



2025 招生宣传手册

招生代码 省内代码：8800050 广州地区：00202

- 国家级重点职业学校
- 广州市教育局直属公办学校
- 首批国家中等职业教育改革发展示范学校
- 改革开放四十年全国中职高质量发展五个案例学校
- 全国职业教育先进单位
- 全国教育系统先进集体
- 广东省高水平中职学校建设单位
- 黄炎培职业教育奖优秀学校奖



招生
热线

020 8430 2391

8435 0126

3401 9450

「立足湾区 岭南特色 全国一流 国际影响」

办学理念

人人皆可成才 人人尽展其才

校训

至诚 精艺 尚美 乐生

办学模式

校店合一



学校简介

广州市旅游商务职业学校是 1981 年经广州市教育局批准成立的全日制职业高中，是首批广东省高水平中职学校建设单位。现有三个校区，占地面积 13 万余平方米，建筑面积 119533 平方米。现有教职工 368 人，其中专任教师 302 人，专业课教师中“双师型”教师占比 92.1%；本科及以上学历教师占专任教师总数的 100%，研究生学历、硕士、博士学位教师 213 人，是专任教师总数的 70.5%。全日制普通中职在校学生约 4200 人。

学校设有酒店管理系、旅游与文化系、烹饪与健康系、商务外语系、智慧财经系、公共基础教学一部、公共基础教学二部共 7 个教学机构。开设高星级饭店运营与管理、中餐烹饪等 19 个专业。其中 1 个全国职业院校旅游类示范专业点（高星级饭店运营与管理）；2 个省级高水平专业群（高星级饭店运营与管理专业群和中餐烹饪专业群）；5 个广东省重点专业（高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理、中餐烹饪、商务英语和会计事务专业）；3 个广东省双精准示范专业（高星级饭店运营与管理、中餐烹饪、商务英语专业）。

学校办学得到了行业认可，是广东烹饪协会常务副会长单位、广东省美容美发协会副会长单位、广东省和广州市职教学会副主任单位、广州地区烹饪协会副会长单位。多年来学校的办学质量得到社会的广泛称赞，被誉为“粤菜厨师黄埔军校”、

“广东旅游商务人才的黄埔军校”。2024 年获广州市中职学校“强内涵、创优质”办学质量评价 A 类第一名。目前学校正在为建设“立足湾区，岭南特色，全国一流，国际影响”的现代化职业学校努力奋斗。



2023 年，我校荣获第八届黄炎培职业教育优秀学校奖



2024 年 10 月，我校成功承办世界职业院校技能大赛总决赛中职组旅游赛道酒店服务赛项争夺赛



2025年4月9日，我校在赤沙校区隆重举行揭牌仪式，正式开启“一校三区”联动发展新格局



广州旅商代表队出征2024年世校赛排位赛



2024年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛中职组
财经商贸赛道智能财税基本技能赛项金奖(第一名)



2024年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛中职组
旅游赛道导游服务赛项金奖(第二名)



2024年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛中职组
旅游赛道酒店服务赛项金奖(第二名)



