

- ◎ 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



2025

北京市西城职业学校（西直门校区） 招生简章

- ✓ 推动高中阶段多样化办学
- ✓ 3+2 中高职衔接、三年制中职、普通高中班
- ✓ 为学生提供多种选择、多方位发展平台
- ✓ 精心为每个学生定制职业生涯规划

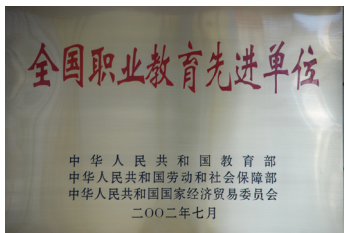
高职升学
职普融通
高端就业
海外留学

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、专业素质过硬的师资队伍，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）原为北京市外事学校，是首批国家级重点职业高中，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、中餐烹饪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）面向全市招收高星级饭店运营与管理、中餐烹饪（含西餐方向），面向北京市西城区招收普通高中班。

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。



高星级酒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”中高职试点专业。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后升入北京财贸职业学院，完成两年学习合格毕业取得全日制大专学历。在我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。高职毕业后可选择就业，也可通过专升本考试等完成更高学历学习。



（2）高星级饭店运营与管理（三年制）

本方向以首都经济发展的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“产学一体、工学交替”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，熟练掌握相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。

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。学生可选择职业技能发展方向，经过三年的学习明确职业发展方向，报考相应的高职专业或直接就业创业；也有机会选择“职普融通”方向学习，参加该方向学习者由学校从统一招生录取的学生中限额择优选择。

2、中餐烹饪

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、企业名师和优秀毕业生作为兼职教师，用前沿的专业理念和精湛的烹饪技术引入课堂，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”。2017年被中国烹饪协会评为“中国餐饮30年桃李芬芳卓越奖”以表彰我校在烹饪人才培养方面对行业的贡献。该专业2021年获批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技能。可考取专业相应的职业技能等级证书。专业多人多次参加国际丝路工匠技能大赛、





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。

(1) 中餐烹饪（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升入北京财贸职业学院，完成两年学习合格毕业取得全日制大专学历。

本专业坚持立德树人的根本任务，培养理想信念坚定、德智体美劳全面发展，面向现代酒店、餐饮行业，培养具有国际视野和良好职业道德与行为规范，掌握烹饪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、沟通协调能力的高素质技术技能人才。高中三年在我校学习烹饪的相关课程，掌握原料知识和烹饪的基本技能，了解厨房岗位设置和基础运营模式。高职毕业后可选择就业，也可通过专升本考试等完成更高学历学习。

(2) 中餐烹饪（三年制）

本专业旨在培养全面且专业的适应餐饮行业需求的实用型人才。学生能熟练掌握中西餐热菜、中西餐面点、中餐冷菜制作等核心烹饪技能，了解工作流程、成本核算





等知识，传承中华饮食文化，培养创新能力。通过理论与实践结合，专业教师讲授烹饪原理、饮食文化知识，学生在先进实训教室反复实操练习。

学校与企业深化合作，设立大师工作室。同时，聘请行业大师、企业名师进校指导，引入前沿理念与技术，并且组织学生参与餐

饮实践活动，全方位提升专业素养。为学生搭建有出国、升学、就业等多种发展路径。

3、普通高中班

开设普通高中班，形成普通高中教育与中等职业教育融通的办学模式，为学生提供多元选择。报考普通高中班的学生可通过统一招生方式在北京教育考试院网站填报志愿，录取后学生具有普通高中学籍。本方向招收北京市西城区考生。

三、培养方向

大学深造：普通高中班学生可以参加北京市统考，也可选择高职院校自主招生考试。同时，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、北京经济管理职业学院、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。高星级饭店运营与管理专业及中餐烹饪专业三年制学生可参加单考单招或高职院校自主招生考试升入高职院校，学生大专毕业后可择优通过专升本考试完成本科学习。

高端就业：学校为优秀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。

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、韩国济州观光大学、韩国威德大学等院校，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。

四、招生范围、对象及条件

(一) 按照北京市教育委员会（北京教育考试院）相关规定，已参加 2025 年初三年级初中学业水平考试报名，具有我市 2025 年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) 职业高中招生的其它要求

1、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。

2、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。

3、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) 普通高中班招生依照《北京市普通高中招生体检标准》执行。

五、招生方式

1、职业高中自主招生：按照北京教育考试院规定时间到校进行专业能力测试，具体安排请关注学校微信公众号。

2、统一招生：按照北京教育考试院规定时间在北京教育考试院网上填报志愿。

3、征集志愿（补录）：按照北京教育考试院规定时间在北京教育考试院网上填报志愿。

六、教育助学政策

对持有原建档立卡扶贫手册、北京市城市（农村）居民最低社会保障领取卡、北京市城市居民生活困难补助金领取证、北京市特困人员救助供养证、北京市低收入家庭救助证、烈士子女、儿童福利证、残疾人证、残疾人子女、定期抚恤补助的优抚对象及其子女、因公牺牲民警子女免除学费并发放相应助学金，对农村（含县镇）学生免除学费。所有受助学生均减免伙食费和校服费，并有资格参选西城区政府助学奖学金。

2025 年招生专业

学校招生代码	专业代码	专业名称	学制	学费	专业方向
602006	01	高星级酒店运营与管理	3+2	1800 元 / 年 (高中阶段)	与北京财贸职业学院合办中高职衔接项目; 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、酒店收益管理等。
	02	高星级酒店运营与管理	三年	1800 元 / 年	职普特色、外语特色、高职升学、高端就业等。
	03	中餐烹饪	3+2	2800 元 / 年 (高中阶段)	与北京财贸职业学院合办中高职衔接项目; 中式烹调、中式面点制作、西餐烹调、西餐烘焙、厨房管理等。
	04	中餐烹饪	三年	2800 元 / 年	高职升学、高端就业、海外留学、中餐方向、西餐方向等。
202031	02	普通班	三年	350 元 / 学期	面向西城考生

(备注: 具体报考信息依据 2025 年北京教育考试院报)

欢迎家长和考生来校参观、咨询!

校园开放日: 请关注学校微信公众号

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 66169540-8073 66169540-8077**
13611059132 13601032704



学校公众号



招生预报名二维码

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、69、84、200、387、618、694 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。

乘公交快速直达 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。

