李錦記
LEE KUM KEE

Hope as Chef 希望廚師

2020

李锦记希望厨师

招/生/手/册



務實 誠信 永遠創業精神

思利及人 造福社會 共享成果

李文達題



目 录

前　言 04

主办方介绍 05

项目介绍 06-07

合作学校介绍 08-10

资助费用 11-13

报名及招录 14-15

校企共育 16-21

李锦记的持续关怀 22-23

希望厨师蜕变故事 24-25

所获荣誉 26

李锦记酱料集团
www.LKK.com

李锦记希望厨师项目
http://hopechef.lkk.com.cn/

联系方式：
地址：
北京市朝阳区光华路 4 号东方梅地亚中心 A 座 910
电话：
021-60906826（北京 张女士）
021-60915906（成都 甘女士）
020-83162089（广州 庄女士）
电邮：
hopechef@lkk.com.cn

前　言



百年大业，教育为本。

2011 年，李锦记在“思利及人”的核心价值观及“发扬中华优秀饮食文化”使命的推动下，正式启动了李锦记希望厨师项目。该项目每年从全国公开招募有志从事中餐烹饪的青年，由李锦记全额资助其入读国家正规职业高中中餐烹饪专业，使其掌握一门技术，为中餐业发展贡献力量。

不同于传统的“输血”型公益项目，李锦记希望厨师项目更乐见于“造血扶智”，以创新思维整合企业优势资源，助力有志青年学习一技之长，规划理想人生。

今年，李锦记希望厨师项目迈入第十个年头。十年来，项目在“扶志 + 扶智”的精准扶贫公益之路上投入千万，资助了 744 名经济有困难的青年。截至 2019 年 7 月，已有六届共 396 名希望厨师顺利毕业，他们多在北京、上海、广州、成都等大城市的四、五星级酒店就业，也有不少希望厨师经营起了属于自己的餐饮店，实现了改变自我，改变家乡的梦想。

2020 年，李锦记将继续践行“思利及人”的核心价值观和“发扬中华优秀饮食文化”的使命，扩大希望厨师的招生规模，首次在广州开班，实现北京、成都、广州三地办班。在此我衷心感谢所有合作伙伴一直以来的无私奉献与大力支持，未来我们希望继续与社会各界一起努力奋斗，共同履行企业社会责任，为餐饮行业培养更多人才。



李锦记酱料集团主席



主办方介绍

▲ 2018 年 11 月，李锦记新会生产基地荣获“国家绿色工厂”称号

◀ 李锦记澳门老店

李锦记酱料集团概况

李锦记是国际知名的酱料品牌。1888 年，李锦裳先生在广东省南水发明了蚝油，创办了李锦记。经过 132 年的发展，李锦记已从一个只生产蚝油和虾酱的小作坊发展成为拥有 200 多款产品、远销 100 多个国家和地区的跨国酱料集团。

李锦记酱料集团总部设于中国香港，在中国香港、美国洛杉矶、马来西亚吉隆坡、广东新会、广东广州、山东济宁等地设立了生产基地，在全球拥有接近 6000 名员工，是一家具有全球网络的跨国公司。

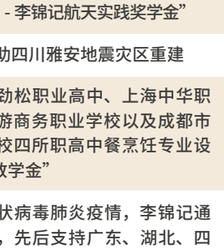
李锦记坚持“100-1=0”的品质管理理念，秉承品质百分百坚持，为消费者提供选料上乘、味道醇正、安全健康的高品质中式酱料，是中式调味品的领军品牌，获奖无数。

近年重大荣誉包括：2008 年，李锦记成为“北京奥运会餐饮供应企业”；2010 年，成为“上海世博会酱料供应商”和“广州亚运会酱料供应商”；2012 年至 2016 年，产品三次入选航天员食用酱料，随“神九”、“神十”和“神十一”登上太空；2016 年，荣膺 G20 峰会调味品供货商；2017 年，成为厦门金砖会晤调味品供货商；2017 年至 2019 年，凭借在员工敬业度、人才发展和工作环境等方面的出色表现，李锦记（中国）销售有限公司连续三年获颁“亚洲最佳企业雇主”；2018 年 , 新会生产基地荣获国家工业和信息化部颁发的“国家绿色工厂”称号。

