

# 李錦記 希望廚師

**2024** 招生手冊



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



LEE KUM KEE

李锦记

www.LKK.com



李锦记希望厨师项目

<http://hopechef.lkk.com.cn/>



李锦记中国微信公众号



李锦记中国视频号

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：

021-60906898 (北京 熊女士)

021-60915906 (成都 甘女士)

020-83162089 (广州 庄女士)

邮箱：

[hopechef@lkk.com.cn](mailto:hopechef@lkk.com.cn)

04 前言

05 主办方介绍

06-07 项目介绍

08-10 合作学校介绍

11-13 资助费用

14-15 报名及招录

16-21 校企共育

22-23 李锦记的持续关怀

24-25 希望厨师蜕变故事

26 所获荣誉

## 前言

青年是国家的未来、民族的希望，教育和帮助青年群体成长，需要全社会共同努力。

2011年，李锦记在“思利及人”的企业核心价值观及“发扬中华优秀饮食文化”使命的推动下，创办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重点职业高中中餐烹饪专业，使其掌握一门技术，逐渐走向自立，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，通过职业教育人才培养模式，帮助青年掌握一技之长，让他们享受优质教育，使其更好成长，更快发展。

今年，李锦记希望厨师项目已迈入第13周年。项目累计资助1200余名有志青年学厨圆梦，其中790余名希望厨师顺利毕业走上工作岗位，找到了自己的人生价值。他们有的进入更高学府继续在中餐烹饪领域深造；有的选择留在北京、上海、广州、成都等城市的四五星级酒店和知名餐饮企业工作；有的毅然返回自己的家乡，带动身边家乡人们一同创业致富，努力实现乡村振兴；还有的走出国门，把中华优秀饮食文化传播到海外。13年砥砺前行，希望厨师项目收获的累累硕果，离不开合作伙伴一直以来的大力支持，李锦记深表衷心感谢！

2024年，李锦记将不忘初心，继续以高度的责任心和使命感，不断总结经验，创新公益模式，链接更多资源，与社会各界一起努力帮助更多有志青年学厨圆梦，为餐饮行业培养更多人才，为国家实现乡村振兴、共同富裕的目标贡献更多力量。

## 近年公益重大事项包括

### • 2006年 •

捐资1000万，建成清华大学“李文达医学与生命科学图书馆”

### • 2008年 •

捐助逾2000万元现金和物资，援助四川汶川地震灾区重建

### • 2011年 •

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年 •

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年至今 •

连续13年开展李锦记希望厨师公益项目并将持续开展

### • 2012年至今 •

与中国航天基金会合作共同出资310万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年 •

捐资250万元，援助四川雅安地震灾区重建

### • 2015年至今 •

李锦记连续9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四所职高中餐烹饪专业设置“李锦记企业奖助学金”

### • 2020-2022年 •

针对全国的新型冠肺炎疫情影响，李锦记通过捐款捐物的方式，先后支持广东、湖北、四川、中国香港、上海及广州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

### • 2020年 •

捐资帮助四川省凉山州“大山里的彝族小学”，促进城乡教育均衡发展

### • 2021年 •

捐赠100万元，驰援河南洪涝灾害

### • 2021年 •

捐资支持四川举办乡村旅游专题培训，帮助凉山州发展乡村旅游，助力巩固脱贫成果及乡村振兴

### • 2021年 •

捐资帮助四川泸州地震灾后重建

### • 2022年 •

支持李文达中学教育事业，帮助其改善教学设施

### • 2023年 •

向江门市慈善会教育发展基金捐赠善款30万元，助力江门慈善教育事业高质量发展

## 主办方介绍



▲ 李锦记澳门老店

## 李锦记概况

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创办了李锦记。经过136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300多款产品、远销100多个国家和地区的跨国企业。

李锦记总部设于中国香港，并在中国新会、黄埔和济宁、美国洛杉矶以及马来西亚吉隆坡设立了生产基地，在全球拥有接近6,000名员工，是一家具有全球网络的跨国公司。

李锦记恪守“100-1=0”的品质管理理念，秉承质量百分百坚持，提供选料上乘、味道醇正、安全健康的高品质中式酱料。一直深受各方赞誉和信赖，近年荣膺各大国际盛会和赛事的餐饮供应企业，如：2008年北京奥运会、2010年上海世博会和广州亚运会、2022年北京冬奥会、2023年杭州亚运会等。此外重大荣誉包括：2018年，李锦记新会生产基地荣获国家工业和信息化部颁发“国家绿色工厂”称号；2020年，李锦记新会生产基地成为全球发酵食品行业第一家获“能源与环境设计先锋（LEED）”铂金认证的企业；2022年，李锦记“蚝油制作技艺”入选广东省第八批《省级非物质文化遗产名录》等。

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。



## 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，资助困境家庭有志青年免费学厨圆梦、为中餐业发展培养未来之星的公益计划，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，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、天津、安徽、浙江等23个省市。项目通过“育人心、启人智、授人技、助人立”，实现“以职业教育改变命运”的初衷，资助了1200余名热爱中餐烹饪的有为青年学厨圆梦，其中790余名已经毕业。