2024年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛中职组
旅游赛道二中式烹饪小组银奖



学生在香港参加第四届“粤港澳台四地技能节”活动

2025 年广州市旅游商务职业学校招生计划表

校区	专业系部	专业名称(专业代码)	培养形式	招生人数	计划班数	收费标准(元/学期)	备注
石溪校区	酒店管理系	高星级饭店运营与管理(740104)	三年制	30	1	1391	肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		高星级饭店运营与管理(740104)	三二分段广州番职班	50	1	1391	高职对接广州番禺职业技术学院酒店管理与数字化运营专业,肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		高星级饭店运营与管理(740104)	三二分段广东机职班(中高企长学制)	50	1	1391	高职对接广东机电职业技术学院酒店管理与数字化运营专业,白天鹅宾馆管理培训班专班,肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		高星级饭店运营与管理(740104)	三二分段广东文艺班	30	1	1391	高职对接广东文艺职业学院酒店管理与数字化运营专业,肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		咖啡调制与服务(740207W)	三二分段广州工程班	40	1	1586	高职对接广州工程技术职业学院旅游管理专业,肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		邮轮乘务(700304)	三二分段广州城职班	50	1	1391	高职对接广州城市职业学院国际邮轮乘务管理专业,肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		茶艺与茶营销(740105)	三二分段广东科贸班	30	1	1586	高职对接广东科贸职业学院茶艺与茶文化专业,肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		会展服务与管理(740106)	三二分段广州城职班	50	1	1391	高职对接广州城市职业学院会展策划与管理专业
赤沙校区	旅游与文化系	旅游服务与管理(740101)	三年制	30	1	1391	
		旅游服务与管理(740101)	三二分段广州机职班	40	1	1391	高职对接广东机电职业技术学院旅游管理专业
		旅游服务与管理(740101)	三二分段广州城职班	40	1	1391	高职对接广州城市职业学院旅游管理专业
		美发与形象设计(750110)	三年制	30	1	1586	
		休闲体育服务与管理(770302)	三二分段广东体职班	30	1	1391	高职对接广东体育职业技术学院休闲体育专业
烹饪与健康系		中餐烹饪(740201)	三年制	110	3	1586	含李锦记粤菜师傅希望厨师班、冲本创新班,肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		中餐烹饪(740201)	三二分段广东文艺班	30	1	1586	高职对接广东文艺职业学院烹饪工艺与营养专业,肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		中餐烹饪(740201)	三二分段广州工程班	30	1	1586	高职对接广州工程技术职业学院烹饪工艺与营养专业,肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		西餐烹饪(740202)	三年制	60	2	1586	肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		西餐烹饪(740202)	三二分段广州工程班	30	1	1586	高职对接广州工程技术职业学院餐饮智能管理专业,肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		西餐烹饪(740202)	三年制	10	1	国家减免	面点烘焙(启能班),肝功能检查不正常的考生谨慎报考
		中西面点(740203)	三二分段广东外艺班	40	1	1586	高职对接广东省外语艺术职业学院中西面点工艺专业,烘焙方向,肝功能检查不正常的考生谨慎报考
赤沙校区	商务外语系	商务英语(770201)	三年制	80	2	1391	含瑞士班
		商务英语(770201)	三二分段广东农工商班	50	1	1391	高职对接广东农工商职业技术学院旅游英语专业
		商务日语(770202)	三二分段广东文艺班	45	1	1391	高职对接广东文艺职业学院商务日语专业
		商务法语(770206)	三年制	25	1	1391	
		商务德语(770203)	三年制	25	1	1391	
赤沙校区	智慧商贸系	会计事务(730301)	三年制	50	1	1391	
		会计事务(730301)	三二分段广东南华工商班	50	1	1391	高职对接广东南华工商职业学院大数据与财务管理专业
		金融事务(730201)	三年制	35	1	1391	
		国际商务(730501)	三年制	30	1	1391	
		国际商务(730501)	三二分段广州城职班	40	1	1391	高职对接广州城市职业学院商务英语专业
		电子商务(730701)	三年制	60	2	1586	
		电子商务(730701)	三二分段广东南华工商班	40	1	1586	高职对接广东南华工商职业学院电子商务专业
		高考部	艺术、体育特色班	三年制	60	2	1391

2025 年中高职贯通培养 三二分段对接职业院校情况表

序号	专业代码	专业名称	对接高校名称	对接高职专业名称	招生计划	备注
1	740104	高星级饭店运营与管理	广州番禺职业技术学院	酒店管理与数字化运营	50	
2	740104	高星级饭店运营与管理	广东机电职业技术学院	酒店管理与数字化运营	50	中高企长学制 白天鹅宾馆管理培训班专班
3	740104	高星级饭店运营与管理	广东文艺职业学院	酒店管理与数字化运营	30	
4	740207W	咖啡调制与服务	广州工程技术职业学院	旅游管理	40	
5	700304	邮轮乘务	广州城市职业学院	国际邮轮乘务管理	50	
6	740105	茶艺与茶营销	广东科贸职业学院	茶艺与茶文化	30	
7	740106	会展服务与管理	广州城市职业学院	会展策划与管理	50	
8	740101	旅游服务与管理	广东机电职业技术学院	旅游管理	40	
9	740101	旅游服务与管理	广州城市职业学院	旅游管理	40	
10	770302	休闲体育服务与管理	广东体育职业技术学院	休闲体育	30	
11	740201	中餐烹饪	广东文艺职业学院	烹饪工艺与营养	30	
12	740201	中餐烹饪	广州工程技术职业学院	烹饪工艺与营养	30	
13	740202	西餐烹饪	广州工程技术职业学院	餐饮智能管理	30	
14	740203	中西面点	广东省外语艺术职业学院	中西面点工艺	40	烘焙方向
15	770201	商务英语	广东农工商职业技术学院	旅游英语	50	
16	770202	商务日语	广东文艺职业学院	商务日语	45	
17	730301	会计事务	广东南华工商职业学院	大数据与财务管理	50	
18	730501	国际商务	广州城市职业学院	商务英语	40	
19	730701	电子商务	广东南华工商职业学院	电子商务	40	
合计					765	