一直以来，李锦记秉承“思利及人”的核心价值观，积极发起和参与各项社会公益活动，赢得社会各界的诸多认可。



▲ 李锦记坚持“100-1=0”的品质管理理念

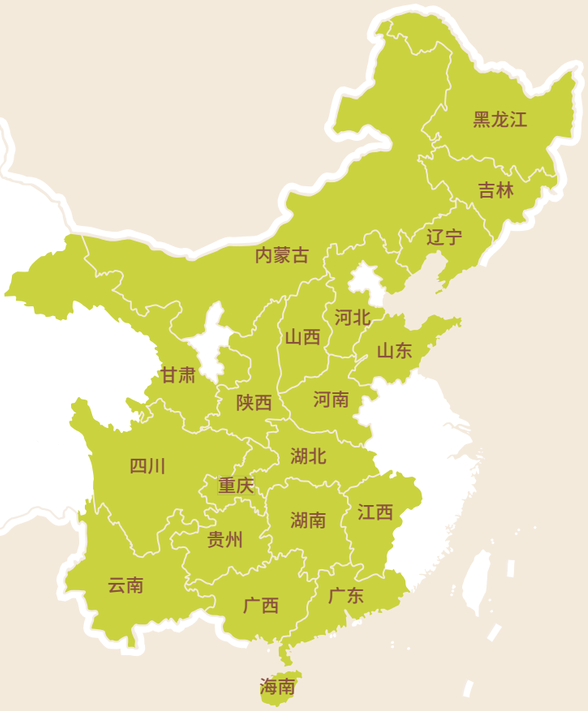


▲ 李锦记集团主席李文达先生向首批李锦记航天奖学金获奖者颁奖

近年公益重大事项

2006	捐资 1000 万元，建成清华大学“李文达医学与生命科学图书馆”
2008	捐助逾 2000 万元现金和物资，援助四川汶川地震灾区重建
2011	捐资 480 万元，援建四川绵阳市平武县大桥镇李锦记博爱学校
2011	捐资 7650 万元，援建广东江门“李文达大桥”和“无限极大桥”。两座大桥分别于 2014 年和 2017 年建成通车
2011 至今	连续 10 年开展李锦记希望厨师公益项目并将持续开展
2012 至今	与中国航天基金会合作共同出资 220 万元在北京航空航天大学设立“中国航天基金会 - 李锦记航天奖学金”、“中国航天基金会 - 李锦记创新奖学金”及“中国航天基金会 - 李锦记航天实践奖学金”
2013	捐资 250 万元，援助四川雅安地震灾区重建
2015 至今	连续六年在北京市劲松职业高中、上海中华职业学校、广州市旅游商务职业学校以及成都市财贸职业高级中学校四所职高中餐烹饪专业设置“李锦记企业奖教学金”
2020	针对全国的新型冠状病毒肺炎疫情，李锦记通过捐款捐物的方式，先后支持广东、湖北、四川及香港等地包括抗疫一线医护人员、基层医护人员、医护人员家庭、社区防疫工作者开展疫情防控工作，并对人民群众进行生活援助，累计捐赠钱物逾 500 万元

项目介绍



李锦记希望厨师项目是一个由李锦记创办，集聚各方力量，资助有志青年免费学厨圆梦、为中餐业发展培养未来之星的“精准扶贫”公益计划，是李锦记“思利及人”的核心价值观和“发扬中华优秀饮食文化”的企业使命的重要实践。

该项目自 2011 年启动，每年李锦记从全国公开招募有志从事中餐烹饪的青年，全额资助（全额学杂费 + 生活补助 + 交通补贴）其入读国家正规职业高中中餐烹饪专业，并鼓励学员学成后投身餐饮企业，为中餐业的发展贡献力量。

迄今为止，项目迈入第十个年头，李锦记捐资千万，惠及四川、重庆、贵州、云南、甘肃、山西、陕西、内蒙古、黑龙江、吉林、辽宁、河南、河北、山东、湖南、湖北、广西、广东、江西、海南 20 个省市的 744 名热爱中餐烹饪的有志青年学厨圆梦，其中 396 人已经毕业。





◀ 希望厨师在李锦记 130 周年创业纪念日上展示技艺



▲ 受助学生发自内心的微笑

毕业希望厨师多在北京、上海、广州、成都、深圳等一线城市的四、五星级酒店和知名餐饮企业工作，诸如希尔顿酒店、香格里拉大酒店、中央电视塔旋转餐厅、北京香港马会会所、北京王府井文华东方酒店、北京日出东方凯宾斯基酒店、北京新云南皇冠假日酒店、北京大董烤鸭店、成都华尔道夫大酒店、成都 JW 万豪酒店、成都明宇豪雅酒店等；也有选择回到临近家乡的省会城市餐饮行业就业。李锦记跟踪调研发现，毕业希望厨师月均收入多在 4500 元以上，不乏有佼佼者已经成为厨师长，工资收入上万；也有一些希望厨师直接开起了餐饮店。一批又一批青年因为希望厨师项目改写命运，逐渐有能力带领自身及其家庭脱贫致富。

作为一个长期公益计划，2020 年，李锦记希望厨师项目将扩大招生规模，除仍在北京、成都两地办班外，将首次在广州开班，在全国范围内招募 135 名符合条件的有志青年学厨圆梦，为更多家庭送去希望。

▼ 毕业希望厨师部分就业单位（排名不分先后）

Hilton 成都希尔顿酒店 · IHG 洲际酒店集团 · WALDORF ASTORIA 成都华尔道夫酒店 · MANDARIN ORIENTAL 北京王府井文华东方酒店 · MARRIOTT HOTELS 万豪酒店 · THE RITZ-CARLTON 深圳 · 北京瑰丽酒店 ROSEWOOD BEIJING · THE PUXUAN HOTEL AND SPA · 北京香港马会会所 · RENAISSANCE 北京金茂万丽酒店 · 国家会议中心 · CROWNE PLAZA 北京新云南皇冠假日酒店 · 新国贸饭店 · 北京柏悦酒店 PARK HYATT BEIJING · NEW WORLD 北京新世界酒店 · 成都香格里拉大酒店 Shangri-La hotel · InterContinental 北京三里屯通盈中心洲际酒店 · The Westin 北京金融街威斯汀大酒店 · 北京雁栖湖国际会展中心 · Sheraton HOTELS & RESORTS · Sunrise Kempinski Hotel 北京日出东方凯宾斯基酒店 · THE PENINSULA 王府半岛酒店 · LEGENDALE HOTEL 地铜酒店 · the opposite house · V-CONTINENT · AVIC 艾维克酒店 · MINYOUN 成都东大明宇豪雅酒店 · 長富宮飯店 HOTEL NEW OTANI CHANG FU GONG · FOUR SEASONS HOTEL BEIJING · 北大博雅国际酒店 THE LAKEVIEW HOTEL · 銀杏 GINGKO · NUO 诺金 BEIJING 北京 · 花家怡园 HUA'S RESTAURANT · NANTANG RESTAURANT 南堂館 · MORTON'S OF CHICAGO THE STEAKHOUSE 莫尔顿牛排坊 · 大董 · DDONG

合作学校介绍



北京市劲松职业高级中学简介

北京市劲松职业高级中学 1983 年建校，是北京市第一所公立且独立设校的职业高中。学校一校四址办学，占地面积 158 亩，教职工 240 人，开设有旅游服务类、休闲保健类、文化艺术类、财经贸易类、公共管理与服务类、体育与健身 6 大专业集群 15 个专业和一个普通高中部，在校生 2000 多人。学校是国家中等职业教育改革发展示范学校、国家级重点职业高中、国际合作办学试点校。

