

全国教育系统先进集体  
全国职业教育先进单位  
国家级重点中等职业学校



# 北京市西城职业学校（西直门校区） 2021年招生简章

我校区有3+2中高职衔接项目圆孩子的大学梦想  
给学生提供多方位发展平台  
精心为每个学生定制职业生涯规划

高职升学

职普课程融通

高端就业

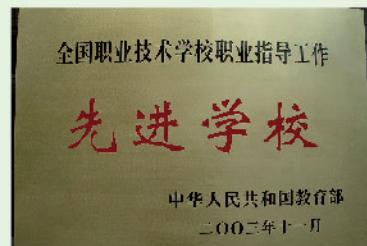
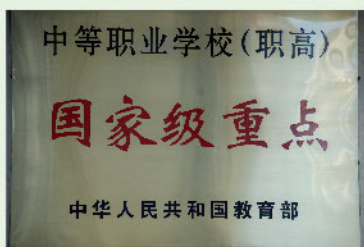
搭建海外留学平台

总有一种选择适合你！



## 一、学校简介

北京市西城职业高中创办于1980年，形成了一批在全国有影响力的示范专业，拥有一支政治素质高、专业素质过硬师资队伍，办学四十年来为首都高素质人才培养做出了重要贡献。多年以来，学校紧密契合首都“四个中心”功能定位，为服务中央与区域人才培养需求，深化职业教育改革。



北京市西城职业学校（西直门校区）暨原为北京市外事学校，是首批国家级重点中等职业高中，全国教育系统先进集体，先后获得全国职业教育先进单位、全国职业指导先进单位、全国职业院校旅游类示范专业点、全国校企合作示范基地、北京市德育先进单位，北京2008年奥运会、残奥会奥林匹克教育工作做出突出贡献单位，北京市首批中等职业学校优秀德育品牌、2019年获北京市第一批特色高水平骨干专业和工程师学院建设项目。今年北京市西城职业学校（西直门校区）面向全市招收高星级饭店运营与管理、烹饪工艺与营养专业。



学校是多所大学的生源基地校，分别与北京财贸职业学院、北京政法职业学院、北京劳动保障职业学院、北京联合大学旅游学院、北京青年政治学院、北京交通运输职业学院签订高职接轨教育合作协议。目前，学校与德国、荷兰、法国、韩国、新加坡等就师生互派、技能培训、引进课程等方面进行合作。打造“中国特色、世界品牌”是外事人的共同愿景。

欢迎你加入我们的行列，成为外事的一员！成就你未来美好的人生！

## 二、专业介绍

### 1. 高星级饭店运营与管理

成立于1980年，已有四十年发展历史，校企合作特色鲜明，专业创新优势显



著，至今已为社会培养了近三万多名优秀毕业生。

高星级饭店运营与管理专业是北京市首批示范专业、北京市现代化标志性专业，2017被教育部、国家旅游局评为“全国旅游专业示范点”。2014年成为北京市“3+2”高职试点专业。2007年、2011年、2017年该专业教师团队连续被北京市教委评为专业创新团队。2019年成为北京市第一批特色高水平骨干专业。

### （1）高星级饭店运营与管理（3+2）

由学校和北京财贸职业学院强强合作，前三年在我校学习，经过转段考试合格，后两年在北京财贸职业学院学习，即学制五年的“3+2”中高职衔接，毕业后取得北京财贸职业学院大专学历。在校期间学习餐饮服务与管理、财务管理、人力资源管理、行政管理等方向的知识，毕业后可到企事业单位做管理服务岗位，也可通过专升本考试完成本科学习。

### （2）高星级饭店运营与管理（三年制）

本专业以首都经济发展和市场对酒店业人才需求为基本依据，以提高学生的职业能力和职业素养为宗旨，践行“产学一体、工学交替”的人才培养模式，通过产学结合的途径和开放式、互动式的教学方法以及现代教育技术、网络教学手段等的运用，培养具有良好的文化修养和职业道德，掌握专业对应职业岗位必备的专业知识与技能，满足学生就业和升学的不同需要，为学生搭建多种发展路径。近年来，随着专业创新的不断发展，毕业生从



这里走向北京财贸职业学院、北京政法职业学院、北京劳动保障职业学院、北京联合大学旅游学院等高职院校以及外交部、国家发改委、核工业部、国家民族委员会、北京银行等央企、国企、合资类企事业单位，成为学业上和行业上的佼佼者。

