流项目**

**二、中法友好校交流项目**

1. **交流项目协议**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\jszg\Desktop\法国交流协议扫描1.jpg | C:\Users\jszg\Desktop\法国交流协议扫描2.jpg |
| C:\Users\jszg\Desktop\协议扫描\法国交流协议扫描3.jpg | C:\Users\jszg\Desktop\协议扫描\法国交流协议扫描4.jpg |

1. **2014年法国来访**

**来访交流信息**

**法国提莱尔酒店烹饪学校来访我校**

2014年4月，我校第一次接待法国提莱尔酒店烹饪学校来访。对方一行11人，包括酒店服务专业教师一名、烹饪专业教师两名，学生包括烹饪专业7人，饭店服务专业1人。访问团在北京逗留11天。在北京访问期间，依据双方签订的合作协议，我校安排了丰富多彩的行程。

此次接待取得了非常好的效果，通过走进课堂和与师生共同上课，法国学生对我校酒店服务和烹饪专业有了深刻的了解；通过座谈向对方展示了我校的办学理念、课程设置、育人目标；丰富多彩的课余活动让来自巴黎的师生了解了中国文化。参与活动的我校教师受益匪浅，学生和家长希望访问对方学校，开展学习交流，合作学校也期待劲松职高访问法国。劲松职业高中计划于2014年10对提莱尔酒店烹饪学校进行回访。

**我校与法国餐饮学校联合举办“中法建交50周年”烹饪交流展示活动**

 今年是我国与法国建交50周年，作为朝阳区对外窗口学校，北京市劲松职业高中与法国巴黎提莱尔酒店管理学校、梅斯酒店服务与技术中学、格拉梅酒店高中等9所餐饮学校联合举办了“中法餐饮文化节暨旅游教育烹饪展示活动”。本次活动是中法建交50周年系列庆祝活动之一，6月6日，劲松职高常营校区佳朋满座，法国驻中国大使馆、法国教育部、中国烹饪行业人士、各级新闻媒体有关人士参与了此次活动。

   本次中法餐饮文化交流展示活动为期一天，我校国际部为本次文化节交流活动做了精心准备，活动内容丰富，主要包括“开幕式”、“大师课堂”、“餐桌的艺术”、“舒适生活”、“中餐厨艺展示”、“中法学校教育展”、“闭幕式”、“鸡尾酒会”等几个环节。在开幕式上，校长贺士榕女士为活动的顺利召开表示祝贺，并对法国大使馆路索先生和法国教育部路涅先生、凯亚先生等各界朋友的到来表示热烈欢迎，贺校长还向来宾们介绍了学校对外交流与合作的情况以及本次活动的主要环节。

    在“大师课堂”环节，中法两国厨师各展厨艺，交流烹饪技艺，法国厨师制作“香草羊排”、“马可波罗的脚印”、“返璞归真的冰激凌”、“鹅肝创新菜”；中方厨师制作“宫保虾球”、“菊花鱼”、“桃仁鸭方”、“XO酱爆带子螺片”、“锦鸡报春”、“雄鸡报晓”，琳琅满目的菜品让来宾们大开眼界，让品尝的客人们赞不绝口。通过“餐桌的艺术”环节，参与活动的师生和来宾了解到了美食和娱乐是怎么融合的、餐桌与餐桌服务的艺术、餐桌的历史演变等一系列餐饮文化知识。“舒适生活”环节，客人们在美食、美酒、咖啡、面包、法国特色小吃、中国茶艺、北京小吃之间徜徉，大家充分体验了现代生活的舒适与中法餐饮文化的博大精深。“中法学校教育展”环节，法国9所餐饮学校和我校的学生代表向客人们介绍了各自学校的办学特色和学习生活情况，在两国青年的身上，客人们感受到了热情洋溢、积极向上的青春气息。

**来访交流照片**

|  |  |
| --- | --- |
| **IMG_3831**  法国大厨与我校西餐专业烹饪大师切磋技艺 | E:\国际友好校项目\法国提莱尔酒店管理学校\2014年4月6日-17日法国提莱尔来访\Inauguration Hotel\P9265360.jpg  法国交流学生展示烹饪技艺 |
| **IMG_4455**  法国向我校学生传授烹饪技艺 | **IMG_3893**  法国向我校学生传授盘式技艺 |