学校以“成就师生、服务首都、造福社会”为使命，秉承着“品如松、劲有为”的校训，发扬“团结奋进、自强不息”的精神，以转型升级、合作共赢、质量提升为战略主题，做优、做精、做特学历教育，做大、做强职业体验与职业培训，促进学校“一体两翼”发展，把学校建成现代服务业人才培养示范基地、产学研一体化示范基地、人才培养模式创新示范基地、国际交流与合作示范基地、社会化服务培训示范基地。把学生培养成品如苍松、德技双修、人文见长的现代职业人。

学校中餐烹饪专业建于 1983 年，目前是国家级重点建设专业、全国数字化资源中餐烹饪专业共建共享项目组长单位、全国烹饪示范专业、北京市烹饪专业委员会主任校、北京市现代化标志专业、北京市烹饪师资培训基地校、北京市中职组烹饪赛项承办校、北京市烹饪专业课改组长校。2018 年该专业被北京市教委评为特色高水平骨干专业。专业采用“双场合一，循环体验，四同育人”的人才培养方式，具有高端模拟仿真的实训工作条件和环境，教师为高级烹饪技师、国际烹饪名师、北京烹饪名师，并聘请多位餐饮行业德高望重的国宝级大师作为顾问。在校生参加中级（四级）职业资格证书等级考试，成绩合格者获得职业资格证书。2020 年，中餐专业与北京市农业职业学院开办“3+2”中高职衔接班，学生在校期间，可以参加该高职院校相关专业的学习和辅导，学生毕业取得成人中专毕业证书后，可通过北京市成人自学考试，升入高职院校相关专业继续深造。



郭延峰
北京市劲松职业高级中学校长

校长寄语

我们很高兴与百年企业李锦记酱料集团合作，为有志于传承中华优秀饮食文化的青年提供学习的机会。在合作的十年里，我们与李锦记酱料集团开展的“希望厨师项目”得到了市区级领导和社会各界的高度认可，为社会培养出众多高品质的优秀厨师。在长期的合作过程中，我们以高度负责的态度对待每一位学生，以无微不至的热情关心他们的生活，以严谨精湛的专业知识、一丝不苟的教学态度服务每一位学生。他们的每一点进步，无不倾注教师的心血与情感。2020 年，学校与李锦记酱料集团将继续为学生搭建起发展的平台，让每一名学生都能成长为合格的专业人才。





四川省成都市财贸职业高级中学校

四川省成都市财贸职业高级中学校是李锦记希望厨师项目在成都的合作学校，今年是与李锦记合作的第 7 年。该校于 1957 年建校，是首批国家级重点职业学校、首批“国家中等职业教育改革发展示范校”、全国教育系统先进集体、全国职业院校实习管理 50 强单位。近年来，该校荣获多项荣誉称号，在办学、科研、社会服务方面都成绩斐然，是四川省中职教育的一面旗帜，受到各界人士的赞扬。

该校的中餐烹饪专业创办于 1983 年，是首批国家中等职业教育改革发展示范校项目建设的重点专业，是四川省烹饪专业课程改革牵头学校；师资力量雄厚，多名中国烹饪大师、中国烹饪艺术家、中国烹饪名师在此任教，先后为四川省内 100 多家饭店和餐饮企业提供了星级评定咨询、星评辅导、开业辅导、管理咨询、新菜品设计等技术指导和服务。该专业学生的专业技能突出、创业能力强，参加全国职业院校技能大赛获得 9 金 15 银的优异成绩，毕业生供不应求。



汪建平
四川省成都市财贸职业高级中学校校长

校长寄语

很高兴能与具有强烈社会责任感的百年民族企业李锦记酱料集团合作，共同培育厨师人才。在过去的 7 年中，我校李锦记希望厨师成长得很快，涌现出许多“全国最美中职生”、“市级优秀班集体”和“市级先进个人”，培育出许多创业明星和五星级酒店的后厨骨干。希望“2020 李锦记希望厨师班”的全体同学在阳光中生活，在自信中成长；以开朗和友善的性格对待同学，以勇敢和坚强的品格面对困难；学会做人，学会做事，通过希望厨师项目学到一技之长，让父母安心，让老师放心，让企业满意。





广州市旅游商务职业学校介绍

广州市旅游商务职业学校是 1981 年成立的全日制中等职业技术学校，现有在校学生 4500 余人，是首批国家中等职业教育改革发展示范学校、国家级重点中等职业学校、全国职业教育先进单位、首批全国中职“教学工作诊断与改进”试点学校、广东省“中华文化传承基地”、广东省模范职工之家、广州市星级家长学校。2018 年入选教育部“改革开放四十年中职高质量发展五个案例”学校，2019 年被评为“全国教育系统先进集体”。

学校开设有烹饪、高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理、商务英语和会计等 19 个专业和专业方向。其中高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理、中餐烹饪与营养膳食、商务英语和会计专业是广东省重点专业，高星级饭店运营与管理专业是国家示范专业。学校大力推进产教融合，牵头成立了广州市旅游商务职业教育集团，与 15 个国家、地区的 27 间院校或教育机构建立了友好合作关系。多年来，学校的办学质量得到社会的广泛称赞，被誉为“粤菜厨师黄埔军校”、“广东旅游商务人才的黄埔军校”。

学校烹饪专业创办于 1973 年，是广东省的重点专业及龙头专业。专业师资力量雄厚，教学水平高，专业师资全部是双师型教师、高级技师，其中有 19 位中国烹饪名师、大师，培养的学生多人荣获省市技术能手称号。烹饪专业实训室的设施设备均达到全国同类领先水平，给烹饪专业学生提供了良好的动手实践机会，保证学生所学的知识能力与星级酒店直接对接，为广东省餐饮业的发展输送了大批烹饪顶尖管理人才。2018 年，中餐烹饪与营养膳食专业获批为“首批广东省双精准示范专业建设项目”；2019 年，学校同时获批广东省首批粤菜师傅大师工作室，粤菜师傅培训基地。



