

附件 2

# 2022年全国旅游院校葡萄酒文化与营销专业 教学骨干师资培训班

## 学 员 手 册

(以正式报到后领取的版本为准)

**主办单位：** 中国旅游协会旅游教育分会

**承办单位：** 上海旅游高等专科学校

2022 年 8 月 21 日—8 月 29 日

中国·上海

## 一、承办校简介与培训目标

学校成立于 1979 年，是中国最早独立设置的旅游类高等院校，曾隶属于原国家旅游局，2000 年划归上海市管理。2003 年 8 月，经上海市人民政府批准，上海旅游高等专科学校与上海师范大学城市与旅游学院合并组建上海师范大学旅游学院，开展从专科到硕士的各层次学历教育。同时，上海旅游高等专科学校仍作为独立法人单位，开展专科教育。2011 年，学校成功通过教育部和财政部国家示范性高职院校建设计划的验收，成为全国唯一一所旅游类国家示范性高职院校。

学校始终坚持“面向国际、依托行业、服务产业”的办学理念，对标上海打造卓越全球城市及深化“五个中心”的核心功能，积极响应上海打造“四个品牌”战略，以一流旅游学科建设为龙头，以旅游专业建设为核心，以培育“具有国际视野的高水平应用型人才”为人才培养目标。学校现有工商管理 1 个一级学科硕士点，企业管理、旅游管理 2 个二级学科硕士点，拥有旅游管理（MTA）1 个专业学位硕士点。开设有酒店管理与数字化运营（含中外合作办学）、葡萄酒文化与营销、西式烹饪工艺、中西面点工艺、烹饪工艺与营养、餐饮智能管理、大数据与会计、大数据与财务管理、会展策划与管理、旅游管理、电子商务、休闲服务与管理、定制旅行管理与服务、全媒体广告策划与营销、旅游英语、旅游日语、应用韩语、应用西班牙语、空中乘务、智慧旅游技术应用等 20 个专业（21 个方向）。

### 培训目标：

本次培训旨在围绕推进旅游院校教学改革深化、提高葡萄酒文化与营销专业教育教学质量；探讨教学标准、教学方案、拓展教学视野；促进葡萄酒文化与营销专业教师综合素质提升，分享课程建

设实践成果。为教师搭建交流平台，让全国葡萄酒文化与营销专业教师有机会了解和把握最新的教学成果与专业发展动态。

### **专业优势：**

学校紧跟国家经济社会发展涌现的新需求、新业态，针对培育未来产业发展急需专业人才，2019 年向教育部申请新增葡萄酒营销与服务专业，成功获批，列入全国高职（专科）新增专业，也成为全国首个聚焦培养葡萄酒市场营销、葡萄酒品鉴与侍酒高级服务人才的专业。

### **培训亮点：**

本次培训课程体系完善，注重学科背景的多元性、知识结构的全面性、专业方向的针对性；师资力量雄厚，培训团队师资由著名旅游院校旅游与葡萄酒专业教授、资深专业教师、行业协会知名人士、葡萄酒文化与营销企业高管等组成；行业结合紧密，实践教学丰富，贯彻理论联系实际的原则，有鲜明的理论性、针对性与实践性。

## **二、培训守则**

为建立良好的教学秩序，确保教学效果，特制定如下管理要求，请各位学员自觉遵守。

- 1、严格遵守培训日程安排，严禁迟到早退；
- 2、不得带其他与培训无关的人员进入课堂；
- 3、请至少提前五分钟进入上课地点；
- 4、上课中，请将手机调至静音状态，严禁在座位上接听电话；
- 5、请勿在课堂上随意议论、喧哗走动、随意进出；
- 6、不得无故缺课，如有特殊原因需请假，应提前向班主任申请；
- 7、上课时穿着应整洁、得体、严禁穿拖鞋、背心和其他不雅服