1. **2015年出访法国**

**出访交流学生名单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓名** | **性别** | **专业** |
| 1 | 门士博 | 男 | 酒店 |
| 2 | 王雪健 | 女 | 酒店 |
| 3 | 王清山 | 男 | 酒店 |
| 4 | 李雪纯子 | 女 | 西餐 |
| 5 | 刘芋宏 | 女 | 西餐 |
| 6 | 时浩轩 | 男 | 西餐 |
| 7 | 梁家俊 | 男 | 西餐 |
| 8 | 陈凯峰 | 男 | 西餐 |
| 9 | 苏秀康 | 男 | 西餐 |
| 10 | 冯士博 | 男 | 西餐 |
| 11 | 韩远洲 | 男 | 西餐 |
| 12 | 陈扬 | 男 | 西餐 |
| 13 | 赵明杨 | 男 | 西餐 |
| 14 | 李兆琦 | 男 | 西餐 |
| 15 | 陈泽华 | 男 | 西餐 |
| 16 | 韩紫威 | 男 | 西餐 |
| 17 | 王渌雨岍 | 女 | 摄影 |
| 18 | 姜在强 | 男 | 摄影 |
| 19 | 王子晨 | 男 | 中餐 |
| 20 | 鲁子明 | 男 | 中餐 |

**出访交流信息**

北京市劲松职业高中师生代表团于2014年10月7日至18日，赴法国巴黎提莱尔酒店烹饪学校开展姊妹校回访活动。我校派出中西餐、酒店服务和摄影专业的学生参与此次活动。法国友好校对我们的来访方做了精心的安排。来自烹饪专业的学生，参与了法国教师单独教授课和分组进入厨房与法国学生共同上课的形式进行学习。法国教师展示了法餐的烹饪技巧和经典菜肴制作方法；进入厨房与法国学生共同学习，让同学们真正体验了法国烹饪学生的学习情况。酒店服务专业学生体验了客房服务和餐厅服务两门课程，参与了课堂教学，也走进了学校对外经营的酒店和餐厅进行实训。法国友好校前店后校的经营模式给我们留下深刻印象。

我校首次派摄影专业学生参与出访活动，记录访问点滴，制作纪录片，同时也作为学生实习采风和学年考核作品。

**出访交流照片**

|  |  |
| --- | --- |
| E:\合作项目\法国2014.10出访\法国交流照片集\DSC_0922.JPG | E:\合作项目\法国2014.10出访\法国交流照片集\DSC_1207.JPG |
| E:\合作项目\法国2014.10出访\法国交流照片集\DSC_1635.JPG | **E:\国际友好校项目\法国提莱尔酒店管理学校\2014年10月7-17日出访法国提莱尔\法国交流照片集\DSC_1643.JPG** |

1. **2016年法国来访**

**来访交流信息**

**法国巴黎提莱尔酒店管理学校师生抵达我校开启交流访问行程**

10日清晨，法国巴黎提莱尔酒店管理学校师生一行14人抵达我校，开启为期11天的交流访问行程。这是双方自2013年签订友好交流协议确定友好校关系以来的第四次互动。未来十天，我校为法国师生准备了中国烹饪文化、茶道课堂、书法体验、中国传统文化等丰富的课程，并将与对方在友好校合作方面进行深入探讨。法国师生抵京当天，正值北京市中等职业学校西餐烹饪专业技术技能大赛在我校劲松校区举办，高水平的比赛给法国师生们留下了深刻的印象。在参观了我校美容美发专业和摄影专业的实训基地后，法国师生与我校学生进行了互动并合影留念，他们表示对未来十天的中国生活充满了期待。4月11日上午，我校校长郭延峰、书记徐名松、副校长王为民在常营校区会见了法国师生一行14人，郭校长对他们的到来表示了热烈欢迎，并对此次中法师生交流的成果表达了自己的希望。双方互赠礼物后合影留念。今年九月份，受法国提莱尔酒店管理学校的邀请，我校师生将对法国提莱尔酒店管理学校进行回访，同时出席对方的十周年校庆。双方的交流活动对于我校加快国际化办学进程，推动朝阳区“精品、高端、国际化”现代职业教育服务体系的建设，促进中法两国在职业教育领域的交流与合作将起到重要作用。