吴浩宏
广州市旅游商务职业学校校长

校长寄语

广州市旅游商务职业学校作为“粤菜厨师黄埔军校”和培养粤菜师傅工程培训基地、大师工作室，积极发挥学校在粤菜职业教育教学及粤菜大师引领示范方面的优势，承担着粤菜的传承与延续人才培养的重任。百年企业李锦记，底蕴深厚，奉行“思利及人”的理念，坚守“发扬中华优秀饮食文化”的企业使命，致力于培养中餐餐饮行业未来之星。在共同的教育梦想及价值理念指引下，学校和企业会相互扶持，形成合力，为中餐业搭建烹饪人才培养共建共享平台，弘扬粤菜工匠精神，传承岭南厨师技艺，成就有志于从事中餐烹饪的青年成为真正的“粤菜师傅”，积极推进粤菜师傅工程，实现乡村振兴。



资助费用

北京市劲松职业高级中学——“李锦记希望厨师项目”资助费用

第一学年资助费明细（高一年级）		
费用项目（年 / 人）	金额（元）	备注
学费	2800	李锦记直接支付给学校
住宿费	750	
保险费	50	
教材费、校服费	1400	
工服费	400	
工具费	480	
床上用品	700	
预收费用（军训）	500	
代收代管（学生活动）	600	
生活费	6000	李锦记直接发给学生（每年发 10 个月，每月 600 元）
寒暑假交通补贴	1000	李锦记直接发给学生（寒暑假各 500 元）
开学路费补贴	300	李锦记直接发给学生

第二学年资助费明细（高二年级）		
学费	2800	李锦记直接支付给学校
住宿费	750	
保险费	50	
预收费用	500	
代收代管费 (学生活动)	600	
考级费	500	
生活费	6000	李锦记直接发给学生（每年发 10 个月，每月 600 元）
寒暑假交通补贴	1000	李锦记直接发给学生（寒暑假各 500 元）

第三学年资助费明细（高三年级）		
学费	2800	李锦记直接支付给学校
保险费	50	

备注：

1、学制三年。学生学习期满，成绩合格且无任何违纪违法行为，思想考核合格者，可获得北京市教委颁发的成人中专毕业证书。

2、第三年是学生实习周期，学生可合理使用实习工资自行承担该阶段的生活开支。

3、如学生因重大违纪事件而被学校开除或由于自身原因而辍学，则资助关系立刻停止。

4、学生在学习期间，如因个人原因或因不可抗因素而遭遇的伤病、意外事故等产生的责任和费用由学生本人自行承担。

5、以上资助费用以实际发生为准。

四川省成都市财贸职业高级中学校——“李锦记希望厨师项目”资助费用

第一学年资助费明细（高一年级）		
费用项目（年 / 人）	金额（元）	备注
学费	1900	享受国家中职学生减免学费政策
书本费	800	李锦记直接支付给学校
住宿费	400	
工服费	300	
保险费	350	
体检费	300	
代管费用	500	
工具费	600	
预收费用（额外支出）	500	
校服	750	
部队军训 (含服装)	700	
床上用品及生活用品	750	
生活费	6000	李锦记直接发给学生（每年发 10 个月，每月 600 元）
实作耗材	1000	李锦记直接发给学生（每年发 10 个月，每月 100 元）
寒暑假交通补贴	1000	李锦记直接发给学生（寒暑假各 500 元）
开学路费补贴	300	李锦记直接发给学生

第二学年资助费明细（高二年级）		
学费	1900	享受国家中职学生减免学费政策
书本费	800	李锦记直接支付给学校
住宿费	400	
工服费	300	
保险费	350	
体检费	300	
代管费用	400	
工具费	600	
预收费用（额外支出）	500	
考级费	550	
生活费	6000	李锦记直接发给学生（每年发 10 个月，每月 600 元）
实作耗材	1000	李锦记直接发给学生（每年发 10 个月，每月 100 元）
寒暑假交通补贴	1000	李锦记直接发给学生（寒暑假各 500 元）

第三学年资助费明细（高三年级）		
学费	1900	享受国家中职学生减免学费政策
书本费	800	李锦记直接支付给学校
学生保险费	350	
预收费用（额外支出）	500	李锦记直接支付给学校（根据发生情况支付）

备注：

1、学制三年，获得四川省教育厅颁发的中等职业学校中专毕业证书。
2、第三年是学生实习周期，学生可合理使用实习工资自行承担该阶段的生活开支。
3、如学生因重大违纪事件而被学校开除或由于自身原因而辍学，则资助关系立刻停止。
4、学生在学习期间，如因个人原因或因不可抗因素而遭遇的伤病、意外事故等产生的责任和费用由学生本人自行承担。
5、以上资助费用以实际发生为准。

广州市旅游商务职业学校——“李锦记希望厨师项目”资助费用

第一学年资助费明细（高一年级）		
费用项目（年 / 人）	金额（元）	备注
学费	3172	李锦记直接支付 农村户口及城镇低收入困难家庭学生可享受国家减免学费政策
住宿费	1000	李锦记直接支付
保险费	50	李锦记直接支付
校服费（含鞋）	1978（男） 1866（女）	
工服费	200	
工具费	300	
床上用品	385	
军训费	60	
健康证	110	
通讯费（校讯通）	120	
生活费	6000	李锦记直接发给学生（每年发 10 个月，每月 600 元）
寒暑假交通补贴	1000	李锦记直接发给学生（寒暑假各 500 元）
开学路费补贴	300	李锦记直接发给学生

