

李錦記 希望廚師

2025 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



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：

021-60906826 (北京 张女士)
021-60915906 (成都 甘女士)
020-83162089 (广州 庄女士)

邮箱：

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 李锦记的持续关怀

23-25 希望厨师蜕变故事

26 所获荣誉

前言

青年承载着民族复兴的希望，孕育着文明传承的火种。

在“思利及人”核心价值观及“发扬中华优秀饮食文化”使命的指引下，李锦记自 2011 年启动希望厨师公益项目，资助家庭经济困难的青年学习中餐烹饪，以职业教育为支点，通过“造血扶智”创新模式，持续为新时代餐饮人才培养注入新鲜血液。

作为国内餐饮职教公益品牌，李锦记希望厨师项目开创性地构建“企业 + 职校 + 行业”协同育人体系，全额资助有志青年进入国家重点职业高中学习中餐烹饪专业。项目不仅提供覆盖“技能培养 - 实习实践 - 就业支持”的全周期成长方案，更依托李锦记百年民族企业优势资源，搭建校企联合培养、名厨导师带教、行业交流实践等特色平台，让每位学员在传承中华优秀饮食文化的同时，掌握立足社会的专业技能。

14 载春华秋实，项目累计资助逾 1300 名有志青年学厨圆梦，其中 900 余名希望厨师顺利毕业走上工作岗位，他们当中，既有在国际赛事摘金夺银的行业新星，也有在五星酒店独当一面的中坚力量；既有返乡创办餐饮企业带动乡村振兴的创业先锋，也有远赴海外传播中华美食的文化使者。他们用锅碗瓢盆奏响人生乐章，以精湛技艺践行乡村振兴，生动诠释着“授人以渔”的公益真谛。

2025 年，李锦记希望厨师项目将以更开放的格局深化公益创新，让更多怀揣厨师梦想的青年加入这个梦想孵化器，让他们在这里的每一份努力都转化为改变命运的力量，让每个梦想都在李锦记希望厨师项目搭建的舞台上绽放异彩。

期待与你共同执勺，传承千年饮食智慧，书写乡村振兴答卷，烹调属于这个时代的中国味道！

主办方介绍

近年公益重大事项包括

• 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14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370万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

• 2020-2022年 •

针对全国的新型冠状病毒肺炎疫情，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

• 2021年 •

捐赠100万元，驰援河南洪涝灾害

• 2025年 •

向中国乡村发展基金会捐赠100万元，驰援西藏日喀则地震



▲ 李锦记澳门老店

李锦记概况

李锦记致力成为亚洲饮食文化的全球门户，矢志发扬中华优秀饮食文化。

自1888年创立以来，李锦记已成为几代人记忆中的味道，象征合家欢聚、共享佳肴的珍贵时刻。

李锦记迄今已推出超过300种广受全球消费者和厨师喜爱的酱料和调味品，成为专业厨师和家中大厨探索、创新和创造卓越美食体验的伙伴。李锦记扎根中国香港，业务遍及全球超过100个国家及地区。秉承深厚的传统、坚持卓越品质的承诺、可持续发展的理念和永远创业精神，李锦记致力为全球消费者创造卓越亚洲美食体验。

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》；2024年，李锦记被认定为第一批“广东老字号”；2024年，李锦记荣膺CCTV《大国品牌》国牌盛典“年度荣耀品牌”。

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，资助家庭经济困难的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、新疆等24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1300余名热爱中餐烹饪的有为青年学厨圆梦，其中900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、北京三里屯洲际酒店、北京四季酒店、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、成都香格里拉酒店、成都怡心湖日航酒店、成都博舍酒店、成都领地希尔顿嘉悦里酒店、广州天河希尔顿酒店、广州南沙越秀喜来登酒店、广州富力君悦酒店、广州柏悦酒店、洲至奢选广州香岚官洲酒店、白天鹅宾馆有限公司、广州酒家集团、广州花悦庭、深圳湾万丽酒店、澳门银河酒店、澳门威尼斯人酒店、三亚天房洲际酒店、杭州绿城桃花源黄龙度假酒店、苏州万豪酒店、武汉香格里拉酒店、天津丽思卡尔酒店、哈尔滨国际会展中心等；也有选择回到临近家乡的省会城市餐饮行业就业。还有一些毕业生走出国门，在酒店如马尔代夫六星级酒店娇丽度假村、沙特阿拉伯达曼悦园餐厅等担厨师长、点心主管等职位。