**法国师生在我校交流活动记实 （一）**

法国巴黎提莱尔酒店管理学校师生在我校交流已经两天，兴奋、新奇、收获是他们表达最多的词语。4月12日上午，我校中餐专业教师刘龙老师的食品雕刻技艺让法国师生赞不绝口，厨师也是艺术大师，他们是在用食物创造艺术。热爱美食的法国师生瞬时爱上了代表中国饮食文化的食品雕刻。 12日下午，法国师生参观了地处金宝街的五星级酒店--北京丽晶酒店，已经在酒店的中层管理岗位工作的我校优秀毕业生为法国师生详细介绍了酒店的厨房设施以及人员配置后，他们对我校学生毕业后的工作环境赞不绝口。4月13日上午，我校西餐专业副主任王跃辉老师为法国师生带来了一节生动的寿司制作课。王老师的中西方餐饮文化方面的知识让这堂寿司制作课融入更多的文化元素。在饮食文化的交流中，也显示了我校丰厚的专业文化底蕴。当天，刘龙老师的中餐热菜课燃起了法国师生们对中餐烹饪的热情，师生们大胆尝试使用从来没有用过的沉甸甸的中式炒锅。制作出了属于自己风格的中餐菜肴，相信通过接下来的交流内容，法国师生会更加喜欢中国、喜欢北京、爱上劲松职业高中。

**法国师生在我校交流活动记实（二）**

4月14日，法国巴黎提莱尔酒店管理学校的烹饪教师为我校学生上了一堂别开生面的西餐课，为我校学生展示了5种沙拉汁的制作方法。同学们认真聆听、踊跃提问，不但增长了专业知识，而且提升了对学习英语和法语的兴趣。在当天下午，两校学生还进行了一场中法学生足球友谊赛，比赛中学生们互相拼抢，努力为自己的队伍奋斗。他们精湛的脚法，完美的盘带，精彩的配合，巧妙的过人，犀利的射门，每一个动作都是那么的富有创造性和艺术性。虽然是比赛，但赛场上没有丝毫残酷的感觉，充满的是笑声和掌声，是一片欢乐的海洋。多样的活动丰富了他们在劲松职高的体验经历，加深了对劲松职高学生的了解。

**法国提莱尔酒店管理学校师生结束十天的交流返程回国**

4月19日晚，法国提莱尔酒店管理学校14名师生结束了在我校的交流访问，带着对北京生活10天的美好回忆，带着我校师生的美好祝福，在我校领导、老师和同学的欢送下登上了返程的飞机。当天下午，法国师生为了表达十天以来学校的热情接待，特别准备了丰盛的法式晚宴，也让所有参与接待的领导、老师同学们切身体会了法餐的精美与法式风格的用餐礼仪。双方的学生在轻松愉快的氛围中，分享着彼此的收获。领队费雷德老师代表法国提莱尔酒店管理学校校长正式向我校发出邀请，邀请郭延峰校长带领师生代表出席今年九月法国提莱尔酒店管理学校建校十周年庆典活动。作为朝阳区外事窗口学校，劲松职高自建校以来，一直把国际交流与合作工作作为学校的重点工作，自上世纪90年代开始，就陆续与法国昂热旅游管理学院、德国菲林根烹饪学校、英国伯恩茅斯学院以及芬兰、韩国、新加坡、台湾、香港等23个国家和地区的33所职业院校和企业展开了交流与合作。与法国餐饮学校合作历史悠久，合作基础不断巩固，合作内容不断拓展深化，先后开展了互派学生短期实习、长期留学生，短期游学、教师专业培训等项目。双方的密切合作不但为两国师生打开了交流之门，还为中法美食文化交流搭建了平台，更为中法两国人民的友谊架起了桥梁。

**来访交流照片**

|  |  |
| --- | --- |
| **E:\国际友好校项目\法国提莱尔酒店管理学校\2016年4月10-19日法国提莱尔来访\照片\April 12\Chinese food carving class\16.JPG**  法国大厨学习食品雕刻技艺 | **E:\国际友好校项目\法国提莱尔酒店管理学校\2016年4月10-19日法国提莱尔来访\来访新闻\4月20日法国团新闻\9.JPG**  法国大厨展示地道法式甜点制作 |