第二学年资助费明细（高二年级）		
学费	3172	李锦记直接支付 农村户口及城镇低收入困难家庭学生可享受国家减免学费政策
住宿费	1000	李锦记直接支付
保险费	50	李锦记直接支付
健康证	110	
通讯费（校讯通）	120	
生活费	6000	李锦记直接发给学生（每年发 10 个月，每月 600 元）
寒暑假交通补贴	1000	李锦记直接发给学生（寒暑假各 500 元）

第三学年资助费明细（高三年级）		
学费	1586	李锦记直接支付 农村户口及城镇低收入困难家庭学生可享受国家减免学费政策
住宿费	500	李锦记直接支付
保险费	50	李锦记直接支付
考证费	300	
健康证	110	
通讯费（校讯通）	120	
生活费	3000	李锦记直接发给学生（第三年发 5 个月，每月 600 元）
寒暑假交通补贴	500	李锦记直接发给学生（寒假 500 元）

备注：

1、全日制学制三年，学习期满、成绩合格获得广州市教育局颁发的中等职业学校毕业证书。
2、第三年第二学期是学生实习周期，学生可合理使用实习工资自行承担该阶段的生活开支。
3、如学生因重大违纪事件而被学校开除或由于自身原因而辍学，则资助关系立刻停止。
4、学生在学习期间，如因个人原因或因不可抗因素而遭遇的伤病、意外事故等产生的责任和费用由学生本人自行承担。
5、以上资助费用以实际发生为准。

报名及招录

李锦记成立了希望厨师项目小组，负责项目的策划、执行和对希望厨师的跟踪管理，同时建立了完善的招录工作体系和面试评分标准，实现了全程公平、公正、务实、透明的项目运作。

报名要求

家庭收入 人均年纯收入低于 4000 元

学历要求 初中学历

年龄要求 15—19 周岁

体格要求 五官端正、形体匀称、味觉灵敏、无皮肤病和传染病、无深度近视、无色盲色弱问题。

素质要求 有良好的沟通能力，热爱烹饪、遵纪守法、诚实守信、勤劳俭朴、吃苦耐劳、无滋事犯罪前科及其它不良记录。

报名材料

1.《2020 李锦记希望厨师报名登记表》

2. 本人身份证复印件

3. 本人户口本复印件

4. 本人初中毕业证复印件

5. 撰写《我的志向》文章（1000 字左右）

备注：《2020 李锦记希望厨师报名登记表》需登陆李锦记官网（www.LKK.com），进入希望厨师项目专题页面下载。

报名方式

网上报名

登陆李锦记官网（www.LKK.com）
进入李锦记希望厨师项目专题页面
在报名专区上传相关材料

邮寄报名

将报名材料邮寄到
北京市朝阳区光华路 4 号东方梅地亚中心 A 座 910 室
李锦记希望厨师项目组收

邮件报名

将报名材料发送至
hopechef@lkk.com.cn 邮箱

注意事项

1. 报名时，在线提交或邮寄本人身份证时，需正反面扫描或复印。
2. 《我的志向》文章必须本人撰写，发现抄袭或雷同取消报名资格。
3. 报名信息弄虚作假者取消报名资格。

招录安排

每年，李锦记和合作学校会组成希望厨师项目小组，共同制定招生方案，报名结束后，项目小组前往面试站点对申请人进行笔试、面试、体格检查等。同时，招生小组还会实地家访，考察报名人员的家庭情况。最终，项目小组会根据申请人的面试成绩及综合能力，择优录取，确定资助名单。

招录流程



咨询电话

报名中有任何疑问，可拨打以下电话咨询：**021-60906826**（北京 张女士）、**021-60915906**（成都 甘女士）、**020-83162089**（广州 庄女士）。


▲ 老师向申请人介绍学校情况


▲ 面试者认真聆听希望厨师项目介绍


▲ 候选人正在进行笔试



▲ 候选人正在接受严格的面试


▲ 对候选人进行嗅觉和味觉测试


▲ 希望厨师项目小组对候选人进行家访

校企共育

李锦记希望厨师项目服务国家战略，积极倡导“精准扶贫，用厨艺为有志青年打开一扇希望之门”。在共同的教育梦想及价值理念下，李锦记与北京市劲松职业高中、四川省成都市财贸职业高级中学校及广州市旅游商务职业学校携手开启了校企合作、服务社会的公益实践。

设立共育组织机构

为了保障希望厨师的培养质量，校企双方高度重视，共建希望厨师培育领导小组及工作小组，负责项目的整体设计、统筹规划、监督实施、质量评估、组织管理和条件保障，小组成员分工协作，各司其职，确保项目的顺利运行。

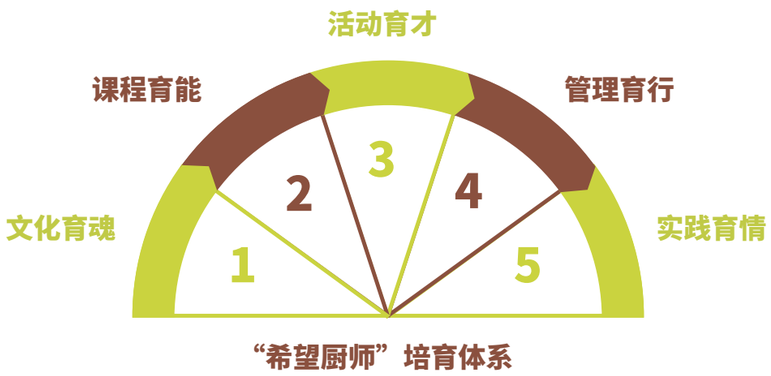


▲ 李锦记酱料集团主席李惠中先生看望希望厨师



▲ 校企共同商讨李锦记希望厨师培养计划

职业教育成就出彩人生。李锦记希望厨师承载着改变自身命运的希望，承载着改变家庭的希望，也承载着中餐业传承发展的希望。为了更好地培育希望厨师，校企共同构建了“希望厨师”培育体系，通过 5 种途径，对希望厨师进行全方位培养。