## 李锦记希望厨师新生宣誓 ▶

毕业希望厨师多在北京、上海、广州、成都、深圳、三亚、中国澳门等城市的四五星级酒店和知名餐饮企业工作,诸如北京香港马会会所、北京日出东方凯宾斯基酒店、北京望京凯悦酒店、北京新云南皇冠假日酒店、北京大董烤鸭店、北京环球影城度假区、成都华尔道夫酒店、成都JW万豪酒店、成都丽思卡尔顿酒店、成都青城山六善酒店、成都天府丽都喜来登饭店、广州花悦庭、白天鹅宾馆有限公司、广州南沙越秀喜来登酒店、广州富力君悦酒店、广州酒家集团、广州柏悦酒店、深圳湾万丽酒店、三亚天房洲际酒店、澳门银河酒店、澳门威尼斯人酒店、赣州皇冠假日酒店、哈尔滨富力丽思卡尔顿酒店、武汉香格里拉酒店等;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,工资收入过万;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走向富裕。

作为一个长期公益计划,2024年,李锦记希望厨师项目将仍在北京、成都、广州3地开班,计划在全国范围内招募100余名符合条件的有志青年学厨圆梦,为更多家庭送去希望。

## 受助学生快乐学厨 ▶

### ▼ 毕业希望厨师部分就业单位(排名不分先后)





## 合作学校介绍

### 北京市劲松职业高中简介

北京市劲松职业高中于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、体育与健身类6大专业集群16个专业和一个综合高中部，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、全国职业教育先进单位、国际合作办学试点校、北京市现代化标志学校、北京市平安校园示范学校、北京市五星级健康促进校。在国际国内职业教育领域和相关行业领域具有较高知名度和影响力，成为展示北京市乃至全国职业教育水平的窗口。

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、产学研训一体化示范基地、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，是全国公立中职校中规模较大、开办时间较早的烹饪专业之一。专业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、北京市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，专业教师为高级烹饪技师、国际烹饪名师、北京烹饪名师，专业还聘请多位餐饮行业德高望重的国宝级大师作为顾问。学校教师和企业技师双导师教学，将企业的管理经验、实训项目、评价考核等引进学校，实现人才培养与企业需求的无缝对接，有效促进校企协同发展。学生经考核合格后，取得北京市成人中专毕业证书，可选择实习就业或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

北京市劲松职业高中校长



### 校长寄语

我们很高兴与百年企业李锦记合作，为有志于传承中华优秀传统文化的青年提供学习的机会。作为与李锦记希望厨师项目第一所合作学校，在合作的十余年里，李锦记希望厨师项目契合国家“实施乡村振兴战略，消除城乡收入水平差异”的重大部署，是学校特色高水平骨干专业的重点项目，得到了北京市教委领导和社会各界的高度认可，被评为北京市“一校一品”德育品牌项目。

李锦记希望厨师项目为有志青年提供了一个改变人生的机会，为餐饮行业输送了一批又一批合格人才，助力一个又一个心怀厨师梦想的有志青年看到了希望，实现了理想。2024年，学校与李锦记将继续为学生搭建发展平台，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，让每一名学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简介

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。该校于1957年建校，坐落于成都中心城区，是一所现代服务业中等职业学校。学校现有3个校区，现有专任教师230人，拥有省、市、区、校级“名师工作室”12个。学校秉承“积微成著、精益求精”的办学理念，以产业需求为定位，以立德树人为根本，设有信息技术类、财经商贸类、旅游服务类3个专业大类11个专业，其中中餐烹饪、计算机应用、电子商务专业为省级重点（示范）专业。学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。

学校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重点专业，是四川省烹饪专业课程改革牵头学校，成都市级特色专业；该专业师资力量雄厚，拥有中国烹饪大师3人、中国烹饪名师5人、天府名厨2人、成都市“五一”劳动奖章1人、省烹饪学科教学指导委员会委员1人；烹饪专业现有设施先进齐备的校内实训室12个，校外实训基地40余个，同时拥有现代化川菜文化体验中心1个。该专业先后被评为四川省双示范专业、四川省“三名工程”名专业、成都市特色职业院校重点建设专业、成都市美食之都人才培养基地等；2017年，中餐烹饪专业被世界中餐业联合会评选为“烽火杯--烹饪教育成就奖”。

中餐烹饪专业学生技能突出、创新创业能力强，4次代表四川省参加全国职业院校技能大赛获得9金18银的优异成绩；在两届国际青年学生烹饪艺术节比赛中，共获7金2银的优异成绩，多名学生获省市级技术能手称号。学生毕业时取得四川省教育厅颁发的中等职业学校中专毕业证书后，在全国餐饮行业供不应求，亦可通过四川省普通对口高考，升入本科院校相关专业继续深造。



汪建平

四川省成都市财贸职业高级中学校党委书记

### 书记寄语

“拾级而上，奔赴热望”——在过去的10年中，我校与具有强烈社会责任感的百年企业李锦记合作，共同创建的李锦记希望厨师项目成长得很快，涌现出许多“全国最美中职生”、“市级优秀班集体”、“市级先进个人”和“国家奖学金”获得者，培育出许多创业明星、五星级酒店的后厨骨干和职业学校的烹饪专业教师。