专业介绍

专业名称 (专业代码)	培养目标	专业核心课程	备注
高星级饭店运营与管理 (740104)	本专业面向高星级饭店各部门工作岗位,培养适应高星级酒店、邮轮、民宿等行业企业发展,具有餐饮服务、客房服务、前厅接待、销售服务、活动策划等职业能力,以及终身学习和可持续发展能力,具备良好的服务意识、工匠精神和信息素养,能够从事餐饮、前厅、礼宾、客房、康乐、销售等部门服务与基层管理工作的技术技能人才。	酒店管理、餐饮服务、前厅服务、客房服务、岭南文化基础、服务礼仪、服务心理学、食品营养与卫生安全、数字化运营等。	含白天鹅宾馆管理培训生专班; 国家级旅游类专业示范点; 省级重点专业; 市级示范专业; 省级双精准专业; 收费标准: 1391 元 / 学期
邮轮乘务 (700304)	本专业面向大湾区培养掌握扎实的公共基础和邮轮行业规范、安全运营、岗位服务、岭南文化及相关法律法规等知识,具备具备邮轮前厅服务、客舱服务、餐饮服务、康乐服务等能力,具有工匠精神和信息素养,以及终身学习和可持续发展能力,能够从事邮轮礼宾、前台、餐厅、酒吧、客舱、康体、娱乐、销售等工作的技术技能人才。	邮轮客舱服务、邮轮前厅服务、服务礼仪、邮轮餐饮服务、岸上服务、邮轮实用英语、内河游轮运营与服务、邮轮休闲娱乐服务、邮轮综合实训等。	校级特色专业; 收费标准: 1391 元 / 学期
会展服务与管理 (740106)	本专业面向会展活动策划与运营、现场管理与服务等,培养具备会展活动策划专业理论知识,掌握会展活动、商务活动、节庆活动等策划基本方法,具有一定的会展活动服务技能,能满足社会对会展活动具体服务需求的应用型人才。	会展基础、会展英语、会展电子信息设备应用、会展项目策划、会展宣传推广、招商招展、展会前期筹备、展会现场服务和后续服务、会议服务、特装服务等。	校级特色专业; 收费标准: 1391 元 / 学期
咖啡调制与服务 (740207W)	本专业面向粤港澳大湾区,培养掌握扎实的科学文化基础和咖啡文化、咖啡营养与健康、咖啡品质与评鉴、餐饮服务的基础知识、咖啡烘焙工艺及相关法律法规等知识,适应咖啡饮品、咖啡销售与服务、高星级酒店等行业企业发展,具有咖啡烘焙、咖啡制作、咖啡服务、咖啡营销、咖啡门店运营管理、咖啡文化传播等职业能力,以及终身学习和可持续发展能力,具有良好的服务意识、工匠精神和信息素养,能够从事咖啡饮品服务与管理、咖啡营销与管理、咖啡文化交流、咖啡饮品开发等工作的技术技能人才。	食品营养与卫生、服务心理与沟通技巧、咖啡基础、咖啡厅经营管理、咖啡制作与品饮、咖啡门店服务与维护、产品销售与推广、咖啡活动策划、咖啡杯测、西点与简餐制作、酒水与饮品创意调制、咖啡豆烘焙、葡萄酒品鉴等。	校级特色专业; 收费标准: 1586 元 / 学期
茶艺与茶营销 (740105)	本专业面向茶业企业、餐饮企业及企事业单位办公室等部门,服务茶文化产业,适应茶业管理、营销和服务第一线需要,培养具有良好职业道德、敬业精神和一定的传统文化知识,具备茶叶冲泡、茶叶审评、品茗环境设计、茶品营销能力,从事茶艺馆、专业会所经营管理、茶艺表演、茶品营销等工作的高素质技能型人才。	茶文化基础,茶叶冲泡与服务,茶席与品茗空间布置、茶叶评鉴、茶艺展示与服务、茶馆经营与管理、调饮茶制作、茶会策划、岭南茶俗、茶品网络营销等。	校级示范专业; 收费标准: 1586 元 / 学期
旅游服务与管理 (740101)	本专业面向旅行社等旅游企事业单位,培养熟练掌握旅游专业基础知识、专业技能以及较新的国际旅游管理理念的应用型旅游人才。	导游基础知识、导游业务、旅游法规、模拟讲解、旅行社业务、旅游地理、计调、专业实训等。	省级重点专业; 收费标准: 1391 元 / 学期
美发与形象设计 (750110)	本专业面向粤港澳大湾区美发沙龙、形象设计室、化妆品销售企业、广告影视媒体等单位或场所,培养德智体美劳全面发展,掌握扎实的科学文化基础和客户服务礼仪、皮肤及毛发护理、色彩基础及色彩诊断等知识,具备美发设计与制作、化妆设计与造型、化妆品技术应用与销售等能力,具有工匠精神和信息素养,具有良好审美意识,心理素质好、基本功扎实、敬业耐挫、自主进修,能够从事美发、化妆、形象设计及相应的服务与销售等工作的技术技能人才。	化妆造型技术、盘梳发技术、设计基础、服饰搭配、绘画基础、服务礼仪、消费心理基础、修剪发技术、吹风造型技术、洗护发技术、烫染技术、美甲、芳香保健、美容护肤技术等。	校级示范专业; 收费标准: 1586 元 / 学期