“希望厨师”培育体系

▼ 希望厨师讲解班级文化设计理念



文化育魂

李锦记与合作学校构建了以李锦记“思利及人”企业文化为根本，以学校精神文化为引领，以特色课程为核心，以管理文化为保障，以物质文化为支撑，以校园文化活动为载体，将劳模精神和工匠精神贯穿育人全过程的“文化育魂”体系，从学校文化建设、专业文化建设到班级文化建设，进行完整设计。

李锦记希望厨师班每个班都有班徽，设计将学校文化与企业文化相融合，以学生为主导，汇集了老师、家长、企业等多方意见，形成共同的价值理念。



▲ 希望厨师把李锦记的企业文化融入到班级文化

课程育能

课程是重要的育人载体。学校通过特色课程实施，坚定学生信念和理想、厚植爱国主义情怀、加强品德修养、培养奋斗精神、弘扬劳动精神。

工匠精神可以体现在很多方面，归根结底是对专业的敬畏之心。李锦记希望厨师学习的中餐烹饪专业，课程由企业及学校共同设计，以真实任务为载体，融合了中餐热菜、冷菜、面点、酒店服务等职业模块，学生除了要学习语文、数学、英语等公共基础课外，还要学习烹饪美术、营养搭配等专业课程，学校在实践中帮助学生树立职业素质，培养学生的综合能力。





活动育才

校企双方十分重视育人活动的设计，充分体现育人意图。通过组织多种形式的活动帮助学生自信自强，全面提升技能与素养。入读李锦记希望厨师班后，学校和李锦记在培养希望厨师掌握烹饪技能的同时，鼓励他们走出学校，到社会的大课堂上去增长才干。

在校期间，李锦记和学校经常不定期地举办各种活动：学校组织的职业技能大赛，是培养技术技能型人才的重要手段；文化节、体育节、社团活动展示等，是希望厨师才艺人生的精彩绽放；传统节日的共同庆祝，中秋节做月饼，国庆节包饺子，是浓浓亲情的人文关怀；观看爱国主义电影、参观年画村、故宫博物院，是培养希望厨师人文素养的重要途径；与行业联动，参观五星级酒店，观摩厨王争霸赛、世界青年厨师中餐烹饪大赛、与媒体、网友交流切磋厨艺，是希望厨师视野与阅历的丰富过程。



▲ 希望厨师参加学校合唱比赛



▲ 希望厨师在学校庆中秋包饺子



▲ 希望厨师感受北京文化，游览故宫

▼ 在公众交流会上，希望厨师教网友制作美食





▲ 2019 希望厨师北京班开班仪式

管理育行

校企对希望厨师的管理刚柔并济，制度建设与人文关怀并举，引导精神文化内化于心，外化于行。

每年在李锦记希望厨师开班仪式上，都有老生为新生佩戴厨师帽和新生宣誓的环节，这代表着他们厨师生涯的起步；

在毕业典礼上，李锦记希望厨师老生会把象征希望厨师传承的水晶座交到学弟学妹的手中，勉励他们把李锦记希望厨师的精神传递下去，同时也会有学生家长到场见证希望厨师毕业的庄严时刻；

每个李锦记希望厨师班，都会在班主任的带领下，自主制定班级誓词、班级公约，这种柔性管理和人文关怀也教会了他们感恩，成为他们思利及人、回馈社会的内生动力。



▲ 希望厨师在开班仪式上庄严宣誓



▲ 家长参加希望厨师毕业典礼，见证他们毕业的庄严时刻



▲ 家长参加希望厨师感恩宴，对于孩子的成长深感欣慰

实践育情

社会实践是人才培养的重要环节，校企为希望厨师搭建了多元实践平台，鼓励他们用一技之长、感恩之心回馈社会。

通过丰富多彩的社会实践活动，李锦记希望厨师变得自信勇敢，利用自己的专业技能走出校园，造福社会。在实践和奉献中，希望厨师得到了全方位的锻炼，他们的专业技能、沟通能力、团队协作、责任意识等综合素质得到了全面提升。



▲ 希望厨师关爱山区孩童，倾听她们的心声



▲ 希望厨师参加成都市百万职工技能大赛并获大奖



▲ 希望厨师用厨艺致敬新中国成立 70 周年

▼ 希望厨师参加慈善健走，为血友病儿童筹款





▲ 希望厨师教山区孩子们学习果酱画



▲ 希望厨师走进社区，教社区居民面点制作

他们走进社区，教社区居民烹饪美食，讲授餐饮文化；他们关爱空巢老人，帮助老人清扫屋院；他们举办爱心义卖、参加慈善公益健走，关爱弱势群体；他们成立爱心厨房，为患有白血病的儿童设计营养菜谱；他们去到乡村学校和天使之家，教那里的孩子们画果酱画、捏面塑，让他们体验做手工的乐趣；他们在国家抗击新型冠状病毒疫情工作中，勇敢承担起社会主人翁的责任，有的加入了村里的志愿者队伍，协助村委会排查人员、车辆，登记体温，有的坚守工作岗位，为大家提供餐饮后勤保障……

每一次爱心活动的背后，都凝聚着希望厨师践行“思利及人”核心价值观的坚持，也体现着希望厨师作为新时代青年的奉献品质。



▲ 希望厨师走进养老院，为老人们展示食雕技艺



▲ 新冠肺炎疫情期间，希望厨师协助村委会开展疫情防控工作



▲ 希望厨师张凤英在青年厨师中餐国际大赛上展示冷盘技艺

持续关怀



◀ 李锦记酱料集团主席李惠中先生与希望厨师在一起

李锦记对希望厨师的资助，不是一次性的经济上的慈善捐赠，而是一个企业全程参与、重在“育人”的长期工程。

每年，李锦记酱料集团主席李惠中先生都会亲自到校看望希望厨师，与学校领导班子开会研讨希望厨师培育事宜，并参与主题班会、观看学生技能展示等，他不仅了解希望厨师在校的学习生活情况，更关心毕业后他们在工作岗位上的发展。