希望“2024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。

## 合作学校介绍

### 广州市旅游商务职业学校简介

广州市旅游商务职业学校为公办全日制中等职业学校，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、第一批广东省高水平中职学校建设单位，获评为全国职业教育先进单位、全国教育系统先进集体、黄炎培职业教育奖优秀学校。

学校设有烹饪与健康系、酒店管理系、旅游与文化系、商务外语系、智慧财经系等7个教学机构，开设了18个专业，其中有全国职业院校旅游类示范专业点1个、广东省重点专业5个、广东省双精准专业3个，被行业誉为“粤菜厨师黄埔军校”，是广东省“粤菜师傅培训基地”“粤菜师傅大师工作室”双料单位。

学校深化产教融合，构建校企育人“双主体”。2011年牵头成立了广州市旅游商务职业教育集团，现有成员单位189个。2013年开始建设“三平台三基地”，完善产教融合、校企合作运行机制，探索“校企共管，协同培养”的育人机制，开设粤菜师傅李锦记希望厨师班、茶艺师定制班等多个定制班，大力培育社会亟需的高素质旅游商务技能人才。积极服务乡村振兴国家战略，发挥专业优势，以“粤菜师傅”工程双基地为契机，通过技术提质服务、职业增能培训、东西协作共建，履行职业院校社会培训法定责任。积极响应国家“一带一路”倡议，与葡萄牙、德国、瑞士、法国、加拿大、日本、泰国、新加坡、新西兰等16个国家和地区的28所院校或教育机构建立了合作关系，开展师生交流、课程共建、学分互认、互建工作站等。

张立波

广州市旅游商务职业学校校长



### 校长寄语

在发扬中华优秀传统文化的企业使命驱动下，广州市旅游商务职业学校与李锦记的合作从2015年延续至今不断深化。校企双方对职业教育特别是粤菜厨师的培育有着共同的理念，携手谱写一曲又一曲共育粤厨人才篇章。

广州市旅游商务职业学校是乘着改革开放的浩荡浪潮成长起来的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。一直以来，学校深耕烹饪人才培养，传承中华优秀传统文化，得到行业的高度认可，拥有“粤菜厨师黄埔军校”美誉。

2015年起，李锦记在学校开设奖教奖学金，持续向广州市旅游商务职业学校的李锦记企业奖教奖学金获奖师生们传递“思利及人”的核心价值观。2020年开始，学校与李锦记联手打造“粤菜师傅李锦记希望厨师班”，助力国家乡村振兴，进一步强化“粤菜师傅”品牌效应，培养粤菜传承人。本着“培养一个学生，帮助一个家庭”的教育使命，让欠发达地区的学生免费享受学校优质的教育资源，并提供生活保障和交通补助，解决学生后顾之忧。李锦记对于中国职业教育事业和烹饪行业人才培养的热忱投入，成就了众多有志青年学厨圆梦，为更多家庭送上希望。

我们希望更多有志从事中餐烹饪行业的年轻人加入“粤菜师傅李锦记希望厨师班”。相信在广州市旅游商务职业学校与李锦记共同合力下，年轻人在中华烹饪领域里前途广阔、大有可为。祝福更多年轻人早日成为家乡振兴、粤菜传承的中坚力量。



# 资助费用

## 北京市劲松职业高中——“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    | 1800  |                            |
| 工服费        | 470   |                            |
| 工具费        | 755   |                            |
| 床上用品       | 790   |                            |
| 预收费用(军训)   | 940   |                            |
| 代收代管(学生活动) | 600   |                            |
| 实作耗材费      | 1000  |                            |
| 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) | 500  |                            |
| 考级费         | 500  |                            |
| 实作耗材费       | 1000 |                            |
| 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、如学生因违法违纪被学校开除或处分、因违反学校宿舍管理条例被停宿、由于自身原因辍学或不适合在校学习, 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。
- 6、以上资助费用以实际发生为准。



## 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  | 所有学生均可享受国家中职学生减免学费政策       |
| 书本费          | 800   |                            |
| 住宿费          | 400   |                            |
| 工服费          | 300   |                            |
| 保险费          | 480   |                            |
| 体检费          | 300   |                            |
| 代管费用         | 500   |                            |
| 工具费          | 600   |                            |
| 预收费用(额外支出)   | 500   |                            |
| 校服(含工鞋)      | 1500  |                            |
| 部队军训(含服装)    | 700   |                            |
| 床上用品及生活用品    | 800   |                            |
| 生活费          | 6000  |                            |
| 实作耗材         | 1000  |                            |
| 寒暑假往返学校的交通补贴 | 1000  | 李锦记直接支付给学校                 |
| 开学路费补贴       | 300   |                            |
|              |       | 李锦记直接发给学校                  |
|              |       | 李锦记直接发给学校(每年发10个月, 每月600元) |
|              |       | 李锦记直接发给学校(每年发10个月, 每月100元) |
|              |       | 李锦记直接发给学校(寒暑假各500元)        |
|              |       | 李锦记直接发给学校                  |