李锦记跟踪调研发现，毕业希望厨师月均收入多在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改善生活。

作为一个长期公益计划，2025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。



希望厨师写下自己的“李”想 ▶

▼ 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122亩，教职工185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1500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、全国科研兴校示范基地、全国德育科研百所名校、全国职业指导工作先进学校、全国餐饮职业教育示范院校、中国烹饪协会理事单位、全国数智营养烹饪产教融合共同体副理事长单位、全国职业院校第三批数字校园实验校。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

作为李锦记希望厨师项目合作的第一所学校，双方已携手走过了十余载春秋，将希望厨师项目打造成为职业教育与乡村振兴深度融合的典范。李锦记希望厨师项目始终紧贴国家政策脉搏，积极响应“乡村振兴战略”与“职业教育高质量发展”号召，通过“授人以渔”的创新模式，为乡村青年提供优质教育资源，助力他们实现从“技能脱贫”到“技能成才”的蜕变，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。

近年来，校企双方在合作中搭建的产教融合的实践平台，使学生在技能大赛成果、就业质量等方面取得了良好成绩，这正是校企协同育人的生动缩影。2025年，学校与李锦记将继续携手，续写更多“职教赋能、筑梦未来”的华章，用希望厨师的点点星火，照亮更多青年的出彩人生。





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。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。

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12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的重点专业，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，校外实习基地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、创业能力强，5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高考，升入本科院校相关专业继续深造。

成强

四川省成都市财贸职业高级中学校校长

校长寄语

2013年起，我校与具有强烈社会责任感的百年企业李锦记合作，在成都创立“李锦记希望厨师成都班”，经过12年的双方精心培养，现已硕果累累，涌现出许多“全国最美中职生”、“国家奖学金”、“世界级奖牌”获奖者、“市级优秀班集体”和“市级先进个人”，培育出许多创业明星、五星级酒店的业务骨干和职业学校的烹饪专业教师。

希望“2025级李锦记希望厨师班”的全体同学在成都财贸职高能够坚守初心，热爱美食；精益求精，追求卓越；心怀责任，思利及人；勇于创新，拥抱未来；坚信你们能保持对烹饪的热爱，用心感受食材的魅力，用创意点亮每一道菜肴；祝愿你们怀揣厨师梦想，脚踏实地，在烹饪的舞台上绽放光彩，书写一道道精彩的“佳肴篇章”！



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被誉为“粤菜厨师黄埔军校”，是公办全日制职业高中，首批广东省高水平中职学校建设单位、国家级重点职业学校、首批中等职业教育改革发展示范学校、获评为全国职业教育先进单位、全国27所中职“教学工作诊断与改进”试点学校之一、“改革开放四十年全国中职高质量发展五个案例”学校、全国教育系统先进集体，黄炎培职业教育奖优秀学校奖。

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19个专业，其中全国职业院校旅游类示范专业点1个；省级高水平专业群2个；省重点专业5个；省双精准示范专业3个。

学校大力推进校企合作、产教融合，牵头成立广东省示范性广州市旅游商务职业教育集团，拥有189家成员单位，牵头发起大湾区现代服务业产教融合共同体。学校是国家级中小学生校外研学实践教育基地、广东省中小学生劳动教育基地，开设粤菜师傅李锦记希望厨师班、白天鹅管培生专班等多个定制班。

学校积极推进职业教育国际化，先后与16个国家和地区的政府部门、28所院校或教育机构等建立友好合作关系，牵头创办穗港澳台四地技能节，在葡萄牙国家旅游局设“广州市旅游商务职业学校葡萄牙工作站”，并在葡萄牙成立“中餐烹饪”及“中华茶艺”工作室，是广州市教育国际化窗口学校、广东省“粤菜师傅”海外交流基地。

张立波

广州市旅游商务职业学校校长



校长寄语

在“发扬中华优秀饮食文化”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，传承中华优秀饮食文化，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。

粤菜廚師黃埔軍校



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	780	
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 李锦记直接支付给学校
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
开学路费补贴	300	

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 李锦记直接支付给学校
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 李锦记直接支付给学校 李锦记直接支付给学校(根据发生情况支付)
书本费	800	
学生保险费	480	
预收费用(额外支出)	500	

