

龙虾学院、烧麦学院、辣子鸡学院……火了

学生还没毕业，企业就来『抢人』

服务业是吸纳就业的主渠道。这几年，顺应消费升级趋势，各地纷纷开办特色美食学院，定向培养餐饮行业从业人员。如湖北潜江的龙虾学院、内蒙古的烧麦学院、湖南岳阳的烧烤学院、山东枣庄的辣子鸡学院等频频登上热搜，受到广泛关注。

这些学院不仅吸引了大量年轻人报名，更在毕业季呈现出“学生尚未毕业，企业就已入校争抢”的火热景象，成为就业市场上的一股新风。

校企合作开设订单班 学生“未毕业先就业”

傍晚时分，在潜江的一家餐厅里，近500张餐桌坐得满满当当，一盘接一盘红亮油润的小龙虾接连被端上桌。前厅人声鼎沸，后厨更是忙得热火朝天，店员们备菜、传菜忙个不停，灶台旁来回忙活的不少年轻人，都来自当地一所龙虾产业学院。

众多年轻人中，记者认识了21岁的小伙子韩裕洲。他从小喜欢美食，中专毕业时，他听说当地一所本科院校开设了龙虾产业学院，就报考了烹饪工艺与营养专业。

韩裕洲告诉记者，传统厨师生徒，主要靠师傅传授经验，至少需要三五年才能独立上手。而他在两年之内，不仅能掌握十几种小龙虾的烧制手法，还会自主研发创新小龙虾口味，这些都得益于在学校的学习。

不仅是能学到真本事，学校还和企业建立合作订单班，学生们在校期间就可以去门店在岗实训。韩裕洲大二时来到这里实习，从配菜、打荷等基础流程一步步做起，如今还没有毕业就已经敲定了工作，还开始独立掌勺烧制小龙虾。

像韩裕洲这样“未毕业先就业”的学生还有不少。记者了解到，潜江龙虾产业学院今年共有400多名应届毕业生，专业涵盖烹饪工艺、电商直播、餐饮管理等多个方向，绝大多数学生已落实毕业去向。他们中有的胜任后厨实操，有的从事直播运营、供应链服务等新业态工作，还有不少具备向门店管理岗位发展的潜力。

江汉艺术职业学院潜江龙虾产业学院教师王中秋介绍，该校学生的就业率达到98%左右。学生基本上在上海、杭州、广州、武汉、北京这些小龙虾餐饮消费比较旺盛的城市就业。

懂养殖精烹饪善运营 让学生毕业就是骨干

潜江龙虾产业学院近几年毕业生就业率始终保持在高位。亮眼的就业成绩如何实现？

记者来到潜江龙虾产业学院，正赶上的一场干货满满的龙虾烹饪大师课。灶台上火苗蹿动，餐饮企业的厨师现场掌勺，演示油焖大虾的炒制过程，拆解火候把控、香料配比等核心诀窍。学生们听得专注，随后轮番上手操练。

不仅是把锅碗瓢盆搬到课堂，还有按照真实直播间场景搭建的教室，学生化身带货主播细致、利落讲解选品，开播不久便有不少网友下单。

专业老师告诉记者，学生们在这里不仅是学如何播产品，从内容策划、脚本撰写，再到拍摄剪辑、账号运营都是他们的必修内容。

校内实训之外，学院还打通了实景助农直播渠道。每年六至八月龙虾消费旺季，都会组织学生进驻龙虾餐饮门店、龙虾品牌线下门店，开展驻店直播。

如今，潜江小龙虾全产业链产值突破900亿元。围绕一只小龙虾，学校针对水产养殖、精深加工、餐饮服务，再到龙虾文旅、品牌营销等上下游环节，不断开设新专业，培养懂养殖、精烹饪、善运营的复合型人才，精准填补产业链人才短板。

江汉艺术职业学院党委书记李飞说：“产业铺到哪，专业就开到哪；市场走到哪，培养就跟到哪。让更多企业参与人才培养方案的制定，让学生毕业就是骨干，上岗就是主力。”