### 第二学年资助费明细(高二年级)

|            |      |                            |
|------------|------|----------------------------|
| 学费         | 1900 | 所有学生均可享受国家中职学生减免学费政策       |
| 书本费        | 800  |                            |
| 住宿费        | 400  |                            |
| 工服费        | 300  |                            |
| 保险费        | 480  |                            |
| 体检费        | 300  |                            |
| 代管费用       | 500  |                            |
| 工具费        | 600  |                            |
| 预收费用(额外支出) | 500  |                            |
| 考级费        | 550  |                            |
| 生活费        | 6000 |                            |
| 实作耗材       | 1000 |                            |
| 寒暑假交通补贴    | 1000 |                            |
|            |      | 李锦记直接支付给学校                 |
|            |      | 李锦记直接发给学校(每年发10个月, 每月600元) |
|            |      | 李锦记直接发给学校(每年发10个月, 每月100元) |
|            |      | 李锦记直接发给学校(寒暑假各500元)        |

### 第三学年资助费明细(高三年级)

|            |      |                      |
|------------|------|----------------------|
| 学费         | 1900 | 所有学生均可享受国家中职学生减免学费政策 |
| 书本费        | 800  |                      |
| 学生保险费      | 480  |                      |
| 预收费用(额外支出) | 500  |                      |
|            |      | 李锦记直接支付给学校           |

#### 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、如学生因违法违规被学校开除或处分、因违反学校宿舍管理条例被停宿、由于自身原因辍学或不适合在校学习, 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<br>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               |                                        |
| 校服费(含鞋)   | 2147(按实际男女生费用收取) |                                        |
| 工服费       | 200              |                                        |
| 工具费       | 300              |                                        |
| 床上用品      | 385              |                                        |
| 军训费       | 168              |                                        |
| 健康证       | 110              |                                        |
| 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      | 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<br>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   |                                        |
| 健康证     | 110  |                                        |
| 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<br>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   |                                        |
| 考证费    | 390  |                                        |
| 健康证    | 110  |                                        |
| 生活费    | 3000 | 李锦记直接发给学生(第三年发5个月, 每月600元)             |
| 寒假交通补贴 | 500  | 李锦记直接发给学生                              |

#### 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、如学生因违法违纪被学校开除或处分、因违反学校宿舍管理条例被停宿、由于自身原因辍学或不适合在校学习, 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。

## 報名及招錄

李錦記成立了希望廚師項目小組，負責項目的策劃、執行和對希望廚師的跟蹤管理，同時建立了完善的招錄工作體系和面試評分標準，實現了全程公平、公正、務實、透明的項目運作。

### 報名要求

家庭收入 家庭经济困难

学历要求 初中毕业

年龄要求 15—19周岁

体格要求 无皮肤病和传染病、无深度近视、无色盲色弱、无精神疾病问题、味觉灵敏。

素质要求 有沟通能力，热爱烹饪、遵纪守法、吃苦耐劳，无滋事犯罪前科及其它不良记录。

### 報名材料

1.《2024李錦記希望廚師報名登記表》

2.本人身份證複印件

3.本人戶口本複印件

4.本人初中畢業證複印件

5.撰寫《我的志向》文章(600字左右)

備注：《2024李錦記希望廚師報名登記表》可登陸李錦記官網([www.LKK.com](http://www.LKK.com))，進入李錦記希望廚師項目專題頁面下載。

### 報名方式

網上報名 登陸李錦記官網([www.LKK.com](http://www.LKK.com))，進入李錦記希望廚師項目專題頁面，在報名專區上傳相關材料。

郵寄報名 將報名材料郵寄到北京市朝陽區光華路4號東方梅地亞中心A座910室，李錦記希望廚師項目組收。

郵件報名 將報名材料發送至hopechef@lkk.com.cn郵箱。

微信公眾號報名 關注李錦記中國微信公眾號，按提示進行報名。



關注李錦記中國  
微信公眾號報名

### 注意事項

- 1.報名時，在線提交或郵寄本人身份證複印件時，需正反面掃描或複印。
- 2.《我的志向》文章必須本人撰寫，發現抄襲或雷同將取消報名資格。
- 3.報名信息弄虛作假者將取消報名資格。

## 招录安排

每年,李锦记和合作学校会组成李锦记希望厨师项目小组,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,项目小组还会实地家访,考察报名人员的家庭情况。最终,项目小组会根据申请人的笔试、面试成绩及综合能力,择优录取。

## 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:

021-60906898 (北京 熊女士)、021-60915906 (成都 甘女士)、020-83162089 (广州 庄女士)。



▲ 参加哈尔滨木兰考点面试的候选人正在认真聆听招生注意事项



▲ 成都场面试,候选人展示画画才艺



▲ 老师向申请人介绍学校情况



▲ 成都场面试,候选人进行嗅觉测试



▲ 候选人进行笔试



▲ 凉山州场面试,家访候选人家

## 校企共育

李锦记希望厨师项目积极倡导“用厨艺为有志青年打开一扇希望之门”。在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。