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 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	
保险费	50	李锦记直接支付
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 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	
保险费	50	李锦记直接支付
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 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	
保险费	50	李锦记直接支付
考证费	390	
健康证	110	李锦记直接发给学生(第三年发5个月, 每月600元)
生活费	3000	
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。

报名及招录

李锦记成立了希望厨师项目小组,负责项目的策划、执行和对希望厨师的跟踪管理,同时建立了完善的招录工作体系和面试评分标准,实现了全程公平、公正、务实、透明的项目运作。

报名要求

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。

报名材料

1.《2025李锦记希望厨师报名登记表》

2.本人身份证复印件

3.本人户口本复印件

4.本人初中毕业证复印件

5.撰写《我的志向》文章(600字左右)

备注:《2025李锦记希望厨师报名登记表》可登陆李锦记官网(www.LKK.com),进入李锦记希望厨师项目专题页面下载。

报名方式

网上报名 登陆李锦记官网(www.LKK.com),进入李锦记希望厨师项目专题页面,在报名专区上传相关材料。

邮寄报名 将报名材料邮寄到北京市朝阳区光华路4号东方梅地亚中心A座910室,李锦记希望厨师项目组收。

邮件报名 将报名材料发送至hopechef@lkk.com.cn邮箱。

微信公众号报名 关注李锦记中国微信公众号,按提示进行报名。



关注李锦记中国
微信公众号报名

注意事项

- 1.报名时,在线提交或邮寄本人身份证复印件时,需正反面扫描或复印。
- 2.《我的志向》文章必须本人撰写,发现抄袭或雷同将取消报名资格。
- 3.报名信息弄虚作假者将取消报名资格。

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:

021-60906826 (北京 张女士)、021-60915906 (成都 甘女士)、020-83162089 (广州 庄女士)。



▲ 李锦记介绍希望厨师项目



▲ 老师向申请人介绍学校情况



▲ 候选人进行笔试



▲ 候选人展示自己的手臂力量



▲ 候选人展示自己的绘画特长



▲ 对候选人进行家访

校企共育

李錦記希望廚師項目積極倡導“用廚藝為有志青年打開一扇希望之門”。在共同的教育夢想及價值理念下，李錦記與北京市勁松職業高中、四川省成都市財貿職業高級中學校及廣州市旅遊商務職業學校攜手開啟了校企合作、服務社會的公益實踐。



▲ 李錦記與學校、合作夥伴、用人單位共同慶祝希望廚師夢想起航

設立共育組織機構

為了保障希望廚師的培養質量，校企雙方成立校企合作領導小組，由李錦記高層、校方領導組成，負責項目的整體設計、統籌規劃、監督實施、質量評估、組織管理和條件保障；設立專項工作小組，負責日常運營、活動實施及學生管理，校企雙方分工協作，各司其職，確保項目的順利運行。

設立協同育人平台

依托學校的教育資源與李錦記的行業資源，搭建“雙主體”育人平台，確保人才培養與企業需求順利對接。引入企業導師與學校教師共同參與教學，形成“雙師型”教學團隊。

職業教育成就出彩人生。李錦記希望廚師承載著改變自身命運的希望，承載著改變家庭的希望，也承載著中餐業傳承發展的希望。為了更好地培育希望廚師，校企共同構建了“希望廚師”培育體系，通過5種途徑，對希望廚師進行全方位培養。





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。

▲ 李锦记对希望厨师践行“思利及人”企业文化进行表彰



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。

李锦记希望厨师开展综合实训 ▶ 提供职业技能



专业老师耐心指导李锦记希望厨师摆盘



邀请餐饮行业大师对李锦记希望厨师进行指导点评



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。

▼ 希望厨师展示刀工技艺



▲ 李锦记希望厨师精心准备感恩宴



◀ 李锦记希望厨师与汉文化爱好者复刻汉代烧烤

▼ 5名李锦记希望厨师在2024年世界职业院校技能大赛上获奖



2024年世界职业院校技能大赛
2024 World Vocational College Skills Competition
总决赛争夺赛 旅游赛道二(中式烹饪小组)



▲ 热菜作品

▲ 希望厨师参加职教宣传月活动



▲ 龙首酥

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。



◀ 菊花豆腐

李锦记希望厨师感恩宴
邀请家长老师品尝手艺





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等到了全面提升。



▲ 李锦记希望厨师参观中国人民抗日战争纪念馆，缅怀先烈



◀ 李锦记希望厨师参加青少年烹饪教育活动，传递粤菜烹饪文化



◀ 李锦记希望厨师与国外留学生一起体验“了不起的中国味”