▲ 李锦记酱料集团主席李惠中先生看望工作的希望厨师



▲ 希望厨师送上亲手制作的礼物，表达感恩之情



▲ 希望厨师教李惠中先生包饺子



▲ 希望厨师在开班仪式上畅想未来

每年 6 月，校企共同举办希望厨师毕业典礼，李锦记管理层亲临现场，为学生颁发毕业证书、赠送毕业礼物。

每年 9 月，校企共同举办希望厨师开班仪式，为希望厨师系好人生第一颗纽扣。

每逢端午节、中秋节，李锦记和学校还会举办团圆活动，让希望厨师在异乡感到家的温暖。

在校期间，李锦记和学校会联合组织生日会，帮助希望厨师新生更快地熟悉环境，融入到希望厨师的集体中；实习工作期间，李锦记会不定期地前往酒店看望希望厨师，帮助他们解决工作中的困难，实现更好的职业发展；同时，李锦记会持续跟踪掌握毕业希望厨师的动态，每年都会组织希望厨师俱乐部活动，为他们的职业发展及创业项目提供平台与机会。



▲ 希望厨师举办生日会，共同庆祝生日



▲ 希望厨师在第五届四川华人华侨大会的展台上



◀ 开班仪式上，李锦记酱料集团企业事务执行副总裁孔君道先生勉励新生



蜕变故事

从入学到毕业，从学校到社会，从“山里”到“城里”，希望厨师走过了一个漫长而重大的转折期。在时间的流逝中，希望厨师的身上发生了巨大的变化。他们有人掌握了精湛的专业技能，站在世界的舞台上展现自我，荣获奖项；有人变得自强自立，成为了全国中职学生学习的楷模；还有人毕业后在中餐领域发光热，改善了家庭经济窘况。

他们，因李锦记而变得更好……



董嘉琦 来自黑龙江阿城 2011 级
北京王府井文华东方酒店 法餐厅高级主管

董嘉琦是首批被李锦记希望厨师项目资助的青年，至今已工作 6 年的他，早已不是昔日那个不知道未来的孩子。

2013 年，他进入北京富力万丽酒店实习；2014 年正式毕业后，进入北京瑰丽酒店，在餐厅担任领班；2016 年，董嘉琦在北京的五星级酒店工作了 3 年后，带着满满的技能和经验回到黑龙江，在哈尔滨凯宾斯基酒店担任法餐厅主管，也是从那时起，他开始组建自己的厨师团队，并从 2017 年开始，担任哈尔滨阿卡德米啤酒坊地中海餐厅的厨师长。作为一名有着自己团队的厨师长，在食材采购、菜肴烹饪、厨房员工管理、员工班次安排、菜单内容调整、菜式创新等方面，董嘉琦已经游刃有余。2018 年 10 月，他又回到北京，担任北京王府井文华东方酒店法餐厅的高级主管。

2013 年的 8 月，田贵昌独自一人，从贵州铜仁老家赶到贵州雷山县参加希望厨师的面试。那时候的他还只是一个初中毕业生，家庭负担沉重，还有弟弟妹妹要供养，继续学业困难。幸亏初中老师告诉他有一个李锦记希望厨师项目，资助经济上有困难家庭的有志青年“学厨圆梦”，就读国家重点职业高中，免费学习中餐烹饪，他报了名，很幸运地被选中了。

转眼至今，时间过去 7 年了。这些年里，田贵昌顺利被希望厨师项目资助，完成了在北京市劲松职业高中为期 3 年的正规中式烹饪专业学习。2016 年 6 月，他正式毕业并走上工作岗位，成为一名合格的中餐厨师。因为在工作中表现优异、技艺超群，他有幸被“花家怡园表演团队”选中，在平昌奥运会上演绎了“蒙眼雕天鹅”的精彩食雕技艺，技惊四座。他除了在餐厅上班外，还利用业余时间不断钻研面点技艺表演，如独轮车削面、一根面、舞面等，现在田贵昌月收入超过一万。



田贵昌 来自贵州铜仁 2013 级
花家怡园四合院总店 高级面点师



朱子翔 来自四川雅安 2013 级
雅安雅露苑休闲山庄 自主创业

2013 年 4 月 20 日发生在四川芦山的地震，改变了朱子翔的人生。当时的朱子翔刚满 18 岁，在湖南打工已两年，换过不少工作，心中的厨师梦却一直没忘记。因为地震，朱子翔回到家乡雅安，希望参与家乡重建，为家乡振兴贡献力量，也希望能够在家乡实现自己的厨师梦想。

回家后的朱子翔从四川省委统战部得知并报名了李锦记希望厨师项目，通过筛选，他如愿来到成都，进入李锦记希望厨师班，系统地学习刀工、雕刻、面点、热菜、凉菜等川菜基本技艺。

2016 年，朱子翔顺利毕业，带着李锦记“永远创业精神”的核心价值观，他回到家乡雅安创业。2017 年 5 月，他的 “雅露苑休闲山庄”正式开业。如今，毕业已 3 年多的朱子翔在雅安共创办了 3 家餐饮店，成为当地小有名气的创业达人。



陈明立 来自广东茂名 2013 级
广州花悦庭餐厅 冷房副主管

“为了更快帮助家里走出困境，我报名参加了李锦记希望厨师的面试，也是那一次机会彻底改变了我的命运！”

家在广东茂名偏远山区村子里的陈明立，2013 年初中毕业，那时父亲患有高血压和糖尿病，需要常年吃药，家里的收入全靠母亲干农活和打零工维持，大部分收入都负担了父亲的药费和治疗费，难以继续供他读书。

“参加李锦记希望厨师项目，成为了我人生的重要拐点。得益于李锦记的资助，让我这个农村的孩子走进大城市，掌握一技之长，能够自力更生，拥有了光明的前途。”