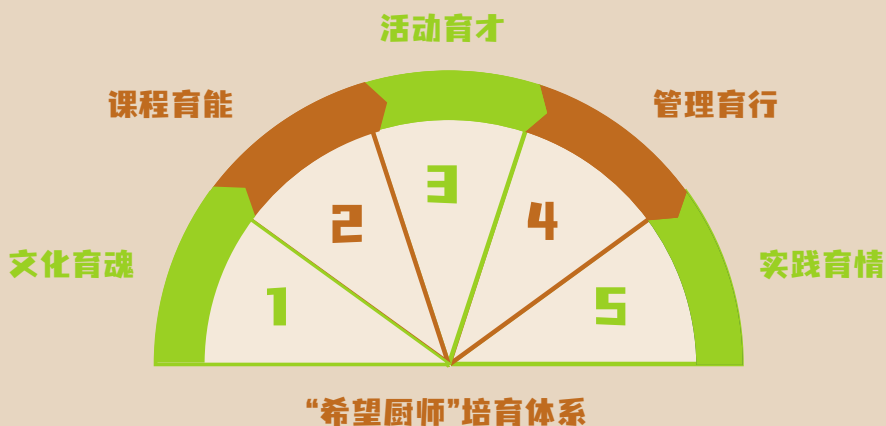


▲ 李锦记为合作单位颁发荣誉并共同庆祝项目12周年

## 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项目小组，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。

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。







## 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，班徽的设计将学校文化与企业文化相融合，以学生为主体，汇集了老师、家长、企业等多方意见，形成共同的价值理念。

▲ 希望厨师走进李锦记新会生产基地，学习酱料生产与李锦记企业文化

## 课程育能

课程是重要的育人载体。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。

面对人工智能浪潮，李锦记和学校引进系统化的AI智能厨师课程培训，将更多先进技术带入课堂，让他们了解未来趋势，帮助学员们掌握最前沿的行业知识和技能，提高他们未来的竞争优势。

李锦记希望厨师智能厨师培训 ▶



◀ 老师点评李锦记希望厨师专业课程成果



## 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、传统禅武学习、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，端午节包粽子，中秋国庆节包饺子，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、观看世界大学生运动会赛事，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，观摩并参加厨王争霸赛、世界青年厨师中餐烹饪大赛、在国际旅游（产业）博览会、产教融合博览会及农业博览会上展示烹饪技艺，与媒体、网友交流切磋厨艺，与餐饮行业内的资深厨师交流经验，与港澳台青年进行文化交流互动，是希望厨师视野与阅历的丰富过程。

▼ 北京市中职烹饪技能大赛比赛现场，李锦记希望厨师正在专心致志地准备菜品



▼ 李锦记希望厨师在成都班开班十周年活动现场展示精湛刀工



▼ 新年公益喜乐会，李锦记希望厨师现场展示技艺







◀ 李锦记希望厨师与网友共同体验商周时期的豫菜传统文化

▲ 毕业典礼上, 李锦记希望厨师一起放飞手中的纸飞机, 放飞希望, 放飞梦想

## 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, 有为新生佩戴厨师帽、拜师仪式和新生宣誓的环节, 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; 也会通过校企联合, 开展企业文化交流会、座谈会、感恩宴, 以及走进李锦记新会生产基地, 进行研学活动等。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。

李锦记希望厨师广州班开班仪式 ▶







## 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，鼓励他们以一技之长、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，在实践中，在奉献中，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。



▲ 李锦记希望厨师参与《羊城晚报》非遗视频拍摄，传播非遗文化



◀ 李锦记希望厨师走进社区展示拉面技术



◀ 李锦记希望厨师教“一带一路”沿线国家的留学生包饺子，感受中华传统美食的魅力





李锦记希望厨师关爱孤独症儿童，和他们一起制作中式饭团



李锦记希望厨师展示“豆腐雕花”技艺

李锦记希望厨师进行“李锦记美食&公益厨艺体验活动”，教美食爱好者烹饪



他们走进社区、学校，教社区居民和中小学生烹饪美食，讲授餐饮文化；

他们践行环保理念，在校园内开辟菜园，共享成果；

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、孤独症的儿童设计营养菜谱；

他们去到大山里的彝族小学和天使之家，教那里的孩子们画果酱画、捏面塑，分享饮食故事，让他们体验做手工的乐趣，品尝更丰富的美食；

他们举办公益快闪活动，让更多普通民众了解希望厨师，了解传统饮食文化；

他们参加“爱心早餐”、“爱心公益官”等活动，为山区农户争取养殖课程，传递正能量；

他们走进《山海乡味》公益栏目、进行《红厨红菜》系列录制，为家乡代言，助力乡村振兴；

他们在河南与网友互动共同制作传统豫菜，在重庆分享“山海情”的美食故事，在云南与困境儿童一同制作花式饺子，在四川与社区居民共谱可持续发展食物观；

他们进行非遗主题活动，烹制经典粤菜，传播非遗文化；

他们参与粤港澳大湾区主题视频拍摄，助力粤菜文化的传承创新，推动湾区发展建设……

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。

李锦记希望厨师进行《消费者报道杂志》元旦主题视频拍摄，传播优秀饮食文化



## 持续关怀

李锦记对希望厨师的资助，不是一次性的资金捐赠，而是一个企业全程参与、重在“育人”的长期工程。

每年，李锦记管理层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，管理层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。