李锦记希望厨师参加特殊儿童 ▲
关爱活动，回馈社会



李锦记希望厨师参加 ▲
“为爱而走”慈善健走活动



◀ 李锦记希望厨师在美食烹饪课堂上教小学生制作春卷

▼ 李锦记希望厨师与在川港澳台
青年交流时令川菜制作



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；
他们在河南还原汉代烧烤、商代饮食等传统饮食场景，在重庆分享“山海情”的美食故事，在云南与小学生共同交流野生菌的科学食用与烹饪，在四川、湖北、云南、湖南等地，与社区居民、中小学生共创可持续“李”想计划，共建和谐的城市与社区，传播厨房中的可持续饮食文化；
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

.....
他们参与绿色种植公益活动，并结合烹饪技能烹制环保菜肴，与湾区市民分享，回馈社会；
他们化身志愿者，以公益摊位、趣味DIY互动等，激发特殊儿童的创造力，并通过美食传递关爱；
他们进行青少年烹饪教育活动，亲授粤菜技法，助力粤菜烹饪文化的传承创新.....
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。

◀ 李锦记希望厨师参与“瑕之美”特殊孩子公益活动，与社会分享烹饪艺术



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。



▲ 李锦记看望在洲至甄选广州香岚官洲酒店工作的希望厨师毕业生

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。



开班仪式上 ▲
来自四川凉山州的彝族李锦记希望厨师
用歌声表达感恩之情



◀ 李锦记希望厨师项目组与川菜大师等看望在成都怡心湖日航酒店工作的希望厨师们

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……

1995年,潘尔壹出生于广西省南宁市隆安县的一个偏远小山村,他在还没扁担长的时候,就懂事地分担起了种菜、种地、放牛这些农活。

因为学习基础薄弱,潘尔壹没能考上高中,民建广西区委介绍他报名“李锦记希望厨师”公益项目,最终他成功被北京市劲松职业高中录取,进入李锦记希望厨师班免费学习中餐烹饪。

如果用一个词来形容潘尔壹,那一定是“不服输”。一次活动上,一位李锦记希望厨师的学长展示刀工,切出来的土豆丝比机器切的还细还均匀。潘尔壹不服气了,每天都练习切土豆丝,很快掌握了粗细均匀的窍门。通过不懈努力,潘尔壹很快便成为班里的佼佼者,高二时还获得了北京市中职烹饪技能大赛热菜第一名。

2014年7月,潘尔壹以优异的成绩进入北京国贸大酒店实习,他忙得脚不沾地,两年时间从杂工岗到切配岗,再提拔到凉菜主管,最后一步步努力成为了一名烧腊厨师。

本以为日子就这样一天天忙过去了,直到酒店公开选拔厨师出国进修,让他停下来思考另一种可能:“世界那么大,要不要出国工作试试?”由于资历尚浅,潘尔壹没能选上,但“留洋”的念头就像一颗种子在他心中生根发芽。工作休息间、下班后、休假,他把所有的空闲时间都用来准备出国工作、学习英语。半年后,潘尔壹的英语水平有了很大提高,顺利通过了马尔代夫一家酒店的面试,正式开始了自己的“留洋”工作之旅。

初到马尔代夫,听不懂同事夹杂着口音的英语,工作进展得不太顺利,“水土不服”的他一个月瘦了15斤。自己信心满满的拿手菜,各国客人吃起来却反响平平。但他没有气馁,潜心研究外国人的口味和烹饪技法,开始对中国菜进行改良。他通过在地化创新,将印度小吃馅料与中国汤圆技法进行融合,推出了黄油白糖留心汤圆,深受客人喜爱。他可用食用金箔点缀烤鸭卷饼,还加入外国客人喜欢的海鲜酱、酸梅酱,从视觉和味觉上对北京传统烤鸭进行重构。常见的宫爆鸡丁,他通过高汤来提鲜增味,做成偏甜口。新颖的菜品既保留了中餐的特色,也更加符合外国人的口味,越来越多的客人慕名而来。