美食学院越办越多 技能人才持续走俏

在全国，扎根本土美食的特色产业学院越办越多。这些紧贴全产业链需求培养的技能人才持续走俏，不少企业提前进校揽才。

日前，在内蒙古职业教育特色产业学院成果展现场，羊杂、烧麦、焖面等学生亲手制作的特色美食集中亮相，地道风味吸睛的同时，也引来大批餐饮企业到招贤纳士。不少学生现场就被提前“预订”。

内蒙古锚定本土饮食特色布局职业技能教育，全国首家烧麦产业学院、羊杂产业学院、焖面产业学院等先后落地，为餐饮服务业输送了大量人才。

美食类学院格外火爆，成了年轻人学技就业的“香饽饽”。前不久，湖南岳阳烧烤学院开班今年第一期培训班，4000多人角逐30个名额；6月初，山东枣庄辣子鸡产业学院刚刚成立，已经与200多家企业达成校企合作。这些特色院校正将散落的手工艺、一线行业经验转化为可复制、可推广的标准化课程，让传统美食产业持续释放就业活力。

国家信息中心经济预测部宏观经济研究室副主任邹蕴涵表示，现代服务业产业链的延伸拉长，能够催生过去没有的一些新岗位、新职业，会增强服务业的就业承载能力。服务业产业的升级，也进一步地拓展了新的就业空间，让岗位和人才的匹配更加适合。

本版稿件综合央视、《人民日报》海外版、《工人日报》报道制图/方磊 图片中部分元素由AI生成

探访

美食学院越来越吃香

近年来，各地特色美食呈现产业化、规模化发展趋势，促使各类美食学院应运而生，越来越吃香。这些特色产业学院将零散的民间手艺、行业经验，转化为可复制、可推广的标准化课程体系。学院通常既提供职业教育也提供短期技能培训，以满足不同人群的需求。

学什么

烤鱼第一课 先学挑一条好鱼

在美食学院里，学生学什么？

“学生的第一堂课安排在水产市场。”重庆万州技师学院万州烤鱼培训中心（原万州烤鱼学院）教师简明武说，“鱼的脂肪太厚会发腻，太瘦又不够香，所以第一堂课就要教学生挑一条有‘肌肉’的鱼。

分辨鱼的品种，判断新鲜度，检查健康状况，这些是做好烤鱼的人门必修课。”

在万州烤鱼培训中心，选鱼、宰杀、腌制、烤制、调味等烤鱼全流程均实行标准化教学。一条外焦里嫩的烤鱼背后，是一系列标准严苛、反复打磨的细节。中餐烹饪班学生杨赞认为，杀鱼最讲究功夫，“鱼皮不能破，‘一字花刀’要求刀纹间距刚好两指宽”。

对于各类美食学院，网上有一些质疑的声音：“学做小吃还需要上学？”“街边餐馆学3个月就能上手，何必费这工夫？”对此，受访专家提出了自己的见解。

万州技师学院院长张静认为，美食学院的目标是培养既懂技术、又会经营管理的复合型人才，“除了学习烤鱼制作外，学历班的学生还要系统学习川菜、江湖菜制作以及门店运营管理、食品安全、营养搭配等理论课程”。

长期以来，很多地方的特色美食依靠独特工艺、地域口碑赢得市场。但传统技艺多依赖师徒口传心授、经验传承，存在标准不一、培养低效、人才短缺等问题。近年来密集成立的各类美食学院，将“街头经验”转化为标准化课程体系。

湖北潜江龙虾（产业）学院将小龙虾按个头大小分类，指导学生依据不同类别匹配不同的处理工艺与烹饪口味。岳阳烧烤学院实操环节授课打破“凭感觉、靠经验”的传统模式，食材预处理流程、调料配比量化公示，有的精确到克。

谁来教

酒店主厨烹饪大师亲授厨艺

在美食学院里，谁来给学生上课？呼和浩特市商贸旅游职业学校刘旭明是呼和浩特市商贸旅游职业学校烧麦产业学院的领军人物之一。1995年，他进入这所职业学校的烹饪专业学习，毕业后进入大学深造，之后在大型餐饮机构工作，练就了精湛的厨艺。2007年，他怀着对烹饪教育的热爱，放弃高薪岗位，回母校执教。