李锦记祝福希望厨师顺利毕业 ▶



◀ 李锦记看望在广州白天鹅宾馆工作的希望厨师毕业生，并进行行业交流







▲ 李锦记看望考入大学继续深造的希望厨师

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，为希望厨师正式开启人生新篇章。

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支持帮助。



▲ 餐饮用人单位代表为希望厨师送上祝福

中国烹饪大师、四川省首批川菜  
非遗传承人张中尤赠书勉励希望厨师 ▶





## 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，成为技术能手；有人进入大学深造，成为一名专业老师，将中华优秀传统文化得以薪火相传；有人成长为青年创业家，不仅改善了家庭经济状况，还带领村民共同富裕，为振兴家乡贡献一份力量；还有人成为独挡一面的大厨，致力于东西方饮食文化的交流发展，持续发扬中华优秀饮食文化。

他们，因李锦记而变得更好……

2012年，16岁的刘华栋初中毕业，通过哈尔滨关工委得知李锦记希望厨师项目正在招生，并且全额资助家庭经济困难青年学厨，由于家里经济条件有限，因此刘华栋毅然报名，经过层层选拔，成为2012级希望厨师。

勤奋刻苦的刘华栋很快爱上学厨，他全身心投入文化课程和专业知识的学习。经过三年系统学习，刘华栋顺利毕业，之后在北京做到了五星级酒店后厨主管，每月工资近6000元。然而，父母逐渐老去，长期漂泊在外的他开始思考自己未来的发展。

他从小就有个创业当老板的梦想，学厨期间深受李锦记的“永远创业精神”影响，慎重思考后他决定回老家创业，开了一家烧烤店。刘华栋说：“第一天开业，营业额突破2000元，我激动得大哭起来。”如今烧烤店每年的营业额达到近百万元，刘华栋在哈尔滨买了房子，把父母也接到了城里。现在他已结婚生子，在哈尔滨有了更好的生活。

李锦记“思利及人”的核心价值观一直影响着刘华栋，他想通过自己的力量帮助更需要帮助的人。在他的帮助下，乡亲们已在哈尔滨开了3家烧烤店，在山东开了7家麻辣烫店。刘华栋说：“我会尽最大努力，帮他们找到出路。”从2022年开始，刘华栋每月还会资助隔壁村一位失去父亲的孩子。

在他心里，自己是李锦记希望厨师项目的受益人，也理应成为李锦记“思利及人”核心价值观的传承者。



刘华栋 来自黑龙江哈尔滨 2012级  
自主创业 松江鲜肉串店



王赵月 来自甘肃陇南 2018级  
成都环球中心天堂洲际大饭店 点心主管

“做大做强，再创辉煌”——这是2023年11月17日，李锦记希望厨师成都班十周年的庆祝活动上，甘肃女孩王赵月送上的祝福。她是2018级李锦记希望厨师，也是成都环球中心天堂洲际大饭店的点心主管。

出生于甘肃省陇南市礼县草坪乡的王赵月从小就很要强，目标清晰——走出大山，走自己的人生路，追自己的梦想。2018年，初中毕业的王赵月，面临人生的岔路口：家庭经济条件拮据，父母以种植药材为生，收入不稳定，不仅要供她和姐姐上学，还要维持日常开销，日子过的艰难；另一方面，她也不想放弃学业。

命运的转变，往往就在一瞬间。正当王赵月两难时，她从北京市西部阳光农村发展基金会驻校社工那里得知“李锦记希望厨师项目”，由李锦记全额资助学习中餐。“这是一个机会，我得抓住！”王赵月做到了，她顺利成为一名李锦记希望厨师，走出了大山，来到成都财贸职高学习，在自己的履历上一再刷新纪录：参加学校烹饪基本功比赛，获得“面点王”的称号、代表学校参加成都非遗美食技艺邀请赛获面点组银奖，获2020年度四川省中职学生技能大赛中餐面点一等奖，荣获“优秀毕业生”荣誉……

在成为合格优秀厨师的做大做强道路上，王赵月一直在“创辉煌”：2020年6月，进入成都华尔道夫酒店实习，从西式点心到中式面点，从实习生到领班，她一直在发扬中华优秀饮食文化。不仅如此，她还积极参加李锦记的各项公益活动，走进社区教居民制作面点，深入大凉山彝族学校为当地孩童带来一堂美食课，在宽窄巷子美食快闪中传递饮食文化。

2023年4月，王赵月进入成都环球中心天堂洲际大饭店，成为一名点心主管，持续“做大做强”，传递李锦记希望厨师的正能量。

2024年的春节，江西赣州皇冠假日酒店内，一位彝族小伙子罗福军正在紧张地忙碌着。他是这家酒店最年轻的主管，年仅23岁。“勤快、踏实、努力”这是酒店行政总厨汪仄对他的评价。

这些荣誉与赞扬的收获，源于5年前的那个夏天，罗福军与“李锦记希望厨师”项目的相遇。

2019年6月，四川雅安石棉县，18岁的罗福军刚刚中考结束，为了补贴家用，他在当地找了一家餐厅边做暑假工，边思考未来。这时，他从当地统战部得知李锦记希望厨师项目正在招募报名，不仅有机会免费学习中餐烹饪，还能到省会城市成都见世面。于是，罗福军没有一丝犹豫，果断报名。随后，他顺利通过笔试、面试，来到成都财贸职高，成为一名李锦记希望厨师。

