

雍憬風采

YONGJING 双月刊 第三十期 FENGCAI



雍憬明珠大酒店
YOUNG KING HOTEL

坐·拥·珠·之·景 尽·享·帝·王·之·尊

主办：南海雍憬明珠大酒店 顾问：陈贤初 总编：王凯 副总编：曾招龙 责任编辑：刘志广 美编：关梓尧 第三十期 · 2015年7月30日出版(内部刊物·欢迎传阅)

雍憬食神夜宴



食神梁文韬先生与酒店管理層及演藝團隊合影

雍憬明珠大酒店食神夜宴

雍憬明珠大酒店营销部：刘志广

2015年6月28日，香港著名美食家、TVB节目主持人、元朗大荣华酒楼董事总经理、食神梁文韬先生亲临雍憬明珠大酒店，主持了一场食神夜宴，吸引了近600位来自世界各地的的美食家。

梁文韬先生陪同众多美食家共进晚餐，交流美食文化，并亲自指导雍憬明珠大酒店的厨师团队现场烹制食神授权的独创菜式，包括红

酒鹅肝拌樱桃、飘香春花荔枝鸡、食神乾坤鱼翅汤、檀香汁阿拉斯加蟹、天目湖鱼头湘蒸海螺、西山榄仁炒鲜脆、鲜薄荷焗香牦牛腿、香港大澳虾酱瓜苗、鲜虾鱼蛋片熬原味粉、清炖福建莲、芝麻团子，这场盛宴共烹制了11道极具特色的美食。

特别值得一提的是，食神乾坤鱼翅汤，把名贵海陆食材相互

搭配，口感奇妙，且具有滋补身体的功效。檀香汁阿拉斯加蟹，所用的蟹全部美国空运而来，非常鲜美。鲜薄荷焗香牦牛腿，所用的食材来自雪域高原的牦牛，牦牛的生长环境优越，觅食冬虫草、雪莲等野生植物；天目湖鱼头湘蒸海螺等天南地北的食材首次出现在佛山人民的餐桌，也丰富了佛山人民的饮食文化。



食神梁文韬先生与酒店厨师团队合影



食神夜宴现场



天目湖鱼头湘蒸海螺



檀香汁阿拉斯加蟹



食神梁文韬先生现场指导制作美食



精彩的俄罗斯表演



红酒鹅肝拌樱桃



食神乾坤鱼翅汤



运动员入场



青景运动团队



运动会闭幕式现场



五人足球赛获奖团队



乒乓球赛获奖团队



优秀运动员获得者



运动会开幕式现场



篮球赛获奖团队



篮球比赛团队合影

九江湾畔，喜迎雍憬盛会；竞赛场上，尽显健儿雄姿！ 暨雍憬集团第九届员工运动会

雍憬明珠大酒店人力资源部李靖雯

为了弘扬企业文化，激发员工争优创先，拼搏奉献的精神，增强企业凝聚力，5月25日至6月29日，雍憬集团举办第九届员工运动会，近百名运动健儿一显身手，参加篮球、足球、乒乓球、羽毛球、游泳、拔河、男女混合接力赛七个项目的角逐。

本届运动会共有11支代表队参加，分别为总办、财务部、人事部、保安部、工程部、娱乐部、华清池、中餐楼面部、中餐厨房部、点心部、西餐部等。这是雍憬集团连续八年成功举办员工运动会以来，第九次举办这样的员工体育盛会；它不仅为员工搭建了一个比试敏捷的个人身手、切磋运动技能与团队合作的竞技舞台，也充分展现了雍憬人的运动风尚与精神风貌；它不仅是一次员工大聚会，也是广大员工身体素质 and 体育运动水平及组织纪律和团队协作的一次大检阅。