1. **2016年出访法国**

**出访交流学生名单**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 专业 | 班级 | 班主任 | 校区 |
| 1 | 范哲源 | 男 | 西餐 | 1507 | 赵琦 | 常营 |
| 2 | 邱佳 | 女 | 1509 | 蒋时文 | 常营 |
| 3 | 陈晓珊 | 女 | 1509 | 蒋时文 | 常营 |
| 4 | 贾雨清 | 男 | 1505 | 昝煜 | 劲松 |
| 5 | 崔叶寒 | 男 | 1506 | 许辉 | 劲松 |
| 6 | 舒磊 | 男 | 1506 | 许辉 | 劲松 |
| 7 | 郭鸿楠 | 女 | 1508 | 王玉涛 | 劲松 |
| 8 | 张鑫 | 男 | 中餐 | 1503 | 仲长鹏 | 常营 |
| 9 | 魏卓思铮 | 男 | 1402 | 曹亚辉 | 劲松 |
| 10 | 赵一鸣 | 男 | 1401 | 刘谢美子 | 劲松 |
| 11 | 刘青 | 女 | 酒店 | 1413 | 李智辉 | 常营 |
| 12 | 饶芝琴 | 女 | 1413 | 李智辉 | 常营 |
| 13 | 张赢钊 | 女 | 1412 | 赵文婷 | 常营 |
| 14 | 张庆天 | 男 | 摄影 | 1417 | 李明慧 | 劲松 |
| 15 | 陈梦晗 | 男 | 1417 | 李明慧 | 劲松 |

**出访交流报告**

应法国提莱尔酒店管理学校的邀请，我校12名师生于2016年9月20日至30日前往法国巴黎进行了文化教育交流活动，本次交流访问是对法国提莱尔酒店管理学校师生今年4月来我校访问的回访。

在为期十天的交流期间，我校师生首先与来自美国、德国、意大利、古巴、葡萄牙、加拿大、西班牙等12个国家的交流团共同参加了法国提莱尔酒店管理学校10周年校庆系列活动。活动包括精彩纷呈的各国烹饪厨艺展示活动、充满国际氛围的鸡尾酒会、法国答谢各国代表团冷餐会和送别晚宴。在与来自世界各地代表团交流的同时，法国提莱尔酒店管理学校还为我校师精心安排了校园和实训室参观、学校的教育教学和管理模式介绍、法餐历史文化讲座、法餐烹饪实操课、法国香槟区酒厂考察和巴黎历史名胜古迹参观等丰富多彩活动。

法国提莱尔酒店管理学校坐落于法国巴黎市中心，是法国一所著名的集职业高中、大专和社会培训为一体的职业学校。通过与提莱尔酒店管理学校的师生交流与实地参观学习，我们进一步了解了法国职业教育体系。

**一、法国教育基本制度。**在法国，从6岁到11岁这个阶段接受小学教育，小学毕业后是四年的初中教育。初中结束后，学生有两条道路可以选择：第一条是常规或技术研究的道路，学生致力于在高中获得普通学位或是技术学位，毕业后的目标是进入高等院校；第二条是职业教育的道路，通过不少于两年的学习获得职业培训证书后直参加工作或继续学习不少于三年后获得职业教育学位或深造。  **二、法国职业高中教育。**法国的职业高中教育包括一般的学术课程，理论的和实践类课程，计划活动和实习期的工作培训。对于申请职业培训证书的学生，须在两年多的时间内保证2300小时的训练时长，其中420到560小时必须是基于工作内容的训练；对于申请职业教育学位的学生须在2年多的时间内保证2400到3500小时的训练时长，其中770小时必须是基于工作内容的训练。 **三、法国在职学徒的培训。**法国学徒的工作培训与雇主的需求紧密结合，并且利用工作时间在学徒培训中心（apprenticeship training centre）进行授课。学徒在授课期间须签署一份特殊的雇佣合同并得到一定的薪水报酬，但是年龄必须在16到25岁之间。学徒的课程中，约有60%到75%的课时在工作场所中，并在导师的监督下学习技术和知识。在学徒培训中心的课时中，为想获得职业培训证书的学徒在2年多的时间里共准备了至少800小时的课程。其中三分之二的培训是一般的学术和技术课程，三分之一是实践类训练。  **四、法国职业教育的在职培训。**雇员和求职者可以通过获得职业教育证书来作为在职培训的一部分。国家教育机构小组负责为这些人提供相关的培训。Greta由国立学校、初中、高中、技术高中和职业高中组成，利用这些学校的优势是能够最大程度上的利用地理优势，整合他们的技术资源，并组建一个最大的成人教育网络体系。职业教育学位相比于职业培训证书，要求要高很多。该学位提供70个不同领域的专业（如商业、服务业、餐饮业、会计等）以及特定的专门行业（如钟表制造、珠宝业等）。学生在初中毕业后通过不少于三年的学习或在获得职业培训证书后不少于两年的学习来获得该学位。获得该学位后，理所当然同样可以参加工作，而且和其他法国的学位一样，可以成为进入高校学习的敲门砖。  **五、法国职业教育证书。**在法国，职业教育证书具有国家认可的效力。证书采取等级制，从5级（初级）到1级，这些证书涵盖接近450个专业相关的不同的贸易和领域。证书的设置和更改由国家机构中的专业组织来决定（称为consultative professional committees），学生要取得相应的证书，前提是必须获得专业而全面的技术和知识。

