

- ◎ 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高中



2023

北京市西城职业学校（西直门校区） 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
职普融通
高端就业
海外留学

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，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，办学四十多年来为首都高素质人才培养做出了重要贡献。



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、国家级职业教育教师教学创新团队立项建设单位、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、高星级饭店运营与管理、烹饪工艺与营养专业均入选北京市特色高水平骨干专业建设项目、学校与北京饭店合作北京饭店外事服务学院入选北京市特色高水平实训基地（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）面向全市招生高星级饭店运营与管理、烹饪工艺与营养专业。



二、专业介绍

1. 高星级饭店运营与管理

成立于 1980 年，已有四十多年发展历史，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 年被教育部、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。2021 年被评为国家级创新团队。



在校期间, 学生不仅学习公共基础课和专业核心课程, 学校还为学生开设大数据分析、咖啡技艺、茶艺、调酒、花艺、西餐制作、收益管理等专门化方向课程, 满足学生未来多元化发展的需求。

(1) 高星级酒店运营与管理 (3+2)

与北京财贸职业学院强强合作, 前三年在我校学习, 取得职高毕业证书且转段考试合格, 在北京财贸职业学院学习两年, 毕业取得大专学历。在校期间学习餐饮服务与管理、旅游大数据管理、财务管理、行政管理、茶艺、咖啡技艺、鸡尾酒调制、花艺、香道等方向的知识, 毕业后可到企事业单位做服务管理岗位, 也可通过专升本考试完成本科学习。

对应培养方向: 确立专业学习方向, 专业学习连贯, 5 年完成中职 + 大专课程, 取得大专学历。

(2) 高星级酒店运营与管理 (三年制)

本专业以首都经济发展对高端服务业人才需求为基本依据, 以提高学生的职业技能和职业素养为宗旨, 践行“产、学、研、创”的人才培养模式, 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, 培养具有较高的文化修养和职业道德, 熟练掌握专业



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。

对应培养方向： 职普特色、外语特色、高端就业、高职深造

职普特色： 本方向着力提高学生的学习能力、实践能力，着眼学生可持续发展，为学生提供更多选择机会，满足学生、家长及社会的多元化教育需求。

学生入学时需通过本校英语水平测试，且中考成绩需达到一定要求。入学后语、数、英、史、地、政与普通高中课程接轨，为学生提供多样化发展空间。接轨课程通过北京市普通高中学业水平考试，可以选择参加高考。

外语特色： 入学后除英语外开设第二外语课程，为学生搭建出国留学平台，为旅游行业培养精英人才。



高端就业： 学校为学生提供高端服务业就业岗位，

多年来为北京饭店、贵宾楼饭店、钓鱼台国宾馆等五星级饭店，外交部机关及驻外机构服务中心、中直管理局、国家发展改革委员会、核工业部、国家民委、工商银行、中海油、外企服务公司等四十余家单位输送优秀毕业生。

高职深造： 为了满足学生继续学习的要求，我校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关系。学生通过参加北京市高考（单考单招）或高职院校自主招生考试，可以重新选择学习专业，升入高职院校，取得大专学历。

2. 烹饪工艺与营养

本专业有四十多年的发展历史，拥有完备的实训教室和先进的实训设备，专职教师技术全面、教学经验丰富。学校常年聘请行业大师和优秀毕业生作为兼职教师，先进的理念和烹饪技术提升教学水平。专业立足西城研究特色北京菜的烹饪教学，先后在2005年被中国烹饪协会授予“京菜研究基地”；2009年成立“京菜研究创新团队”。2021年获北京市特色高水平骨干专业建设项目。

学生在校期间学习必备的文化基础知识、专业知识和基本技能，掌握中西餐厨房相关岗位、市场开发与产品推广和沟通协调等技能。学生可通过学校组织参加相应职业资格等级考试并能获取证书。多人多次参加全国职业院校技能大赛、北京市职业院校技能大赛并获得金、银、铜奖，为北京市、为学校争光。

学校与法国、意大利、荷兰、比利时、挪威、新加坡、韩国等多个国家烹饪学校合作，

学校在校期间可参与国际交流。学生毕业后，学校为品学兼优的学生提供到国外深造机会。

三年制专业按照学生的选择分中西餐方向。学校为拓展学生技能，课程设置有从高二年级开始，为中餐方向学生开设西餐课程；为西餐方向学生开设中餐课程，并开设独有的亚洲餐等特色课程。

(1) 烹饪工艺与营养 (3+2)