为了激发员工的热情，酒店特别成立了运动宝贝啦啦队。劲歌热舞的运动会开幕式，增添了

此次体育盛会的娱乐性，开幕当天举行了五场拔河比赛。经过激烈的角逐，比赛最终敲定战局，获得本届拔河比赛冠、亚、季军的团队分别是总办队、保安队与华清池代表队。

在本次运动竞赛过程中，不管是个人赛还是团体赛各部门参赛队员努力拼搏，无论是场上还是场下，气氛都异常紧张。鲜明统一的服装、富有节奏的呐喊声、加油声，充斥在竞赛上空，久久回荡。赛场上的队员个个斗志昂扬，用他们的汗水为我们讲述了团队协作精神，他们顽强的毅力与拼搏精神让每一个人感动。同时现场负责加油的啦啦队也个个热情高涨，呐喊助威，给比赛增添了一抹亮色，每一声呐喊都带来一股力量！

通过本次比赛不仅提高了雍憬人体育健身的积极性，也扩大了员工业余活动的范围，不仅有利于促进员工与企业文化的融合，更增强团队凝聚力，也丰富了企业文化生活，促进了员工队伍建设。



拔河比赛现场



游泳比赛现场



精彩羽毛球比赛



羽毛球比赛团队合影



运动会开幕升旗



雍憬员工消防安全培训 强化消防宣传，普及消防知识。

雍憬明珠大酒店营销部关梓尧



酒店消防安全培训现场



保安经理现场演示灭火器
与防毒面具的使用方法



工程部经理为大家
普及用电常识



消防安全专业培训师
到酒店培训员工



消防安全专业培训师
现场与员工互动

为进一步普及酒店消防安全知识，提升酒店员工消防安全意识，打造平安、放心酒店，雍憬明珠大酒店于6月份针对全体员工持续开展不同形式、不同内容的消防安全知识系列培训课程。

6月5日下午，酒店全体员工参加了消防培训。由保安部经理和工程部经理分别介绍灭火器及防毒面具的使用方法和用电安全注意的事项。演讲结束，酒店总经理对演练过程进行点评，并要求全体员工要进一步提高安全防范意识，在发生火灾时能够更迅速、准确、有效地组织人员扑救和疏散人员，最大限度的降低火灾损失。

6月27日下午，酒店全体员工参加了专业知识理论培训。在理论课堂中，安全专业培训师针对火灾的形成与发展、火灾的危害与预防、灭火的原理等知识点进行了深入浅出的讲解；介绍了万一发生火灾的逃生自救方法，及如何疏散和引导客人；还重点讲解了酒店消防设施的正确使用。培训讲师精心准备了一组幻灯片，使讲解变得格外生动、直观，令员工印象深刻。

雍憬明珠大酒店一直重视员工的安全教育，将安全经营、安全服务作为酒店工作的重点来抓，更将消防安全培训设为消防安全教育重要的课程，定期进行培训。加强消防安全意识教育，真正做到对安全事故防患于未然，灾情发生后更能及时有效地进行扑救，是酒店对员工、对顾客负责的重要体现。

在授课期间，培训讲师结合酒店实际，采用理论与实践相结合的培训方式，有助于加强大家对于消防安全知识点的深入掌握，使参训人员内心深处受到强烈震撼，切实提升了全体员工的消防安全知识与技能水平。



消防安全专业培训师培训现场



七星伴月 218元/盒/2粒
包含：
200克双黄白莲蓉1粒，
75克杏仁、金沙、麻蓉各2粒，
枣泥、红豆沙、莲蓉各1粒

招牌火腿伍仁月 188元/盒/175克*4粒
金韵双黄白莲蓉 168元/盒/175克*4粒
四喜梳子月 168元/盒/175克*4粒
包含：伍仁、双黄白莲、麻蓉各2粒、红豆沙1粒



阖家团圆月 128元/盒/6粒
包含：
75克麻蓉仁、
75克枣泥、
75克莲蓉、
75克豆沙、
75克芋泥



员工月饼 98元/盒/4粒
包含：125克
单黄白莲蓉月饼4粒

月饼预订优惠：7月8日：最低6折优惠；9月：最低7折优惠。
物流配送：
* <50公里，不提供免费配送，1票1盒，凭月饼券至酒店中餐厅一领月饼和取货。
* >50公里，提供送货服务。
* >100公里，提供配送1.5小时内免费配送。
销售热线：0757-86518666(中国) 06583333(国际)