专业名称 (专业代码)	培养目标	专业核心课程	备注
休闲体育服务与管理 (770302)	本专业面向休闲体育行业掌握扎实的科学文化基础和休闲体育运动项目基础、休闲运动装备与器材的使用与维护、安全防护与应急处置等知识，具备休闲体育运动项目技术指导、休闲体育赛事及活动服务等能力，具有勇于拼搏的体育精神和信息素养，能够从事休闲体育运动项目教学与训练、休闲体育赛事和活动组织与实施、休闲运动机构客户服务等工作的技术技能人才。	运动解剖学、运动生理学、户外运动基础、营地指导员基础、运动创伤急救与保护、休闲体育活动策划、体育竞赛组织与管理、定向越野专项技能技术篮球专业技能技术、羽毛球专业技能技术、乒乓球专业技能技术等。	校级特色专业； 收费标准：1391元/学期
中餐烹饪 (740201)	本专业面向星级酒店及中大型餐饮企业，培养掌握扎实的科学文化基础、饮食文化、烹饪方法、食品安全和营养配餐等知识，培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，具备烹饪原料加工、基础菜点制作、成本核算等能力，具有工匠精神、信息素养、终身学习和可持续发展能力，面向粤港澳大湾区的高星级酒店及大中型餐饮企业，培养能够从事以粤菜制作为主的切配、烹调等工作的技术技能人才。	智能烹饪基础、原料知识与加工技术、菜点美化与装饰、饮食营养与配餐、厨房管理、烹饪营养与膳食、粤菜烹调技术、粤菜制作、中式冷拼制作、粤式烧卤、风味菜肴制作、食品雕刻、烹饪美术、成本核算等。	含冲本创新班、粤菜师傅李锦记 希望厨师班； 省级重点专业； 市级示范专业； 省级双精准专业； 收费标准：1586元/学期
西餐烹饪 (740202)	本专业面向星级酒店及中大型西餐餐饮企业，培养适应社会和经济发展需要、掌握现代烹饪、营养、餐饮管理基本知识，具有较强西餐烹饪技术和菜品创新能力，具备良好职业素养和基本科学文化素养，能从事西餐烹调一线岗位工作，并具备一定经营管理能力的高素质技能型人才。	西餐加工与烹饪技术、西餐烹饪英语、西式冷菜制作、西式热菜制作、西式面点制作、西餐烹饪原料知识等。	校级示范专业； 收费标准：1586元/学期
中西面点 (740203)	本专业面向星级酒店、宾馆、大中型餐饮企业、大中型烘焙食品加工企业、星级酒店西饼房、高级饼店，培养具有基本的科学文化素养、良好的职业道德素养、较强的综合职业能力和一定的创新意识、从事中西式面点行业的一线技术岗位工作、并具备产品创新及基本营销管理能力、良好的职业素养和较强的就业创业能力的高素质技术技能人才。	面点基本功、中西面点基础、中式面点技术、面点装饰技术、西式面心制作、地方风味点心、厨房管理、烘焙基础、面包制作术、蛋糕制作技术、西饼制作技术、营养与卫生、蛋糕裱花装饰与应用、巧克力及甜品制作等。	烘焙方向； 收费标准：1586元/学期
商务英语 (770201)	本专业面向珠三角对外贸易、商务外包、办公行政、客户服务、涉外旅游商贸、涉外会展及跨境电商行业。主要培养学生具有创新意识和职业可持续发展能力，使学生具备良好英语基础和语言运用能力，熟悉国际商务基础业务和文秘实务，懂得使用基本的现代化办公设备，能完成简单翻译、行政接待、客户服务与营销和跨境电商等相关工作的应用型人才。	综合英语、商务英语、商务英语会话、商务英语阅读、商务英语写作、英语视听说(外教)、英语语法基础、旅游英语、呼叫实务英语、基础跨境电商、跨境电商实务、国际贸易基础与实务、外贸单证实务、中外商务文化等。	省级重点专业； 收费标准：1391元/学期
商务日语 (770202)	本专业面向对外贸易、商务外包、国际采购、涉外会展及跨境电商行业，培养具有扎实的日语基本功及日本文化知识，掌握听、说、读，写等日语语言技能和跨文化交际能力，具备一定的文秘、经贸、旅游等专业知识，具有熟练的日语应用能力及一定的第二外国语(英语)实际应用能力，能完成简单翻译、行政接待、客户服务与营销以及跨境电商等相关工作的应用型人才。	日语精读、日语视听、商务日语、日本文化、日语口语、酒店实务、应用文写作、国际贸易实务、办公室实务、信息技术、跨境电商实务、旅游日语、日语录入与排版等。	校级特色专业； 收费标准：1391元/学期
商务德语 (770203)	本专业面向对外贸易、商务外包、国际采购、涉外会展及跨境电商行业，培养具有扎实的德语基本功及欧盟德语国家国情文化知识，掌握听、说、读，写等德语语言技能和跨文化交际能力，具备一定的文秘、经贸、旅游等专业知识，具有熟练的德语应用能力及一定的第二外国语(英语)实际应用能力，能完成简单翻译、行政接待、客户服务与营销以及跨境电商等相关工作的应用型人才。	德语精读、德语视听、商务德语、德语会话、德语国家国情与文化、酒店实务、应用文写作、国际贸易实务、办公室实务、信息技术、跨境电商实务、会展常识等。	校级特色专业； 收费标准：1391元/学期