“3+2”中高职衔接，即用五年时间完成从高中阶段到大专阶段的学习。其中，高中三年在我校学习烹饪的相关课程，掌握烹饪的基本技能，了解厨房的运营模式，通过转段考试合格后升入北京财贸职业学院学习酒店管理专业，毕业后取得北京财贸职业学院大专学历。作为掌握厨房管理、烹饪技能的酒店管理人，这是烹饪工艺与营养专业独具的特色。



(2) 烹饪工艺与营养 (三年制)

① 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。中餐烹饪教师具有中国烹饪大师资格、执裁全国烹饪大赛。学生在校系统学习中餐热菜、中餐面点、中餐冷菜的相关理论知识、掌握扎实的基本功。学校与北京饭店合作，在校内设有北

京饭店行政副总厨刘忠大师工作室。行业名师定期到校进行菜品的研发和教学，为学生开阔眼界设置了良好的平台。

②西餐烹饪方向

本专业拥有完整的西餐烹饪教学设备设施和具有领先地位的智慧厨房、分子厨艺教室。专职教师师从国外名师，参加国际烹饪大赛获得大奖，并参与策划国家大型接待活动，在行业中有较高的声誉。教学经验丰富。定期聘请五星级酒店的厨师长为学生授课，让学生在掌握基本功的同时了解烹饪行业的最新技术和发展。



培养方向

高职深造：学生的高三年级可以参加北京市高职院校的自主招生升入高职院校。近 5 年来，我校毕业生被北京联合大学师范学院汉语言文学专业本科、计算机本科录取深造，被北京财贸职业学院、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高职院校，学习烹饪与营养、财会、英语、绿色食品检测、休闲生活管理、法律文书、警务管理等专业录取深造。

高端就业：5 年来本专业的毕业生实习、就职于外交部机关及涉外机构服务中心、钓鱼台国宾馆、中直管理局、国家发展改革委员会、北京饭店、贵宾楼饭店、民族饭店等单位。

海外留学：学校与德国、荷兰、法国、韩国、新加坡等多个国家就师生互派、技能培训、引进课程等方面进行合作，已有多届毕业生就读于新加坡 SHATEC 学院、新加坡香阳厨师学院、法国蓝带厨师学院、韩国济州观光大学、韩国威德大学、加拿大乔治布朗学院，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

（一）已参加 2023 年初三年级初中学业水平考试报名，具有我市 2023 年中等职业教育升学资格的考生均可报考。

（二）考生须遵纪守法、品行端正、身心健康。

（三）招生考生体态匀称，动作协调、五官端正，有较好的沟通表达能力。男生：身高 1.65 米以上，体重 90 公斤以下，女生：身高 1.55 米以上，体重 70 公斤以下。

（四）按照北京市教育委员会（北京教育考试院）相关规定，根据职业高中专业特

点要求

1、学生体检必须符合专业要求，不得隐瞒严重病史，即使学生已经被录取，入学后复查发现不符合录取条件的取消入学资格。

2、有下列情况之一的不予录取：（1）本人及家族有传染性疾病（2）本人及家族有精神病史、癫痫病史、癔症（3）考生患有抑郁症、自闭症、多动症（4）学生因疾病不能正常到校上课学习的（5）五官、四肢有明显残障的。（6）或其它不符合专业需求的。

四、招生方式

（一）自主招生：

考生在2023年5月13日上午8:00—10:00带“2023年北京市中等职业教育自主招生报名表”和“2023年北京市高级中等学校招生体格检查表”到学校进行专业能力测试。

（二）统一招生：

按照北京教育考试院要求时间统一网上填报志愿（建议第一志愿或普高学校后第一志愿）。

（三）征集志愿：

按照北京教育考试院要求时间网上填报。

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。

2023 年招生专业

学校招生代码: 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	专业方向
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
				旅游大数据管理
				酒店财务管理
				酒店人力资源管理
				酒店行政管理
				酒店收益管理
02	高星级饭店运营与管理	三年	1800 元 / 年	职普特色
				外语特色
				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
				西餐烹调、西餐烘焙
				厨房管理
04	烹饪工艺与营养 (中餐方向、西餐方向)	三年	2800 元 / 年	高职升学
				高端就业
				海外留学

欢迎家长和考生来校参观、咨询!

校园开放日: 4月8日、4月15日、4月29日、5月7日、6月10日、7月1日

即日起至7月15日每周六日早8:30—15:30可来校或电话咨询

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 13601032704**



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,向南走看到邮局,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向北进邮局边的国英胡同向东约50米左拐即到。