随着自媒体的兴起,喜欢研究的潘尔壹有了新的方向,美食类短视频是最受欢迎的选题,他结合自身在海外的厨师工作经历,拍摄了《中餐征服外国人》、《外国食物做中餐名菜》等系列短视频,剧情有趣、菜品新奇,视频播放量上百万,吸引了超过20万粉丝关注。如今,曾先后在马尔代夫、斯里兰卡、马来西亚、卡塔尔等多国酒店任职的潘尔壹,回到了他“出海梦”开始的地方——马尔代夫,担任马尔代夫六星级酒店娇丽度假村亚洲餐厅的主厨。

体验过不同国家风土人情的潘尔壹,对于如何“发扬中华优秀饮食文化”有了更深的理解:每当看到外国客人用手机拍摄菜品,认真询问背后的文化寓意时,他就感到特别自豪。文化传播需要的不是固执的坚守,而是智慧的转化。当外国食客用“amazing”形容这些既熟悉又陌生的中国味道时,他们记住的不仅是美味,更是一个古老民族创新求变的智慧。



潘尔壹 来自广西南宁隆安县 2012级
马尔代夫六星级酒店娇丽度假村
亚洲餐厅主厨



李欣俊 来自四川达州宣汉县 2013级
深圳万丽万怡酒店员工餐副厨师长

2025年,这是李欣俊在深圳的第4个年头。现在他的目标是打算在广东成家立业,把家人也从老家接来定居。

时光倒回到12年前,2013年的夏天,这位来自四川达州宣汉县的小伙子,怎么也不会想到十几年后的自己能在一线城市有一份收入过万的工作。那一年,李锦记希望厨师项目在四川省委统战部、四川海外联谊会的支持下,在成都落地。首届李锦记希望厨师成都班在四川省内公开招募有志学厨的初中毕业生,“家里经济条件不是很好,又对厨师感兴趣的都可以报名,我就报名了。”

那时的李欣俊只有16岁,对于未来的路如何选择,显得一片茫然:念初中时,父亲被查出乙肝硬化,为了治病,李欣俊家里向亲戚朋友借了很多钱,然而,最后父亲还是离开了他们,留下母亲、姐

姐和他相依为命。为了能早日还清欠款,李欣俊想学一门手艺减轻家里负担,可又不知道自己能学什么。偶然间从当地统战部那得知了“李锦记希望厨师”,抱着试试看的态度报名,“当时还担心自己会面试不上,没想到最后竟然被录取了。”于是,和其余33位来自四川各地的首届成都班希望厨师一样,李欣俊成了第一批吃螃蟹的人,顺利进入成都财贸职高学习中餐烹饪专业。通过老师的专业传授,他开始喜欢上厨师这一行业,不仅变得自信阳光,也找到了自己的人生方向,“感觉当初没有选错,很感激李锦记给了我最好的机会,我才能遇见更好的自己。”

2016年6月,李欣俊成为李锦记希望厨师成都班的首批毕业生,离开四川开始闯荡,他先是只身来到海南三亚,在三亚君悦酒店砧板岗位上工作,月薪2600元。后来,他又来到广州,成为广州南沙越秀喜来登酒店的厨房领班,月薪4000元,家里的欠债也在他的努力下还清,日子越来越好。人往高处走,现在李欣俊在深圳万丽万怡酒店,担任员工厨房副厨师长,收入可观,工作稳定,开始计划在广东定居,带着家人过上更好的生活。

凡国仙的家乡在云南省昆明市禄劝彝族苗族自治县，这里曾是集中连片特殊困难地区，也是国家深度欠发达地区。在凡国仙很小的时候，她的妈妈就去世了，家中的经济来源全靠爸爸在田间辛苦耕作所得。乐观坚韧的凡国仙从小就很懂事跟着爸爸下地干农活，帮补家里。2017年，初中毕业的她曾想过外出打工赚钱减轻家庭经济负担，可又舍不得学业。迷茫之际，她听老师说有“李锦记希望厨师”这样一个公益项目，可以免费学厨，抱着试一试的心态，凡国仙报了名，并顺利通过笔试、面试。

到成都财贸职高入学是凡国仙第一次离开家乡。在学校提供的种类繁多的专业课中，她逐渐找到了自己的方向，那就是面点——“那是相对安静平和的门类，同时也蕴藏着许多中华优秀饮食文化的传承与创新。”2019年5月，为了庆祝新中国成立70周年，凡国仙作为希望厨师成都班的学生代表来到北京，和北京班的同学们展开了交流。那是凡国仙第一次到首都，第一次坐飞机。交流中，凡国仙做了一道四川特色小吃叶儿粑，受到了大家的一众好评。在众多“人生第一次”的冲击下，凡国仙对未来充满了“希望和干劲”。