### 培养方向

**职普特色班：**本方向为学生搭建多元成长立交桥，学生入学前需通过我校英语水平测试，且中考成绩需达到一定要求。入学后公共基础课与部分普高课程接轨，参加普通高中合格性考试，合格后可以参加高中等级考试。

**外语特色班：**入学后除英语外开设韩语第二外语课程，与韩国济州观光大学合作，为学生搭建多种升学平台路径，为旅游行业培养精英人才。

**高端就业：**致力于毕业后直接就业的学生。学校坚持走校企合作之路，与北京饭店、贵宾楼、钓鱼台国宾馆等五星级饭店，外交部、国家发改委、核工业部、全国政协、中央警卫局、国家民委、工商银行、中海油、外企服务公司、国家大剧院、人民艺术剧院等八十余家单位组成校企合作委员会。学校也是首都机场、北京地铁运营有限公司的生源基地校。

**高职深造：**我校分别与北京财贸职业学院、北京政法职业学院、北京劳动保障职业学院、北京联合大学旅游学院、北京青年政治学院、北京交通运输职业学院等首都一流的高职院校有着多年合作，给更多学生深造机会，毕业生受到多所大学的欢迎。三年制学生可在第三年通过参加北京市高考（单考单招）或高职院校自主招生考试升入大学。



## 2. 烹饪工艺与营养

本专业是具有四十年历史的骨干专业，不但拥有完备的实训教室，而且有一支技术全面、教学经验丰富的专职教师队伍。行业大师支撑着我们的兼职教师队伍，历届优秀毕业生是我们值得骄傲的专业技术人才。

2005年被中国烹饪协会授予“京菜研究基地”，2009年被评为北京市“京菜研究创新团队”。先后与美国、法国、意大利、荷兰、



挪威、新加坡、韩国等多个国家进行专业交流，每年定期输送品学兼优的学生到国外深造。学生们在掌握烹饪专业各岗位群必备的文化基础知识、专业知识和基本技能的同时，



兼具了解中、西餐烹饪以及日、韩、泰餐为代表的亚洲餐的相关文化知识和具有制作其典型菜品的能力，在校期间通过学校组织参加相就专业职业资格等级考试并能获取证书。多年以来，高三分流后高职升学班学生考入北京联合大学、北京青年政治学院、北京电子科技职业学院等高职院校，就业班学生通过面试全部进入钓鱼台宾馆、外交部机关服务局、中央警卫局机关服务中心等国家部委机关就业，同时一部分学生到国外留学深造。

### (1) 烹饪工艺与营养 (3+2)

由学校 and 北京财贸职业学院强强合作，通过前三年在我校学习，经过转段考试合格，后两年在北京财贸职业学院学习，即学制五年的“3+2”中高职衔接，毕业后取得北京财贸职业学院大专学历。掌握酒店服务与管理职业岗位群、烹饪工艺与营养专业岗位群必备的专业理论知识和职业技能，具有创新精神和实践能力，拥有职业适应能力和可持续发展能力，具有良好的礼仪规范和服务意识，具备从事中、西餐厨房相关岗位工作能力、市场开发与产品推广能力、沟通协调能力的德智体美劳全面发展的基层管理人才。学生毕业可从事餐饮、中央厨房等部门的服务与管理工作。也可通过专升本完成本科学习。

中职阶段，学生首先掌握好语文、数学、英语等公共基础课，夯实文化课基础，学习中国特色社会主义、职业道德与法治等思想政治理论课，提升政治意识和法律意识。逐步加入专业课和技能课，了解食品营养、成本核算，同时加入实操技能课，丰富学生的课堂活动种类，最后鼓励学生取得相应的职业资格证书，使得学生毕业时有较扎实的实操技能。

## （2）烹饪工艺与营养（三年制）

### 中餐烹饪方向

本专业拥有完整的中餐烹饪教学设施和规范的中餐实训基地，教学经验丰富的专职教师与企业兼职教师相结合，培养中餐烹调与中餐面点制作、京味小吃、冷菜等各个岗位人才。与法国、意大利、荷兰、新加坡、澳大利亚等多个国家进行专业互访和交流，并为学生到国外深造创造条件。学生在校期间考取相应的职业资格等级证书。



### 西餐烹饪方向

本专业拥有完整的西餐烹饪教学设施和规范的西餐实训基地，专职教师教学经验丰富，企业兼职教师技艺精湛。培养西餐烹调与西餐面点制作、烘焙等各个岗位工作的厨师。与美国、法国、意大利、荷兰、新加坡、澳大利亚等多个国家进行专业互访和交流，并为学生到国外深造创造条件。学生在校期间考取相应的职业资格等级证书。