本次出访法国，我们不但了解了法国的职业教育体系，还充分体验了法国烹饪文化。在各项活动中，我校师生深知代表团的每一个成员不仅代表着北京市劲松职业高中，更代表着北京和中国形象。因此，在交流期间，我校师生团结协作、严格自律、认真交流、用心体会，始终保持着良好的形象，用得体的举止和优秀的才艺，展示了我校师生良好的精神风貌和专业技能，与各国交流团之间架起了友谊的桥梁。我校师生赴法交流访问的时间虽然很短暂，交流访问团的全体师生都深感不虚此行，交流期间时时处处体现出了我校和法国提莱尔酒店管理学校的诚挚与友好，此次交流访问取得了良好的效果，达到了预期目的，进一步巩固了中法两校合作基础。

**出访交流照片**

|  |  |
| --- | --- |
| **E:\国际友好校项目\法国提莱尔酒店管理学校\2016年9月20-30日出访法国提莱尔\2016年劲松职高法国出访考察报告\法国交流照片\6.JPG**  我校学生学习法国甜品制作 | **E:\国际友好校项目\法国提莱尔酒店管理学校\2016年9月20-30日出访法国提莱尔\2016年9月出访法国资料（赵静）\法国出访团照片\烹饪实操课\_80A5529.JPG**  我校 |

1. **2017年法国来访**

**来访交流信息**

**法国提莱尔酒店管理学校师生抵达劲松职高开启交流访问行程**

3月28日清晨，法国巴黎提莱尔酒店管理学校师生一行13人抵达劲松职高，开启为期10天的交流访问行程。这是双方自2013年签订友好交流协议以来的第六次互动。未来十天，学校为法国师生准备了中餐烹饪、体育比赛、酒店参观以及户外文化体验等丰富的课程与活动，法国友好校的大厨Vincent也将为学校师生展示地道法式菜肴的制作。为加强双方的合作伙伴关系，双方学校还将会对学生交换实习项目落地事宜进一步磋商。

上午，劲松职业高中为法国师生举行了欢迎会，校长郭延峰出席了欢迎会，出席欢迎会的学校领导还有行政副校长王为民、对外交流合作办公室主任刘杰、酒店管理专业主任韩金凤、西餐专业副主任王跃辉、总务处主任赵红宇、食堂主管王玉华等。会上，郭校长代表学校对法国师生的到来表示热烈欢迎，并对签约以来双方学校的积极友好互动做了充分肯定。法国友好校的国际交流项目负责人弗雷德先生代表法方校长与劲松职高续签了未来三年的友好校协议，并一再转达提莱尔酒店管理学校校长欧兰娅女士对郭校长能亲自访问法国的热烈期盼，相信双方校长的亲自会晤能进一步加强双方的合作伙伴关系，更快促成双方交换实习项目的落地。

下午，法国交流团师生在学校英语社团师生的带领下参观了学校，社团学生们的热情像一道暖流，让远道而来交流团的学生一下子没有了陌生感，相信未来十天的沟通与交流是学生们之间建立深厚友谊的良好开端。

此次交流活动正值学校“十三五”开局的第一年，相信此次交流活动的成果将为推进学校“十三五”规划中的国际合作与交流项目的落地发挥重要作用，为中法两国烹饪职业教育的深入交流与合作开启新的篇章。

**法国提莱尔酒店管理学校师生在劲松职业高中交流纪实**

4月4日，法国提莱尔酒店管理学校师生来我校为期十天的交流活动已经临近尾声，在劲松职业高中师生精心设计、热情接待，为前来交流访问的法国提莱尔酒店管理学校师生带来了前所未有的体验，同时法国师生也为劲松职高师生展示了法国的餐饮文化，在形式多样的活动中，中法两国的师生增进了友谊，促进了彼此文化的交融。

活动中，我校安排的中餐烹饪课程让法国师生耳目一新：专业副主任成晓春老师的创新型面点课，真正让学生成为课堂的主体，课前学生们自学微课后，成老师通过微信群答疑解惑，课上，学生们俨然成为小助教，协助教师指导法国师生学习地道的中式面点制作；专业教师许志麟在课上融入了丰富的历史文化知识，让法国师生在学习中餐烹饪的同时，感受了中国饮食文化的博大精深；青年教师刘龙的通过精湛的技艺让西瓜瞬间变成朵朵绽放的鲜花，深受感染的法国师生迫不及待地拿起小刻刀体验其中的乐趣。