专业名称 (专业代码)	培养目标	专业核心课程	备注
商务法语 (770206)	本专业面向对外贸易、商务外包、国际采购、涉外会展及跨境电商行业，培养具有扎实的法语基本功及全球法语国家国情文化知识，掌握听，说，读，写等法语语言技能和跨文化交际能力，具备一定的文秘、经贸、旅游等专业知识，具有熟练的法语应用能力及一定的第二外国语(英语)实际应用能力，能完成简单翻译、行政接待、客户服务与营销以及跨境电商等相关工作的应用型人才。	法语精读、法语视听、法语阅读、酒店实务、办公室实务、信息技术、法语口语、法国文化、奢侈品管理(法语)、国际贸易基础等。	校级特色专业；收费标准：1391元/学期
会计事务 (730301)	本专业面向粤港澳大湾区中小微企业、会计服务机构、共享财务服务组织，培养掌握扎实的科学文化基础和财经法律法规、纳税事项办理、税务代理、会计核算、大数据应用等知识，具备办理纳税事项、管理财税票证、会计核算、财务数据分析与应用等能力，具有工匠精神和信息素养，有职业生涯发展基础，能够从事企事业单位业务核算、税费计算与智能申报、会计信息系统应用等工作的高素质劳动者和技术技能型人才。	财务会计、会计信息系统运用、出纳业务信息化、财务共享服务、税费计算与智能申报、经济法基础、财务数据分析、工商登记与社保办理等。	省级重点专业；收费标准：1391元/学期
金融事务 (730201)	本专业面向粤港澳大湾区培养掌握扎实的科学文化基础和金融、经济、财务等知识及相关法律法规，具备金融单证规范书写、业务信息录入、现金清点整理、假伪币识别收缴、金融设备使用、金融服务礼仪、金融产品营销、金融风险防控等专业能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事金融临柜、大堂服务、银行信贷、保险代理、保险营销、证券营销、小微信贷、电话服务、金融外包服务、金融科技服务等工作的技术技能人才。	金融基础、证券基础与实务、银行理财产品营销、保险基础、金融科技与互联网金融、财经法规与职业道德等。	市级示范专业；收费标准：1391元/学期
国际商务 (730501)	本专业面向知名跨境电商平台客服、运营助理、产品专员，及外贸企业的跟单员和业务员，物流企业的货代业务员、单证员、客服等岗位，培养符合行业和企业传统外贸和跨境电商模式发展需要的、能胜任相关职业岗位群工作的技能型人才。	国际贸易实务、跨境电商实务、外贸单证实务、商务英语、商务谈判、市场营销基础、跨境电商B2B数据运营、报关与报检、国际货运代理、国际人文与地理、新媒体视觉营销等。	校级特色专业；收费标准：1391元/学期
电子商务 (730701)	本专业面向企事业单位从事电子商务、新媒体及直播营销、客户服务与管理、网店运营、网店美工等岗位，以实战运营为特色，培养具有一定的电子商务知识与美工设计基础技能，具备良好职业素养的电子商务及新媒体营销应用型人才。	电子商务基础、商品拍摄与图像处理、短视频拍摄与运营、直播电商、网店运营、客户服务、数据分析与商业应用、无人机技术与商务应用、智能机器人等。	校级示范专业；收费标准：1586元/学期

注：收费标准为1586(元/学期)的专业是经广州市物价局核准的高耗值专业。

升学与就业

一、中高职衔接，圆大学梦

学生可通过“3+证书考试”、“高职自主招生”、“中高职贯通培养三二分段”等方式进入高等院校就读。

其中，我校高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理、茶艺与茶营销、会展服务与管理、中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点、电子商务、会计事务、商务英语等专业可通过参加“3+证书考试”实现中职升本科。

高星级饭店运营与管理等专业与广州番禺职业技术学院等高职院校签订“中高职贯通培养三二分段”合作协议，学生可以通过报考“中高职贯通培养三二分段”班的方式入读高职院校，我校每年该批次招录名额占招生总数 60%。

注：参加中高职衔接途径升学需符合随迁子女在广东省参加高校招生考试报名资格条件。



BHMS 项目第一位获本科双学位学生——1823 班 李昱莹

三、就业情况

广州市旅游商务职业学校 2024 届 (2021 级) 毕业学生共 1304 人，就业 (含升学) 学生共 1252 人，就业率 96.01%，对口就业率 100%，用人单位认可度高。

通过学校就业创业指导活动创新、升级，校企协同育人机制较为成熟，毕业生平均起薪高，就业满意度高。学校与白天鹅宾馆、李锦记联合开设特色班 2 个，其中 2024 届白天鹅宾馆培训生专班学生企业留任率高达 50%，并成为酒店重要新生力量。

在就业单位选择上，直接就业的毕业生多数分布在 32 家校企合作实习单位中留任，其中包括白天鹅宾馆定制班等校企协同育人的现代学徒制班，能够实现“升学”和“就业”两手抓。