热烈欢迎贵州黎平中等职业技术学校师生莅临参观学习



立足当地，发展行业新优势 雍憬明珠酒店管理班开班啦

雍憬明珠大酒店营销部：刘志广

如今，大部分酒店面临招工难、基层员工培训成本高、流动大的问题。酒店凭积累多年的校企合作经验，制定“固本疏源，重基求新”发展新思路。

“固本疏源”，将学校的发展与酒店合作牢牢捆绑在一起，重新对合作的课程进行梳理、分类，建立“酒店人才库”，进一步深化合作模式；“重基求新”，在原有校企合作基础上，建立了校企合作管理委员会，聘请行业专家担任各专业指导与授课，酒店为学校提供硬件、软件、资金支持，学校为酒店定制专业技术人才。

校企合作是一种解决企业和学校问题的一种良好的模式，校企合作模式的提出已经有多年，但是如何利用校企合作真正解决两者的难题，这又是一个新的课题。很多酒店只是浅层次地与学校签定短期合作，学生实习的时候去实习，但平时的合作有名无实，学生到酒店后还要进行酒店各部门的针对性技术培训。这种模式无利于学校和酒店的发展。雍憬酒店结合多年的经验与贵州黎平中等职业技术学校合作定向培训模式。就是：学校和酒店合作招生，酒店支持学校该专业的建设，共同开设相应课程培养学生。在合作过程中，采用“1+1+1”模式，即学生第一年在学校学习，第二年则在酒店实训一年，第三年在酒店顶岗实习，完成3年校企合作学习后，学生可自主选择去留。这种模式对于酒店来说，既能保证每年员工数量，也有利于企业进行企业文化的灌输及解决企业的用工问题；而对于学生则可以找到适合自己的职业之路。在教学过程中，尤其是课程设置方面，专业课的讲授除了学校教师外，还将有酒店的中高层管理人员进行授教，便于学生在学习过程对相关知识的理解和理解。品牌建设和文化建设对于酒店来说至关重要，尤其是对于学生来说，定向培养模式的酒店品牌建设也是相当重要的，因为只

有好的品牌才能吸引更多的学生，为以后学生的发展提供更好的平台。这种定向培养模式，方便酒店进行自己企业文化的传播和渗透。实现校园文化与企业文化过渡。学生对酒店品牌和文化认知决定了学生以后的就业方向。

酒店管理班的学生在课程设置中也改变以往的基础学科在前、实际操作在后的方式。酒店管理班的学生在校同时进行理论知识的学习及实操培训，实习期融入企业的团队体验企业文化。在实习结束后，发现在实习中存在的问题，然后有针对性开设专业基础课，在结束专业基础课后，即可转入公共课程的学习。这种教学和课程设置尽量采取形而下的模式，便于学生的学习和掌握。

学校教师的理论和酒店的实战经验相结合，共同研发课程，这样的课程既有理论支撑，又有实践经验，学生在学习过程中便于理解和掌握。共建实训环境又是一个很好的合作方式。酒店出资在学校建立实训基地，学生入学后可以在实训基地进行实际操作，酒店同时派相关人员到学校实训基地实地教学，同时可以进行相关企业文化的宣传，这样既有利学生的学习，酒店也可以趁此实现酒店文化的渗透，为以后招聘学生铺好路。酒店和学校共同建立案例教学中心，既方便学生也方便酒店对案例的分析和学习。

新的合作模式对于学校来讲，能够利用这个平台，更好地宣传自身，为以后的招生打下基础。对于学生来讲，学生能够在真实的职业环境学习，这是职业教育的基础和前提。通过这种途径，学生能够在学中做，在做中学，并能实现学做合一，手脑并用，促使理论与实践的结合，打造出具有专业意识的职业技术人才。对于酒店来讲，可以通过这个平台，宣传自己的企业文化，解决招工难问题，同时酒店与学校之间也可以加强联系和沟通，共同赢利。



贵州黎平师生到巴西利亚西餐厅参观和实操练习



贵州黎平师生到悦豪中餐厅参观和实操练习



贵州黎平师生到其他服务行业参观学习



酒店总经理亲自迎接贵州黎平师生