

[首页](#) > [新闻中心](#) > [高职/本科动态](#) >

广西现代职院斩获2026年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛餐饮赛道（高职组）银奖

来源：广西现代职业技术学院 作者：莫青青 时间：2026-09-24 14:17



广西现代职业技术学院

院校校训：厚德强技，修行致远

院校特性： 公办 高职

[学校详情](#)[招生简章](#)

咨询电话
0778-2112388

咨询电话
0778-2109169

广西八桂职教网讯（通讯员 莫青青/文 李媛媛/图）9月20—23日，2026年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛餐饮赛道（高职组）比赛在辽宁现代服务职业技术学院举行，来自全国各地的95支队伍、665名参赛选手同台竞技。其中，由广西现代职业技术学院商学院教师李媛媛、卢绍迎指导，邹活峰、江耀军、周孔森、罗凤英4名学生组成的参赛团队沉着应战，最终脱颖而出荣获银奖。



颁奖现场

[服务中心](#)[中职学校网上](#)[会员学校发稿](#)[八桂职教在线](#)[中职教育质量年度报告](#)[高](#)[院校职业技能大赛](#)

近期发布

[梧州市二职校召开广](#)[广西体专学子代表中](#)[第十届“一带一路”](#)[2026年世界职业院校](#)[2026年世界职业院校](#)[刷新校史最好成绩！](#)[选品翻车、话术被叫](#)[南宁市四职校斩获20](#)[广西现代职院斩获20](#)[梧州市二职校携手蓝](#)

国际财务
国际认证

电子行业职业
国家标准企



获奖团队师生合影

比赛中，广西现代职院参赛团队分工明确、默契配合，以规范娴熟的技能操作、完整严谨的任务实施、清晰准确的现场讲解和富有原创性的创意呈现，集中展示学校青年学子对烹饪技艺精髓、营养膳食科学、餐饮服务规范的深刻理解和娴熟掌握，充分展现学校烹饪专业的人才培养成效和新时代职教学子精益求精的工匠精神。

据悉，本届餐饮赛道比赛以“技炫青春 能创未来”为主题，由辽宁省教育厅承办，面向餐饮行业原材料加工、产品制作与生产、运营管理与服务三大类岗位群，覆盖烹饪与餐饮管理、面点制作、中西餐烹饪、营养配餐、餐饮智能管理等领域，重点考查参赛选手的现场发挥与应变能力、专业操作与研发能力以及团队协作与创新能力。

广西现代职院高度重视本次大赛备赛工作。备赛期间，李媛媛、卢绍迎等指导教师悉心打磨、全程护航，带领参赛团队周密研判大赛评分标准，精研菜品制作技艺，细致打磨参赛作品与现场展示，为取得优异成绩奠定坚实基础。学校参赛作品《丝路桑语 茧变新生》坚持“重商业可行，保落地推广，建多方共赢生态，促餐饮文旅研学康养职教融合共生”的产教融合理念，以“桑蚕非遗研学文旅+康养+餐饮创新”为核心，秉持“桑蚕非遗为魂、药食同源为本、数智技术为翼”的宗旨，通过走访调研、问卷调查、痛点分析、理念设计、食材甄选、工艺研发、标准固化、落地验证等环节，为企业量身打造融合创新解决方案。

此次获奖是广西现代职院持续深化产教融合、推进“双高”建设、强化技能人才培养的重要成果。学校将以本次大赛为契机，紧密对接餐饮产业发展新动向，主动融入大健康产业发展布局，推动餐饮类专业群与康养产业协同发展，努力培养更多适应新技术变革和产业发展需要的高技能人才，为服务区域经济社会和现代餐饮、大健康产业高质量发展注入新动能、贡献新力量。

工业和信息化
紧缺人才 权威

工业和信息化
专业认证 权威

机械行业职业
国家标准 行业

CEAC
专业认证 权威

融媒体矩



官方微信公众
号



中职升学辅
信公众
号



官方今日头
条



官方抖音号

[返回上一页](#)[返回列表](#)[关于我们](#)[联系我们](#)[相关合作](#)

客服信箱: gxzjpd@ep12.net gxzjpd@126.com

投稿邮箱: bgwbjb@vip.126.com

联系电话: 0771-5584606

广西八桂职教网版权所有 未经书面授权禁止复制或建立镜像

ICP备案号: 桂B2-20010018



桂公网安备 45010302000671号

广播电视节目制作许可证: 桂字第00401号

增值电信业务经营许可证: 桂B1.B2-20220606

举报电话: 0771-5584606 举报邮箱: jb@ep12.cn

中央网信办违法和不良信息举报中心 广西互联网违法和不良信息举报中心 南宁市互联网举报·辟谣平台

Copyright 2001-2026 www.ep12.com Incorporated. All rights reserved.