二、境外合作，海外留学

广州市旅游商务职业学校立足国内面向国际，接轨世界职业教育，深入开展境外交流与合作，让教育国际化逐步成为学校鲜明的办学特色。迄今已与新西兰、新加坡、日本、德国、法国、瑞士、葡萄牙、加拿大、泰国等 17 个国家和地区的 29 所院校或教育机构建立了友好合作关系，成为学校办学的一大亮点。

2023 年 12 月，1823 班李昱莹同学以 GPA3.4 的成绩获得瑞士工商酒店管理学院和英国罗伯特 - 戈登大学本科双学位。



特色班介绍

白天鹅宾馆管理培训生专班 (中高企长学制)

白天鹅宾馆管理培训生专班 (中高企长学制) 是由广州市旅游商务职业学校、广州白天鹅宾馆、广东机电职业技术学院就学生入学、实习、就业、学历提升深化“三元融合”的全日制人才培育班。采取“三二分段”学制，校企“双导师”制协同育人，实行“‘中高企’一体化”模式提高人才培养的质量。

中职学制 3 年，其中 2 年在校学习，1 年在企业学习 (含 3 个月岗位实习)。高职学制 2 年，1.5 年在校学习，0.5 年在企业实习。

艺术、体育特色班

为了满足学生的多途径升学需求，学校于 2018 年开设了第一个特色班，致力于培养日后有参与“艺术类 (美术 / 音乐)、体育类高考”升学意向的学生。教学安排将采用普通高中课程作为文化课教学的基础，同时兼顾专业术科训练，确保学生在学术与艺术上均能得到全面发展。学生在之前需参加我校“特色班摸底测试”，成功通过后才能进入特色班学习。

西餐烹饪 (面点烘焙)(启能班)

西餐烹饪 (面点烘焙)(启能班) 是面向持有残联核发第二代残疾证的轻度智力障碍 (注：证书编号最末两位为 53、54)，广州市户籍初中应届毕业特殊学生，要求具有技能学习能力和生活自理能力，志向学习面点烘焙职业技能。

粤菜师傅李锦记希望厨师班

粤菜师傅李锦记希望厨师班是李锦记资助有志青年免费学厨圆梦、为中餐业发展培养未来之星的“精准扶贫”公益计划。由李锦记全额提供资助 (全额学杂费 + 生活补助 + 交通补贴)，招收有志于传承粤菜文化、从事中餐烹饪工作、且经济上有困难的青年，助力其成为传承粤菜文化、振兴乡村经济的粤菜传承人，为中餐业的发展贡献力量。

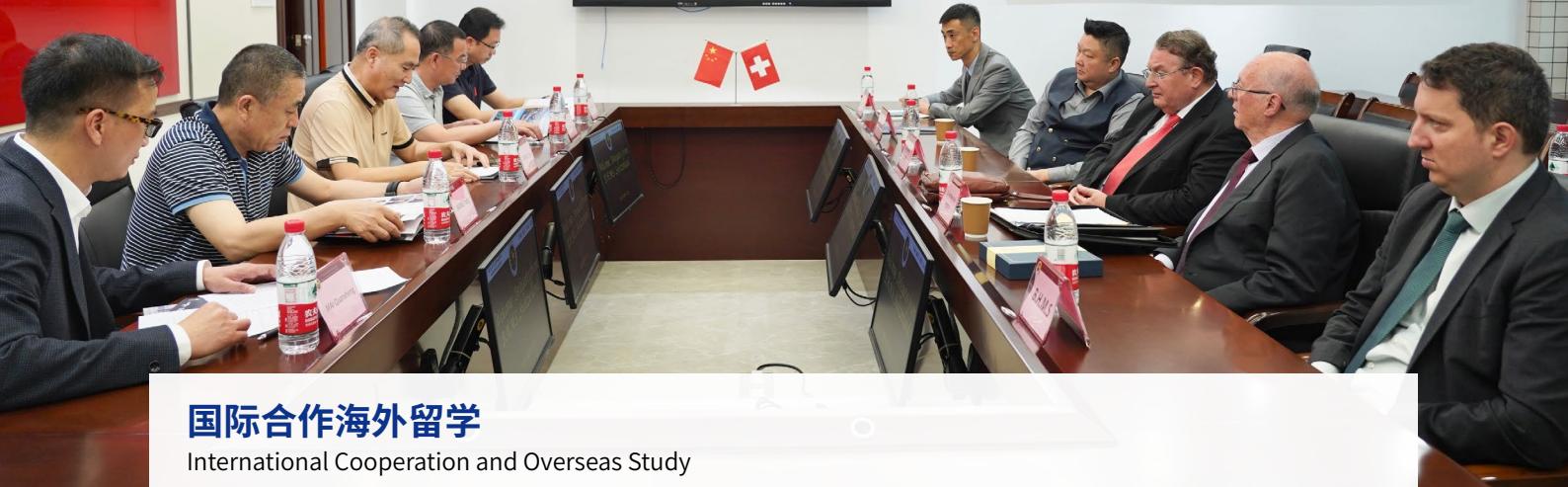
烹饪冲本创新班

烹饪冲本创新班是针对韩山师范学院和岭南师范学院烹饪专业本科招收中职毕业生的情况，高职对接本科学校实操考试要求，有针对性增设实训项目课程，开设的中本升学班，本班需选拔入读。