2019 年，陈明立参加了广州亚洲美食节，现场以“腾飞新时代”食雕获得众多嘉宾称赞。他如今已毕业工作 3 年，在广州高端餐厅“花悦庭”担任冷菜厨房副主管。谈及未来，陈明立说“我的梦想是成为一名米其林星级餐厅的总厨！李锦记给予了我学厨的机会，我以后必定会为中餐业贡献自己的力量。”



张文福 来自四川蒲江 2016 级
成都银杏餐饮 热菜厨师

2016 年夏天，四川成都蒲江县鹤山镇，16 岁的张文福刚初中毕业，未来如何，他很迷茫——出生即被亲生父母抛弃送人，跟着养父生活至 14 岁，养父因病去世后孤身一人，家中的情况支撑不了他继续学业。在四川省委统战部的推荐下，张文福报名了李锦记希望厨师项目，成为一名李锦记希望厨师。

在学校，张文福努力学习中餐烹饪的技能积极协助老师管理班级，摘得了校技能大赛“刀工王”的称号，并获得了成都市金牛区“优秀学生干部”的荣誉；2018 年 4 月，他代表希望厨师赴香港，在“李锦记 130 周年创业纪念日”晚宴上展示了精彩的刀工技艺；2019 年 1 月，获得“全国最美中职生”称号；同年 4 月，获得成都市金牛区“优秀共青团员”荣誉。

2018 年 6 月，张文福进入成都知名高端餐饮“银杏神仙树店”实习，由于表现突出，9 月成为第一批提前转正的实习生。如今，毕业一年的他已是银杏神仙树店的热菜厨师，成为岗位上的技术骨干，月收入 4000 余元，未来可期。



王赵月 来自甘肃礼县 2018 级
高二在读

“人们都认为厨师是一份属于男生的职业，但我要告诉大家女生也能成为优秀的厨师，现在我做到了。”

来自甘肃礼县的王赵月是个乐观好强的孩子，她的家乡在甘肃省礼县草坪乡，父母以种植药材为生，收入十分不稳定，不仅要供她上学，还要照顾年迈体弱的爷爷。2018 年初中毕业后，为了减轻家庭经济负担，她通过“西部阳光基金会”的推荐，报名了李锦记希望厨师项目，顺利通过甄选成为一名希望厨师。

在李锦记希望厨师成都班的一年多时间里，王赵月在面点方面的天赋被挖掘，经过专业老师的栽培，她潜心练习，在 2019 年 3 月的校技能大赛上夺得“面点王”的称号；同年 10 月，她代表学校参加“成都非遗美食技艺邀请赛”，获得面点组银奖；今年 1 月，王赵月参加“2020 年度四川省中职学生技能大赛”，以 35 个褶的提褶包子、层次分明的柠檬酥作品夺得面点组一等奖。



所获荣誉

自 2011 年“李锦记希望厨师”项目启动以来，由于项目通过职业教育的方式，帮助众多的青年改变人生，改善生活，以此助力国家精准扶贫，受到了社会各界的认可和国内众多主流媒体的关注。

李锦记希望厨师项目近年来获得的部分重大奖项：

- **2011** 荣获“京华公益奖 - 优秀企业社会责任实践奖”
- **2012** 入选“中国企业十大典范公益项目”
  荣获“2012 企业社会责任（CSR）十佳案例奖”及“健康中国 2012 公益行动奖”
- **2014** 哈尔滨市关心下一代工作委员会授予李锦记“爱心企业”称号
- **2015** 荣获 “2015 金旗奖 - 最具公众影响力企业社会责任杰出奖”
- **2016** 荣获第五届中国公益节“2015 年度公益项目奖”
- **2017** 荣获“首批精准扶贫示范项目”及“精准扶贫先锋奖”
- **2018** 荣获第七届中国公益节 “2017 年度公益践行奖”
  荣获“企业社会责任典范奖”
  荣获“2018 年度暖心企业奖”
  荣获“2019 北京市中职院校优秀德育品牌”
- **2019** 荣获“2019 四川优秀公益案例”
  荣获“2019 广东十佳网络公益项目”
  荣获“2019 最具影响力可持续公益实践奖”
  案例被收录进浙江省普通高等教育“十三五”规划教材 -《公共关系》
- **2020** 荣获 “2019 年度社会责任贡献奖”
  荣获“2019 年度广东企业社会责任奖”





十年来，包括新华社、中新社、人民网、人民日报、北京电视台、中央人民广播电台在内的中央级媒体，华西都市报、沈阳日报、昆明日报、潇湘晨报、江南都市报、新快报、大洋网等省级主流媒体都对项目进行了跟踪持续报道，对于“李锦记希望厨师”项目在帮助个人成才、家庭脱贫、家乡换新颜等方面的作用给予了肯定与认同。



思利及人 学厨圆梦

2020 李锦记希望厨师全国招募中

报名时间

2020 年 5 月 4 日 — 2020 年 6 月 30 日

报名要求

人均年纯收入低于 4000 元，初中学历
15—19 周岁，体格和素质合格

主办单位

李锦记酱料集团

合作学校

北京市劲松职业高级中学
四川省成都市财贸职业高级中学校
广州市旅游商务职业学校

报名电话

021-60906826（北京　张女士）
021-60915906（成都　甘女士）
020-83162089（广州　庄女士）

合作伙伴（部分）

中共四川省委统战部
四川省政协
四川海外联谊会
中共辽宁省委统战部
辽宁省政协
哈尔滨市关心下一代工作委员会
中国宋庆龄基金会
广西民主建国会
北京市西部阳光农村发展基金会
中国南昌 SOS 儿童村
大爱清尘基金会
新华爱心教育基金会
麦田计划
有爱有未来外企志愿行动
江西省萍乡市莲花县教育局
贵州省雷山县教育局
云南省禄劝县高级职业中学



造福社会　播种希望
发扬中华优秀饮食文化

李錦記
LEE KUM KEE

Hope as Chef 希望廚師