2019年6月，凡国仙进入成都希尔顿酒店（现成都希顿酒店）实习，第一次接触西点，将中式面点的制作技艺融入到西餐中，干的有声有色。2020年6月，顺利从李锦记希望厨师项目毕业的凡国仙，也继续留在了成都希尔顿酒店工作。2021年，凡国仙回到家乡工作，先后在昆明索菲特大酒店、丽江晶玺希尔顿酒店、昆明空港希尔顿逸林酒店等五星级酒店工作，一路从饼房普通厨师，到领班，再到饼房主管。面对每一份工作，凡国仙都始终保持着创新精神和热情，并不断寻求新的突破。2023年10月，凡国仙再次出发，接受了来自广州希尔顿逸林酒店的橄榄枝，任职饼房主管。

现在的凡国仙在广州继续着她的职场攀登之旅：不仅自己经济独立，还每个月给上大学的姐姐1500元生活费、常给家里添置物品，给省吃俭用的爸爸买新衣服，一家人的生活也越来越好。“别犹豫，向前冲，莫回头！”这是凡国仙的人生座右铭，也是她送给所有李锦记希望厨师、即将成为希望厨师的大家的鼓励。



凡国仙 来自云南昆明禄劝县 2017级
广州天河希尔顿酒店饼房主管

2006年，肖运杰出生于吉林白城，今年19岁。很小的时候，肖运杰就特别喜欢动手操作，妈妈外出上班，他就一个人在家做手工、拼模型。家里的收入勉强只够日常生活开销，但妈妈还是会精打细算挤出一些钱，偶尔买一次模型玩具支持他的爱好。在母爱的呵护下，肖运杰成长为一个开朗大方的快乐少年。2022年，临近初中毕业时，肖运杰开始为自己的未来谋划。不擅长语数外的他想要读职高，学个谋生的手艺。通过姑姑的介绍，他了解到李锦记希望厨师项目，毫不犹豫地报了名。面试中，凭借优秀的表达能力和动手能力，肖运杰被李锦记希望厨师北京班录取。

入学后，肖运杰开始系统学习中餐烹饪知识，冷菜、热菜、面点。升到高二，一次偶然的机会让他“开了窍”。北京饭店的王春耕大师和学校中餐专业主任牛京刚老师一起筹备酥点展示活动，基本功扎实的肖运杰被选中成为他们的学生助手，得以近距离观摩大师级的酥点制作。在大师的指尖，酥点仿佛能容纳世间万物，肖运杰被行云流水、内含神韵的技法震撼，这之后，他开始专注于学习酥点。耐心地揉面、开酥、切片，将酥皮一片一片贴上，将各个“零件”仔细调整位置，他特别享受整个制作过程，在实训室一做好几个小时也不嫌累。兴趣是最好的老师，找到真正喜欢的东西以后，肖运杰越做越上瘾，越学越想学。

看到网上很火的“醒狮酥”后，肖运杰有一股强烈的念头：我也想学！可想到家里经济条件不好，学费还是李锦记希望厨师项目资助的，他有些犹豫，妈妈却坚定地支持他，让他“去学！别的不用管！”。就这样，他只身前往沈阳学艺。

“醒狮酥”的制作过程复杂耗时，前后要花上四五个小时。光是开酥就是“地狱难度”，需要把酥制成72层且细密紧致、厚薄均匀，才能在炸制中形成层层分离。另一个难点“毛绒感”，则需要在面团上切上深浅统一的160刀，油炸后才能有根根分明的绒毛。很多人十天半月都学不会，肖运杰仅用4天就学会了，靠的是扎实的基本功和卯足劲儿的攻关练习。

从沈阳回来之后的一个学期，肖运杰的空余时间都用来练习制作酥点，天天卡着宿舍关门最后时限回去，一有闲暇脑子里就琢磨着酥点创意。有一次学校组织去酒店参观，肖运杰在互动环节中赢了一个毛绒泰迪熊，回去的地铁上，肖运杰盯着这个毛绒玩具心里琢磨“我能不能做一个这样的小熊酥点？”说干就干，肖运杰真的用了一个下午和晚上的时间做出来了，这款“小熊酥”便是肖运杰的第一个原创设计。