境外合作与交流

教育是国之大计、
党之大计。
——习近平



国际合作海外留学

International Cooperation and Overseas Study



广州市旅游商务职业学校立足国内面向国际，接轨世界职业教育，深入开展境外交流与合作，让教育国际化逐步成为学校鲜明的办学特色。迄今已与新西兰、新加坡、日本、德国、法国、瑞士、葡萄牙、加拿大、泰国等 17 个国家和地区的 29 所院校或教育机构建立了友好合作关系，成为学校办学的一大亮点。

学校的大部分专业已与国外建立了国际交流合作关系，其中西餐烹饪专业与新西兰北方理工学院采取 2+1+2 合作模式，两年在我校就读，三年在新西兰完成 (其中第一年攻读语言)，毕业后获得大专文凭。

商务英语、会计两个专业与新加坡博伟国际教育学院采取 2+3 模式，两年在我校就读商务英语、会计 (国际财务方向)，学分互认，三年在新加坡就读，毕业后获得英国公立大学本科文凭。

商务日语、旅游服务与管理等专业与日本城西国际大学合作，采用 3+4 模式，学生在国内完成三年职中课程，学习旅游基础知识，加强日语和英语能力，毕业后达到一定的语言要求，面试合格即可直接入读该大学观光学院本科专业。

高星级饭店运营与管理、西餐烹饪、国际商务、商务英语 (开设瑞士方向班) 等专业与瑞士工商酒店管理学院学分互认、深度合作，符合条件的毕业生能够直接进入该学院的酒店管理、全球商业管理、西方美食艺术的大学二年级课程，在完成规定的 24 个月课程 (含带薪实习) 后将获得瑞士工商酒店管理学院及英国罗伯特戈登大学授予的本科双学位。

学校在 2020 年与加拿大魁北克省山谷中心公立法语教育局和泰国吞武里大学签订合作协议。商务法语、英语和西餐烹饪专业学生可以参加 3+1.5 中加合作项目，由山谷中心公立法语教育局派遣英法双语高级讲师来校教授前置课程，学生毕业即可直接入读加拿大大专文凭国际职业课程，毕业后推荐当地就业。而泰国吞武里大学是中国教育部涉外监管信息网推荐高校，为我校三年级毕业生提供中英泰三语授课的大学本科课程，符合条件的学生可以选择旅游与酒店、传媒艺术、工商管理和体育科学等专业，当地就业前景广阔。

近年来学校积极响应国家“一带一路”倡议，把境外合作交流作为学校持续发展的战略目标。2016 年我校与台北开平餐饮学校发起并主办首届“穗港澳台四地技能节”；2018 年我校与澳门旅游学院倡议筹建“粤港澳大湾区旅游职业教育联盟”；2018 年我校与葡萄牙国家旅游局正式签订合作协议，广州市旅游商务职业学校葡萄牙工作站在葡萄牙国家旅游局正式挂牌，次年在当地开展中餐烹饪工作室和中华茶艺工作室授课交流活动；2019 年我校在亚洲文明对话大会期间牵头成立“亚洲美食文化教育联盟”，来自泰国、新加坡等 7 个国家及港澳台地区的 42 个联盟会员单位参与交流活动，同年我校发起组织首届“国际城市杯”中餐青年厨师邀请赛。2021 年由意大利对外贸易委员会发起的“意大利烹饪教育项目”首次启动，我校成为首批意大利烹饪教育项目 7 所签约的国内唯一中职学校。2023 年学校联合全球著名第三方检测、检验和认证机构德国 TÜV 莱茵集团在中国国际服务贸易交易会官方平台权威发布中华茶艺师 (Chinese Tea Sommelier) 国际人才培训与认证标准体系，正式推出由双方联合开发的全球首个“中华茶艺师 CTS 资格认证”服务。

学费资助政策

全国学生资助管理中心致初中毕业生的一封信

亲爱的同学：

你好！

见字如晤，展信舒颜。首先，祝贺你即将迈出初中学校的大门，踏上更广阔的征程。无论你是选择普通高中还是中职学校，请不要因家庭经济困难而担忧，国家资助政策始终为你保驾护航！

如果你选择就读普通高中学校，原建档立卡家庭学生、农村低保家庭学生、农村特困救助供养学生、家庭经济困难残疾学生等四类学生都可享受免学杂费政策。此外，家庭经济困难学生还可以向学校申请国家助学金。

如果你选择就读中等职业学校，国家免除一、二、三年级在校生中所有农村（含县镇）学生、城市涉农专业学生、城市家庭经济困难学生、民族地区学校就读学生和戏曲表演专业学生（其他艺术类相关表演专业学生除外）的学费；一、二、三年级涉农专业学生和非涉农专业家庭经济困难学生，六盘山区等11个原连片特困地区和西藏、四省涉藏州县、新疆南疆四地州中等职业学校农村学生（不含县城），享受国家助学金。表现优异的学生还可以申请国家奖学金。