在西餐专业副主任王跃辉老师的带领下，西餐专业的学生们负责为法国师生准备早餐和晚餐，精心准备的餐食让法国师生忽略了地域的差异。王老师特意要求学生们制作法式面包和创新法式甜点，并向法国大厨虚心讨教。经过法国大厨的点拨，学生们的技艺愈发精进。西餐专业师生的“工匠精神”令法国大厨钦佩不已。为表示感谢，法国大厨温森特老师为学校学生带来法式泡芙制作课。在法国师生一对一地悉心指导下，学校学生成功制作出地道的法式泡芙，午餐时同学们把新鲜出炉的泡芙端到食堂与全体师生们共同分享，成就感十足。通过这样的活动安排，促进了我校西餐专业的内涵发展，提升了专业师生的实践能力及国际素养。

在实习就业指导处杨春影老师的带领下，法国师生参观了东方君悦酒店。酒店非常重视与学校的校企合作伙伴关系，酒店部经理罗璟亲自设计参观流程，对酒店进行全面介绍后，还在酒店中餐厅里安排法国师生品尝了烤鸭。

德育处副主任赵琦老师为法国师生安排了足球、篮球比赛等丰富的体育活动。信息中心的黄贵霞老师带领法国师生游览了长城、故宫和颐和园等名胜古迹，英语社团师生的精准翻译和悉心陪伴让法国师生的文化体验酣畅淋漓。

几天的交流活动让参与活动的我校师生体会了国际交流带来的文化碰撞，他们用英文、法文和中文对餐饮文化、酒店服务理念等进行了深入地探讨与交流。这样的国际交流活动将会成为劲松职高对外交流的常态，助力学校培养具有国际视野的现代职业人。

**法国提莱尔酒店管理学校师生结束在我校十天的交流返程回国**

4月6日晚，法国提莱尔酒店管理学校13名师生结束了在我校的交流访问活动，带着对北京生活的美好回忆，带着我校师生的良好祝愿，在与我校领导、老师和同学们依依惜别之后，登上了返程的飞机。

当天下午，法国师生为了感谢学校几天以来的热情接待，由带队主厨文森特亲自设计菜单，带领学生在我校常营校区烹饪实训室精心准备了丰盛的法式晚宴。我校书记吴少君、行政副校长王为民、德育副校长于忠波以及参与接待的相关处室的领导、老师和学生代表出席了晚宴。会场的布置独具匠心：中、法文化的象征陶瓷瓶和埃菲尔铁塔装饰交相辉映，传递着双方学校同心协力深度合作的信心。双方学校师生共同体验了精美的法餐，在轻松愉快的氛围中，分享着彼此的收获和对未来的展望。

十天里，我校为法国提莱尔酒店管理学校师生带来了前所未有的体验，同时法国师生也展示了法国的餐饮文化，在形式多样的活动中，中法两国师生增进了友谊，促进了彼此文化的交融。中餐专业教师精心准备的烹饪课让法国师生既感受了中国饮食文化的博大精深，又品味了匠人匠品匠心。西餐和酒店管理专业师生提供的美食与服务让法国师生感到宾至如归。实习就业指导处安排的五星级酒店参观让法国师生感受了我校校企合作的成功。德育处安排的丰富的体育活动，尤其是太极扇，让法国师生迷上了中国式校园体育运动和中国功夫。英语社团师生的陪伴让法国师生的名胜古迹文化体验酣畅淋漓。同样，法国师生悉心指导我校学生制作的法式甜品，也让我校全体师生体验了独特的法国餐饮文化。

短短十天，双方学校师生用英文、法文和中文对餐饮文化、酒店服务理念等进行了深入地探讨与交流。这样的国际交流活动将会成为劲松职高对外交流的常态，助力学校培养具有国际视野的现代职业人。

**来访交流照片**

|  |  |
| --- | --- |
| E:\国际友好校项目\法国提莱尔酒店管理学校\2017年3月28-4月6日法国提莱尔来访\法国交流团4月7日新闻\2.JPG  法国学生学习食品雕刻技艺 | E:\国际友好校项目\法国提莱尔酒店管理学校\2017年3月28-4月6日法国提莱尔来访\法国交流团4月7日新闻\5.JPG  我校学生学习创新法式泡芙制作 |