在成为李锦记希望厨师的这三年里，罗福军努力学习专业技术，提高自己的英语水平，他的目标十分明确：进入五星级酒店的后厨，有机会成为一名合格优秀的厨师——2021年5月，四川省中职学生技能大赛在成都举行，因为表现突出，他代表学校参加热菜组比赛，不负众望获得二等奖的佳绩。6月，罗福军进入成都希尔顿酒店实习，从打荷到凉菜，他几乎尝试了厨房的每一个岗位，都因踏实肯干靠谱获得了师傅们的认可，被评为当年度的“年度优秀实习生”。

2022年6月，罗福军顺利毕业，荣获“优秀毕业生”。2023年6月，江西赣州皇冠假日酒店抛来橄榄枝，邀请罗福军前往担任打荷主管，此时距离他毕业仅一年。“因为希望厨师项目，我才有了改变的机会，遇到好项目、好老师、好工作、好师傅，我也会将这些好记在心里，成为一名好厨师。”



罗福军 来自四川雅安石棉县 2019级  
赣州皇冠假日酒店打荷主管

尚新红出生在甘肃省陇南市宕昌县的一个农村。爸爸一边种地，一边照顾她和哥哥上学，妈妈在新疆打工。快上高中的时候，由于县城高中的学费和住宿费是笔不小的数目，她不想再给辛苦的父母增添压力，于是决定去学一门手艺。

从北京市西部阳光农村发展基金会的支教老师那里，她了解到了李锦记希望厨师项目，得知可以去北京免费学厨，她决定去试试。面试过程非常顺利，尚新红收到了入学通知，走进北京市劲松职业高中的校门。

从那一刻起，尚新红的心里有一个很强烈的愿望：要在大城市扎根。为了这个目标，她努力学习，高一高二的时候一直是班里的第一名，每年都能拿到“李锦记企业奖学金”，在比赛中也屡屡获奖。此外，她还积极参与各种社团活动。

毕业后，尚新红选择到上海工作。目前，她在上海老丰阁品珍轩餐饮管理有限公司所属门店荟廷·宴餐厅担任驻店总经理，成为门店最年轻的总经理。随着职业的发展，她利用空余时间考了WSET二级（品酒师2级证书），私下钻研面点技巧，还学着理财。现在她每个月都会给父母生活费，平时还给他们买衣服，家里也从甘肃农村定居到了城市，住房条件改善，从瓦片房住上了楼房。

当问她取得这些成绩的原因是什么，她说有两点：第一，当你感觉幸运的时候，会越来越幸运。第二，李锦记希望厨师项目的帮助，不仅仅对她个人，对她的整个家庭、生活都有巨大的影响。

今天的她，和现在的公司一起，会资助一些云南的学生，提供他们工作的机会。她建议学弟学妹们，要学好专业技能，牢记李锦记“思利及人、造福社会、共享成果”的核心价值观。



**尚新红** 来自甘肃陇南宕昌县 2016级  
上海荟廷·宴 驻店总经理



**韦瑞和** 来自广西武鸣 2020级  
就职广州酒家

韦瑞和来自广西南宁市武鸣区。回想初中毕业后，他不忍再加重家里经济压力，对未来感到格外迷惘。此时，他通过中国民主建国会广西壮族自治区委员会，了解到李锦记希望厨师项目，这重新点燃了他内心的希望。他积极报名，并做了充足的准备，最终以优秀的表现被录取，成为希望厨师广州班的一员。

韦瑞和很珍惜这来之不易的学习机会，他认真进行系统、专业的烹饪技能学习。安静沉稳的他也很快展现出自己的技能优势，画得一手精致的果酱画，以及能雕刻出精美的果蔬作品。“我对美的东西很执着，愿意花时间耐心去学，不断提升。”2021年和2022年，他两次代表学校参加广州市中等职业学校学生技能大赛烹饪赛项竞赛，分别获得三等奖和二等奖的成绩。比赛以外，他还积极参与各项活动，回馈社会：在信息时报“社区邻居节”活动上展示技能，传承餐饮文化；参加广州日报“师傅来了”亲子烹饪课堂、李锦记美食&公益厨艺体验活动，教授经典粤菜制作，发扬中华优秀饮食文化……

毕业后，韦瑞和去到以经营经典粤菜驰名的广州酒家，他的才能也很快受到重视，参与了集团《龙腾虎跃·中国年味》的视频拍摄，贡献了雕花镜头；在各种接待、重要场合，他也会制作相关作品。“我很感谢李锦记的帮助，以及学校的学习积累，让我拥有了一技之长，能在社会立足。希望厨师项目改变我的人生！”韦瑞和说到。



**李源** 来自贵州省纳雍县 2022级  
职二在读

贵州省纳雍县羊场乡，一个依山傍水的乡村，是李源从小长大的地方。儿时起，他便对烹饪有着很大的热情。初中毕业后，考虑到家里经济条件有限，为了不让生病的母亲操心，李源到了一家餐馆工作，一边默默学习后厨技术，一边努力为家里减轻经济负担。

2022年，李源从成为了希望厨师的朋友处得知了李锦记希望厨师项目，内心深处的梦想再次被打开，免费的三年全额资助，能让他免除对学费、生活费的忧心，他马上进行了报名，通过笔试、面试，顺利成为一名李锦记希望厨师。