肖运杰如今在北京民族饭店面点区实习，负责烙肉饼、擀饺子皮、包馅儿等基础工作，正式踏上了自己的职业道路。学习、工作之余，肖运杰活跃在希望厨师公益活动、各类景点市集上，向大众和游客展示极具传统文化的“醒狮酥”、“龙首酥”、“天鹅酥”，更将自己制作的酥点搬到社交媒体，让更多人感受中式酥点的魅力。

他希望以后能成为一名教授酥点技艺的老师，“如果没学烹饪，我对中式面点的印象就是馒头、饼、包子、饺子，估计很多人和我一样。中华优秀传统文化传承千年、博大精深，那些精妙绝伦的作品和技艺，应该让更多人有机会看到，有机会学到。”



肖运杰 来自吉林市白城 2022级
北京民族饭店实习



刘威 来自贵州省赫章县 2020级
就职洲至奢选广州香岚官洲酒店

刘威,来自贵州省毕节市赫章县。2020年,初中毕业的刘威正在思考未来的方向,是继续学业,还是出来打工?刘威家有6口人,家庭经济重担压在父母身上,然而父母希望孩子们能多读书,通过赫章县教育局了解到李锦记希望厨师项目,这正是李锦记希望厨师广州班的首年招生。

希望厨师项目点燃了刘威内心的希望,虽然学校离家远,但他认为这是一次机会,可以增长见识,并实现自己的厨师梦想。在做了积极的准备后,刘威通过了招生小组的考核,成为希望厨师的一员。

刘威很珍惜这来之不易的学习机会,作为粤菜师傅的“黄埔军校”,广州市旅游商务职业学校给了他学习成长的平台。他认真进行系统、专业的烹饪技能学习,多次获得李锦记企业奖学金,也积极参与学校各项活动。本着“思利及人”的精神,他也参与到不同社会活动中,积极造福社会: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,弘扬中国味道……

毕业后,刘威留在广州,进入了洲至奢选广州香岚官洲酒店的白鹭轩西餐厅工作,从实习生,到一级、二级员工,到如今的领班,他也迎来了新的人生。“每天要提前做好第二天的备餐、员工安排,虽然忙碌,但是当客人对我们出品表示肯定的时候,我就觉得很满足。”刘威笑着说,“我很感谢李锦记和学校,给了我学习和成长的机会,让我拥有一技之长,能改变我的人生!”

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。

进入学校,李源的烹饪技能很快崭露头角,并展现出优秀的青年形象,参与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,助力粤菜文化的传承创新。

李源一直没有停止进步的脚步,作为烹饪竞赛选手,课间、晚间休息时间,总能见到他刻苦训练的身影。在他不断努力下,取得许多优秀的成绩:获得广州市第四届“青年粤菜师傅”创新创业大赛创新组(学生竞赛组)二等奖;“羊城工匠杯”青年粤菜师傅创新创业大赛二等奖;2024学年广州市中等职业学校学生职业技能竞赛二等奖。他更是代表学校,参与到2024年世界职业院校技能大赛总决赛,凭借着优秀的烹饪技能,在激烈的角逐中脱颖而出,摘得烹饪银奖,向世界展示了了不起的中国味。

“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。



李源 来自贵州省纳雍县 2022级
职三在读

李锦记希望厨师李源参与世界职业院校技能大赛,获得银奖作品



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”
- 2019** 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》
荣获“2019年度广东企业社会责任奖”
- 2020** 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
荣获“金钥匙—面向SDG的中国行动”荣誉奖
- 2021** 荣获“2020年度公益项目奖”
荣获 荣获“金狮20年公益伙伴”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
- 2022** 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”
项目入选《中国家族企业与共同富裕研究报告》
- 2023** 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”
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”
荣获 2023年度“追光·四川十大公益项目”
- 2024** 入选“2023中国餐饮业社会责任优秀案例”
荣获 第8届成都教育EPC年度盛典“年度教育共生典范”荣誉
荣获 2024年度向光奖·向善企业荣誉
荣获 2024中国品牌节十大年度品牌公益项目



14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，华西都市报、四川日报、川观新闻、成都日报、红星新闻、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

2025 · 李锦记希望厨师全国招募中

• 报名时间 •

2025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 •

021-60906826 (北京张女士)、021-60915906 (成都 甘女士)、020-83162089 (广州 庄女士)

• 合作伙伴 •

工业和信息化部
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

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
北川大鱼公益妈妈农场
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

贵州省毕节市人力资源与社保局
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