如果你想了解详细的国家资助政策与相关情况，可向就读学校或当地教育部门咨询，也可登录全国学生资助管理中心官网或关注“中国学生资助”微信公众号查询。更多教育政策，请关注教育部“微言教育”微信公众号。同时，希望你在阅读此信后，分享给亲朋好友，让更多人知晓党和国家的惠民政策。

亲爱的同学，暑期将至，在此特别提醒你，有些不法分子会以发放奖助学金、刷单返利、投资理财等为理由，或冒充公检法人员、客服等实施网络诈骗。如果你收到可疑信息，请务必提高警惕，及时与老师、家长沟通，不要泄露任何个人信息，更不要向陌生人转账，避免上当受骗。

青衿之志，履践致远。愿你谨记习近平总书记的殷切嘱托，以勤学之姿书写“青春向党，强国有我”的信念答卷，以笃行之姿投身中华民族伟大复兴波澜征程！最后，祝你在升学考试中取得好成绩，迈向理想学校，成就人生梦想！

关于中等职业学校资助政策宣传的一封信

在校期间我们为学生提供的资助有二项。

1. 中等职业学校免学费资助，标准为：公办学校免收学费。
2. 中等职业学校助学金资助，标准为：每生每年2300元（每学期1150元）。

免学费和助学金资助应在新学期开学一周内按学校资助管理机构要求提交相关佐证材料进行申请。

- ①若您属于“建档立卡贫困户”，学生可申请享受免学费、助学金等2项资助。
- ②若您“城市家庭经济困难”，学生可申请享受免学费、助学金等2项资助。
- ③残疾学生可申请享受免学费、助学金等2项资助。
- ④若学生属于“农村户籍或县镇户籍”，学生可申请享受免学费资助。

中等职业学校免学费政策解读



中等职业学校国家助学金政策解读







索引 index

- 1 大门
- 2 门卫室
- 3 招生咨询室
- 4 校企合作单位墙
- 5 教学大楼A楼
- 6 茶艺馆
- 7 教学大楼B楼
- 8 咖啡厅
- 9 徐霞客园
- 10 医务室
- 11 卫生间
- 12 教学大楼C楼
- 13 马克·波罗园
- 14 教学大楼D楼
- 15 影视厅(一楼)
- 16 学术报告厅(一楼)
- 17 卫生间
- 18 艺术楼
- 19 室内停车场
- 20 花园
- 21 办公大楼
- 22 广场
- 23 粤菜师傅大师工作室
- 24 运动场
- 25 升旗台
- 26 主席台
- 27 体育馆
- 28 商务外语楼G楼
- 29 商务外语楼F楼
- 30 学生食堂(一楼)
- 31 礼堂西门(有阶梯)
- 32 北教学楼
- 33 门卫室
- 34 东门
- 35 粤菜文化传播中心(待建)
- 36 配电房
- 37 名师、协会工作室
- 38 中餐实训厨房一室
- 39 中餐实训厨房二室
- 40 中餐实训厨房三室
- 41 烹饪实训楼
- 42 篮球场
- 43 网球场
- 44 西门
- 45 游泳池
- 46 篮球场
- 47 学生宿舍B楼
- 48 学生宿舍A楼

广州市旅游商务职业学校交通指引



石溪校区

- 1 乘坐地铁二号线到“江泰路”站，在 B1 出口“地铁江泰路总站”公交车站转乘 469 路，到“新滘西路西”下车，前行 200 米。
- 2 乘坐地铁三号线到“大塘”站。在 B 出口出站，前行 500 米至广州大道南路口站公交车站转乘 583、761、998 路，到“新滘西路西”下车，前行 200 米。
- 3 乘坐地铁广佛线到“石溪”站，在 D 出口出站后，往工业大道北方向，步行约 800 米到新滘西路与工业大道交界处。

赤沙校区

- 1 乘坐地铁十一号线到“赤沙”站，在 C 出口出站往东边步行 2 分到达“新滘东路”公交车站转乘 264A 路，到“赤沙路西”公交站下车，前行 20 米。
- 2 乘坐地铁十一号线到“赤沙”站，在 B 出口出站到达“地铁赤沙站”公交车站转乘 761 路（往广东财经大学总站方向），到“赤沙（广东财经大学）总站”下车，向前步行 300 米。
- 3 乘坐地铁十一号线到“龙潭”站，在 G 出口出站往前步行 20 米到达“新滘中路”公交车站转乘 14 路（往赤沙总站方向），到“赤沙路西”公交站下车，向前步行 20 米。



学校公众号



学校全景图



官方视频号



微信小程序



扫码加入咨询群
QQ 群号：981149757

学校地址：石溪校区 广州市海珠区新滘西路 9 号

赤沙校区 广州市海珠区赤沙路 12 号

网 址：<http://www.gzvstc.net/>

邮 政 编 号：510280

招 生 热 线：020-84302391 020-84350126 020-34019450