作为粤菜师傅的“黄埔军校”，广州市旅游商务职业学校给了李源学习成长的平台。课间、晚间休息时间，也总能见到他刻苦训练的身影，他的烹饪技能也很快崭露头角。在学校烹饪选拔赛中，他以优秀的表现荣获一等奖；2023年“荷兰小牛肉”烹饪菜品设计竞赛获得二等奖；2023亲子烹饪赛中凭借一道松子鱼斩获一等奖；他更是在广州市第四届“青年粤菜师傅”创新创业大赛中摘得二等奖。

此外，他也以自身专业技能，为中华优秀饮食文化的发扬光大贡献自己的力量。2023年，李源参与了《消费者报道杂志》元旦主题视频拍摄，以传统粤菜的烹饪展示，传播优秀饮食文化；他还参与了香港特区政府驻粤办《百年峥嵘，食味生活——李锦记把握大湾区庞大发展机遇》主题拍摄，以新时代湾区青年形象，展现专业烹饪技能，助力粤菜文化的传承创新。

“希望厨师项目就像我人生的指明灯，让我再次拥有了希望，坚定了方向。”李源说到。“烹饪是一门精细而庞大的课程，我还有许多需要学习的内容。”关于未来，他希望能继续精进技艺，成为一名专业而优秀的烹饪大师。

## 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，以此助力国家推进乡村振兴及实现共同富裕，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”
- 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“企业社会责任典范奖”  
荣获“2019北京市中职院校优秀德育品牌”  
荣获“2019四川优秀公益案例”  
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》
- 2019** 荣获“2019年度广东企业社会责任奖”  
荣获“四川脱贫攻坚优秀案例”  
荣获“2020金旗奖全场大奖”  
项目被《中国扶贫的企业样本》专著收录
- 2020** 荣获“金钥匙—面向SDG的中国行动”荣誉奖  
荣获“2020年度公益项目奖”  
荣获 CSR中国教育榜“CSR CHINA年度最佳影响力”奖项  
荣获“2021金旗奖-企业社会责任金奖”  
项目入选2016-2020年外企扶贫优秀案例  
入选浙江工业大学副教授姚利权、任文杰编著的《生活中的公共关系学》全国高校教材
- 2021** 荣获中国国际公共关系协会颁发的“企业社会责任类铜奖”  
荣获“2021-2022中国商业创新优秀案例”  
项目入选“2023中国餐饮业社会责任优秀案例”  
项目入选“中国网2023(第三届)乡村振兴优秀案例”
- 2022** 项目入选《中国家族企业与共同富裕研究报告》  
荣获“成都市优秀慈善项目”  
荣获第二届新华信用金兰杯“ESG责任优秀案例”  
荣获“第一届大湾区优秀社会责任(ESG)奖”
- 2023** 荣获和众泽益及志鲲公益慈善基金会授予的“优秀企业志愿服务项目”
- 2024**



13年来，包括新华社、中新社、人民网、人民日报、中国网、北京电视台、中央人民广播电台、中国小康网、经济参考报、学习强国在内的中央级媒体，四川日报、华西都市报、成都日报、沈阳日报、上游新闻、云南日报、昆明日报、春城晚报、潇湘晨报、江南都市报、广州日报、羊城晚报、南方都市报、奥一网、信息时报、新浪广东、新快报、大洋网、金羊网、中国甘肃网、河南顶端新闻、哈尔滨新闻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，家庭状况改善，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

## 2024 · 李锦记希望厨师全国招募中

### · 报名时间 ·

2024年5月4日-6月30日

### · 报名要求 ·

家庭经济困难, 初中学历,  
15—19周岁, 体格和素质合格(详细报名要求见第14页)

### · 主办单位 ·

李锦记

### · 合作学校 ·

北京市劲松职业高中 成都市财贸职业高级中学校 广州市旅游商务职业学校

### · 咨询电话 ·

021-60906898 (北京 熊女士)、021-60915906 (成都 甘女士)、020-83162089 (广州 庄女士)

### · 合作伙伴 ·

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  
中国民主建国会广西壮族自治区委员会  
牡丹江市残疾人联合会  
上海市蒲公英教育发展基金会

成都市关心下一代工作委员会  
中国宋庆龄基金会  
中国南昌SOS儿童村  
河南开封SOS儿童村  
北京西部阳光农村发展基金会  
北京大爱清尘公益基金会  
新华爱心教育基金会  
北京有爱有未来公益促进中心

麦田计划  
成都市科技新闻学会  
云南省温暖工程基金会  
云南省家馨社区儿童救助服务中心  
途梦公益  
广州市教育局  
江西省萍乡市莲花县教育局  
贵州省雷山县教育局

贵州省毕节市教育局  
贵州省毕节市赫章县教育局  
云南省禄劝县高级职业中学  
贵州省毕节市赫章县第二中学  
贵州省黔南州荔波县中等职业学校  
贵州省黔南州龙里县中等职业学校  
中国银行总行陕西咸阳扶贫工作队  
四川省乐山市中区对口援彝工作组



# 造福社会 播种希望 发扬中华优秀饮食文化