### 培养方向

**高职深造：**我校分别与北京财贸职业学院、北京政法职业学院、北京劳动保障职业学院、北京联合大学旅游学院、北京青年政治学院、北京交通运输职业学院等首都一流的高职院校有着多年合作，给更多学生深造机会，毕业生受到多所大学的欢迎。学生可在第三年通过参加北京市高考（单考单招）或高职院校自主招生考试升入大学。



**高端就业：**学校坚持走校企合作之路，与北京饭店、贵宾楼、钓鱼台国宾馆等五星级饭店，外交部、国家发改委、核工业部、全国政协、国家民委、工商银行、中海油、外企服务公司、国家大剧院、人民艺术剧院等八十余家单位组成校企合作委员会。学校也是首都机场、北京地铁运营有限公司的生源地校。



**海外留学：**学校与德国、荷兰、法国、韩国、新加坡等就师生互派、技能培训、引进课程等方面进行合作，与新加坡SHATEC学院、新加坡香阳厨师学院、韩国济州观光大学、韩国威德大学校签订

教育合作协议，并已有多届学生就读以上院校，同时我校与多所大学长期进行教学交流活动，让师生能够体验不同文化。打造“中国特色、世界品牌”是外事人的共同愿景。

### 三、招生范围、对象及条件

1、学校面向全市招收北京市户籍和符合北京市随迁子女条件的非京籍初三毕业生

2、报名学生须遵纪守法、品行端正、身心健康。本人无传染性疾病，本人和家族无精神疾病病史。

### 四、录取方式

1、提前招生：根据北京教育考试院下发2021年招生录取文件。

2、统一招生：填报中考志愿，经中招录取，统一发录取通知书。（1、第一志愿或唯一志愿，2、普高志愿后的唯一职技类学校或第一志愿）

3、补录（落榜生）：根据市教委下发补录时间，带相关材料到学校办理补录手续。

### 五、相关政策

#### （一）免学费政策

以下学生免收学费：

1、城乡低保家庭(含生活困难补助家庭)学生 2、城乡低收入家庭学生 3、残疾人子女 4、残疾学生 5、享受抚恤补助的优抚对象及其子女 6、孤儿 7、农村学生

#### （二）国家助学金政策

资助等级及资助对象：

1、一等助学金（2500元）：（1）城乡低保家庭学生（2）领取生活补助金的重残人子女（3）享受抚恤补助的优抚对象及其子女（4）孤儿

2、二等助学金（1800元）：城乡低收入家庭学生

#### （三）国家奖学金政策

评定办法：市级奖学金每学年评定一次，奖学金标准为每生每年2000元，学校根据学生上一学年的成绩和表现，按照评定办法的规定进行初评，报至市教委审定。

# 2021年招生专业

学校代码：602006

## 01、03 专业为 3+2 中高职衔接项目（与北京财贸职业学院合办）

专业代码	专业名称	学制	学费	合作办学方向
01	高星级饭店运营与管理	3+2	1800 元/年 (高中阶段)	餐饮服务与管理
				酒店财务管理
				酒店人力资源管理
				酒店行政管理
02	高星级饭店运营与管理	三年	1800 元/年	职普特色班
				外语特色班
				高职升学
				高端就业
03	烹饪工艺与营养	3+2	2800 元/年 (高中阶段)	中式烹调、中式面点制作及厨房、餐厅的管理
				西餐厨房热菜烹饪、冷菜制作、西式点心制作及西式厨房管理
04	烹饪工艺与营养 (中餐烹饪方向、西餐烹饪方向)	三年	2800 元/年	高职升学
				高端就业
				海外留学（新加坡香阳厨师学院等）

(备注：具体报考信息依据2021年北京教育考试院报)

学校地址：北京市西城区西直门内南小街永祥胡同3号

联系电话：**66188663 13611059132 13520396900**



学校公众号



招生报名二维码

乘车路线：

1、乘地铁2、6号线，车公庄下车出B口，往北走50米即看到右前方有一邮局，进邮局边的国英胡同，向东走约50米左拐即到。

2、乘公交21、44、84、387、490、618、691、694、800内环等线路在西直门南下车，向南走一段距离即看到左前方有一邮局，进邮局边的国英胡同向东约50米左拐即到。

3、乘公交快速直达专线4、80、332、632、686、693

路，以上线路在车公庄北站下车后向前（向北）走即看到右前方有一邮局，进邮局边的国英胡同向东约50米左拐即到。