刘旭明对技艺有着近乎苛刻的要求。他与学院其他教师合作，将流传百年的烧麦技艺拆解为12道量化的工序。刘旭明在教授核心技艺“捣皮儿”时，要求学生手速和力度精准配合，确保烧麦皮薄如蝉翼但韧性十足。

烧麦产业学院的教师团队里还包括聚膳源、张小聚等品牌的非遗传承人以及一些企业的大厨。“企业的能工巧匠加入教学团队，将企业生产标准与规范融入日常实践教学，培养出的学生精准契合市场需求，深受企业欢迎。”刘旭明说。

美食学院的很多教师是星级酒店主厨、非遗文化代表性传承人以及资深餐饮企业管理者。

在万州烤鱼培训中心，身为中国烹饪大师简明武深受学生喜爱。他带头研发出咖喱味、黑胡椒味、冬阴功味等新式口味的烤鱼，推动万州烤鱼加速“出海”。对于烤鱼的每一处技术细节，他都手把手教学生。“只有基本功扎实，烤出来的鱼味道才够纯正。”简明武说。

观察

未毕业先就业 美食学院做对了啥

2026年毕业季来临之际，潜江龙虾学院、内蒙古烧麦学院、岳阳烧烤学院等本土美食产业学院的学子，尚未完成学业就被各地餐饮品牌提前锁定、争相招揽。不少学生手握多家企业录用意向，实现了“未毕业先就业”。这份亮眼的就业答卷，让特色职业教育收获了市场认可，也让技能人才价值愈发凸显。

长久以来，餐饮技艺传承依赖师徒口传心授、跟班历练，新人成长周期长。与此同时，传统职校的餐饮教学课程体系与行业真实经营场景存在不同程度脱节，难以适配企业实际用工需求。面对这一痛点，一些地方开设美食产业学院，不断探索立足本土美食、贴合市场需求的特色办学路径，比如螺蛳粉学院、拉面学院等。

当下餐饮行业已突破线下堂食的唯一形态，向数字化运营、线上带货、品牌推广、供应链精细化管理等方向拓展。据此，各地美食产业学院增设电商直播、内容策划、账号运营、门店管理等新兴课程，构建复合型人才培育体系，让校企订单班、旺季驻店实训、实景助农直播等深度合作模式有声有色，破解了传统职教部分专业“学用脱节”的弊端。

职教技能人才持续走红，在于产教融合的定制化培育模式实现了质的突破。学校主动联动市场主体，推动企业深度参与人才培养方案设计、课程标准制定，让教学内容对标一线岗位要求与新业态发展趋势，打磨出一批兼具传统技艺功底、现代运营思维与创新能力的复合型人才，一定程度上填补了现代服务业所需的专业化人才缺口。

这种校地共生、产教联动的特色办学模式，形成产业、学子、院校共赢的良性发展格局。对地方产业而言，专业化人才推动传统民间手艺标准化、产业化、品牌化升级，激活本土特色经济的内生动力；对青年群体而言，系统化的技能培育助力他们拥有稳定就业、清晰晋升、自主创业的发展可能；对职业院校而言，差异化的特色办学有助于打破“千校一面”的同质化困境，构筑起独特的办学竞争力。

一场毕业季的人才争抢，让特色职教的价值被更多人看见。扎根烟火产业、深耕实操实效、贴合市场刚需，用实打实的育人成果打破偏见：职业教育不是升学的备选退路，而是适配实体产业、成就青年个体的成长赛道。一盘小龙虾、一屉烧麦、一桌烧烤，承载的不仅是地方美食的色香味与文化传承，更是无数青年靠一技之长实现自我价值的底气。产业赋能教育、教育培育人才、人才反哺产业——这正是职业教育最鲜活的生命力。



潜江龙虾产业学院老师向学生讲解龙虾烹饪技巧。 通讯员关洪磊 摄



学员们在岳阳烧烤学院进行实训练习。 新华社发



呼和浩特市商贸旅游职业学校烧麦产业学院学生竞技烧麦制作。 图据内蒙古新闻网

