

2025 年度全国现代餐饮行业产教融合共同体供给清单

供给类型	可供给内容	可提供数量	参与主体
教育资源供给	烹饪技能培训、餐饮管理课程、产教融合班	5000 人/年	各中职院校及高职院校
	学术研究与理论支持	200 人/年	哈尔滨商业大学等本科院校
	实际案例与技术标准	300 家/年	山东舜和酒店集团、兰湘子餐饮管理有限公司等
技术资源供给	AI 供应链系统、大数据分析工具	100 套/年	科技企业
	智能烹饪设备、数字化管理系统	500 台/年	餐饮设备供应商
	冷链物流、预制菜技术	200 项/年	连锁餐饮企业、与食品加工企业
人才资源供给	定向培养厨师、服务员	3000 人/年	职业院校与企业合作项目
	餐饮管理人员培训	500 人/年	本科院校课程与企业内训
	创新菜品与商业模式孵化	100 个/年	竞赛与研发项目
政策与标准供给	行业人才需求预测报告	1 份/年	行业协会
	职业资格证书体系	覆盖全部关键岗位	人力资源与社会保障部
	行业标准化建设	持续更新	中国烹饪协会、中国饭店协会

2025 年度全国现代餐饮行业产教融合共同体需求清单

需求类型	需求内容	需求数量	需求主体
人才需求	专业认证厨师	2000 人	餐饮企业
	市场营销与成本控制管理人员	500 人	连锁餐饮企业
	菜品研发与数字化运营人才	300 人	创新餐饮品牌
技术需求	AI 工具优化供应链与客户管理	100 套	中高端餐饮企业
	智能设备提升后厨效率与标准化	500 台	快餐与正餐企业
	冷链物流技术减少浪费与碳排放	200 项	食材供应链企业
资源需求	企业参与共建实训场景	50 家	职业院校与餐饮企业
	结合行业趋势更新教材与案例库	持续更新	高校与出版社
	政府提供税收优惠与资金补贴	根据政策申请	地方政府
合作需求	企业参与课程设计与实习就业对接	深度合作	高校与餐饮企业
	定期举办论坛与竞赛促进经验共享	年度活动	行业协会与媒体
	引进海外先进技术与管理模式	国际合作项目	跨国餐饮企业与高校海外驻地

2025 年度全国现代餐饮行业产教融合共同体秘书处
(青岛酒店管理职业技术学院产教融合服务中心代章)

