

山东蓝海股份有限公司简介

一、企业简介

山东蓝海股份有限公司始创于 1994 年，总部位于山东。多年来，始终不渝地坚持以打造民族品牌为使命，秉承“致良知，出精品”的核心价值观、“您的需求，我的责任”的服务理念，立足山东，辐射全国，打造了“双轮驱动，相关产业协同发展”的产业布局，下辖七个子公司：酒店管理公司、海勤供应链公司、餐饮服务有限公司、物华天宝爱农生鲜超市、生态农业公司、工程总公司和蓝海职业学校。

是中国饭店协会副会长单位，山东省饭店协会会长单位，荣获“中国饭店业金马奖”“中国旅游饭店业金星奖”“中国旅游产业杰出贡献奖—飞马奖”等称号，拥有“中国驰名商标”。在“2021 中国正餐企业排行榜 TOP50”中位居第 4 位，是 2022 年北京冬奥会食材供应企业。

拥有“中国驰名商标”—“蓝海股份”，是“山东省服务名牌”“山东省重点服务业企业”“山东省校企合作先进企业”、“山东省职业教育示范企业”，2019 年被评为“山东省文旅融合示范单位”，入选 2020 年度山东省服务业高端品牌培育企业名单，入选《山东省第一批产教融合型企业入库名单》。

2012 年被国家旅游局监督管理司确定为“中国第二批全面推进旅游标准化试点单位”，2013 年被国家标准委认定为“国家级酒店服务业标准化试点单位”，均为山东省唯一入选单位。依托总部管理平台优势和蓝海菜品研究所、旅游研究院技术优势，公司全面构建了涵盖建设标准、菜品标

准、服务标准、流程规范在内的标准体系，被确立为山东省“餐饮住宿业标准化示范单位”和国家“餐饮住宿业标准化试点单位”，成为行业标准化建设的引领者。

二、服务专业

酒店运营与管理、烹饪工艺与营养、中西面点工艺

三、实践岗位

序号	教师实践岗位	重点方向及内容	依托实践项目
1	见习宴会经理、客房经理、前厅经理，厨师长、中餐厨师、面点厨师	酒店运营与管理、中餐烹饪、中式面点、西式面点	山东省新旧动能转换公共实训基地

四、联系方式（联系电话、公司网址、公司地址）

联系电话：05468151223

公司网址：<http://www.lanhai.cn/firstPage/initFirstPage>

公司地址（总部）：山东省东营市东营区庐山路与黄河路交汇处

五、实施地点（XXX省XXX市XXX区XXX路XXX院内）

序号	名称	地址	领域	方式
1	山东蓝海酒店管理股份有限公司	山东省东营市东营区庐山路1099号	酒店运营与管理、烹饪、面点、餐厅服务	集中培训 分组跟岗实践

备注：在山东、北京、上海、江苏、内蒙、海南等地拥有80余家中高档酒店。

六、方案安排

（一）酒店运营与管理岗位实施方案

序号	岗位	跟岗项目	培训方式	备注
1	客房部	客房运营管理及业务技能	理实一体化	
		前厅运营管理	理实一体化	
		前台管理及业务技能	理实一体化	
		客房预订业务	理实一体化	
		大堂引领服务及顾客管理	理实一体化	
		会务管理及服务流程	理实一体化	
		PA 组清洁、养护、合理放置清洁设备	理实一体化	
2	餐厅部	钟鼎楼餐厅运营管理及服务流程业务 (高档区域)	理实一体化	
		渔歌舫餐厅运营管理及服务流程业务 (普通区域)	理实一体化	
		自助餐厅运营管理及服务流程业务 (普通区域)	理实一体化	
		特色餐厅运营管理及服务流程业务(个 性区域)	理实一体化	
3	市场部	跟办客户	理实一体化	
		营销管理及活动策划	理实一体化	
4	行政部	主任：对内管理、对外对接	理实一体化	
		培训/质检：培训内容及检查	理实一体化	
		人事：招聘、管理、人力资源规划	理实一体化	
		安全部	理实一体化	
5	膳食部	渔歌舫厨房 1.厨师运营管理业务(如成本管理、菜单搭 配、原材料管控等) 2.占灶、切配、特色菜等厨房业务	理实一体化	

序号	岗位	跟岗项目	培训方式	备注
		钟鼎楼厨房 1.厨师运营管理业务（如成本管理、菜单搭配、原材料管控等） 2.占灶、切配、特色菜等厨房业务	理实一体化	
		自助餐厨房、特色坊厨房 1.厨师运营管理业务（如成本管理、菜单搭配、原材料管控等） 2.占灶、切配、特色菜等厨房业务	理实一体化	

（二）烹饪岗位实施方案

序号	岗位	跟岗项目	培训方式	备注
1	热菜	菜品制作流程 及班中工作流程	理实一体化	
2	凉菜	菜品制作流程 及班中工作流程	理实一体化	
3	特色菜	菜品制作流程 及班中工作流程	理实一体化	
4	蒸车	菜品制作流程 及班中工作流程	理实一体化	
5	煎档	菜品制作流程 及班中工作流程	理实一体化	

（三）中西式面点岗位实施方案

序号	课程名称	课程大纲	培训方式	备注
1	面点基本功	技能学习及训练	理实一体化	
2	中西式面点熟制	蒸、煮、炸、烤、煎	理实一体化	
3	中西式面点制作	馅心制作标准及流程	理实一体化	

序号	课程名称	课程大纲	培训方式	备注
4	中西式面点配置	各种中西式面点制作及调配	理实一体化	

（四）餐厅岗位实施方案

序号	课程名称	课程大纲	培训方式	备注
1	职业形象塑造	1. 职业形象的构成要素 2. 职业形象对企业形象的影响 3. 职业仪容规范 4. 职业仪表规范	理实一体化	
2	基本仪态礼仪	1. 站姿：标准服务站姿的要领与训练、交流沟通的站姿 2. 坐姿：端庄坐姿的要领与训练、等候服务坐姿、交流坐姿 3. 走姿：稳健走姿的要领与训练 4. 站、坐、走、蹲等仪态基本要领与相关禁忌 5. 指引手势 ◆邀请手势体现对客户充分尊重 ◆指引方向与位置的手势 ◆与客户沟通\交流的手势运用	理实一体化	
3	职场商务礼仪	1. 温暖有礼的微笑点头致意 2. 职场中的问候、礼让及致意 3. 鞠躬礼仪（鞠躬问候、点头礼） 4. 递接名片——一气呵成名片递接四步曲	理实一体化	
4	餐前准备	物品摆放及配备、摆台、设施设备检查	理实一体化	
5	餐前期服务	站位迎宾、挂衣服务、房间温度、毛巾问询、茶水、就餐人数、提前开酒水、加撤餐位	理实一体化	
		餐具的认知，主副陪位置及有效人（餐中相关服务确认和沟通人）	理实一体化	
6	核心服务	客源需求、预定信息的掌握与应用、引领	理实一体化	

序号	课程名称	课程大纲	培训方式	备注
		服务、客史信息收集		
7	酒水服务	酒水服务：展示酒水、斟酒	理实一体化	
8	茶水服务	茶水服务：冲泡规范、斟倒茶水	理实一体化	
9	上菜 服务	凉菜、桌面菜的上菜	理实一体化	
		各吃菜的上菜	理实一体化	
		特殊菜品的上菜	理实一体化	
		分菜	理实一体化	
10	餐后期服务	巡台服务	理实一体化	
11	餐后收尾	收尾流程及标准，清洗及擦拭转盘、擦拭 及自查杯具、餐具、小件	理实一体化	