饰，严禁在上课期间吃零食、课堂中禁止吸烟；

8、请妥善保管随身贵重物品，注意人身及财产安全；

9、主题讲座和专题讨论期间注意文明礼貌，言辞分寸，严禁人身攻击；

10、本次培训将执行严格的考勤制度，缺勤三分之一以上将不能获得证书；

11、授课教师课件属于个人知识产权，请勿在未征得同意的情况下强行索取。

请全体学员务必严格遵守以上要求，违反规定者将给予警告直至取消培训资格，并将相应情况反馈至学员所在单位。

### 三、疫情防控要求

根据国家对新型冠状病毒肺炎疫情防控工作有关精神，结合本市疫情防控形势和我校实际情况，为做好培训班疫情防控工作，要求如下：

1、学员必须根据开班通知的要求，提前将个人信息提交学校，做好学员申报工作。未正常申报的学员不得参加本期培训；

2、学员报到时均需扫描场所码，出示健康码绿码、行程卡、刷身份证、体温检测合格后，提交《培训学员防疫承诺书》（现场提供并签署）方能参加培训；届时还需要根据上海防疫工作的具体要求，提供相关新冠病毒核酸检测结果为阴性的检测证明方可参加本期培训；

3、中高风险地区的学员暂不能参加本期培训。本人或共同居住的家庭成员为确诊病例、新冠病毒核酸检测阳性者、疑似病例以及密切接触的学员，直至相关人员康复后1个月且本人新冠病毒核酸检测为阴性的，方可参加培训；

4、学员须自觉做好个人防护，培训期间随身携带备用口罩，避免到人群密集尤其是空气流动性差的场所。在通风、人员非密集区域可不戴口罩，在公共场所要保持社交距离；

5、学员如出现发热、呕吐、干咳、气促、鼻塞、流涕、咽痛、腹泻等症状，应第一时间就近就医，并及时将有关情况报告学校，原则上不继续参加本次培训；

6、本疫情防控要求会根据上海市政府及本单位疫情防控工作的要求及实际，适时进行调整。

#### 四、日程安排

日期	时间	课程内容	嘉宾	主持人
8月21日 (星期日)	下午	报到、注册	全体学员	王春喜
8月22日 (星期一)	8:30-9:00	开幕式	相关领导	
	9:05-10:20	旅游业的新变革、新业态、新专业	王昆欣	曹素璋
	10:35-12:00	世界葡萄酒产业格局与中国文化中的葡萄酒	李德美	
	14:00-15:00	嘉宾论坛 (深化产教融合，促进葡萄酒专业创新发展)	王昆欣、李德美、孙昕、产区协会代表	
	15:05-16:05	葡萄酒行业的新机遇	孙 昕	
	16:10-17:10	酒水卓越人才培养与素质提升	曹素璋	
8月23日 (星期二)	9:00-12:00	葡萄酒专业标准解读	陈 思	陈思
	14:00-15:30	中国葡萄酒产业发展优势及末端人才需求探析	李海英	
	15:40-17:10	如何策划和组织一场毕生难忘的酒庄旅游	吴敏杰	
8月24日 (星期三)	9:00-12:00	葡萄酒酿造实训操作	苗丽萍	张晶
	13:30-16:30	餐酒搭配实训	李伟强	
8月25日 (星期四)	9:00-11:00	以赛促教，岗课融通，着力培养应用型人才	陈 蕴	王春喜
	13:30-15:30	《旅行策划职业技能等级标准》解读	黄宝辉	
	15:40-17:10	星级餐厅酒单设计解读	王元博	

8月26日 (星期五)	9:00-10:30	小酒馆的商业之路	梁 扬	张晶
	11:30-15:00	行业实践教学	行业专家	
8月27日 (星期六)	9:00-11:30	旅游教育的数字化转型	朱承强	王立进
	13:30-15:30	葡萄酒人才的烈酒知识储备	蔡云峰	
	15:40-17:10	葡萄酒职业教育的课程思政	陈 思	
8月28日 (星期日)	9:00-12:00	葡萄酒专业的实训设计	王立进	张晶
	14:00-16:00	现场教学		
	16:10-17:10	结业典礼	相关领导	
8月29日 (星期一)	12: 00 前	离 校		

五、顾问专家团队

顾问

康 年

教授、上海旅游高等专科学校校长/上师大旅游学院院长、  
中国旅游协会旅游教育分会副会长

刘莉莉

中国旅游协会旅游教育分会秘书长

授课专家（按拟定授课顺序）

◆ 王昆欣

世界旅游联盟副秘书长，教育部全国旅游职业教育教学指导委员会副主任委员，浙江旅游职业学院教授。长期从事旅游教育教学与研究工作，主要研究领域：旅游职业教育、旅游资源的评价与开发。曾担任浙江省旅游学校校长、浙江旅游职业学院党委书记、院长。现为文化和旅游部十四五规划专家委员会委员、中国旅游协会旅游教育分会副会长。

◆ 李德美

北京农学院食品科学与工程学院酿酒工程系主任，副教授，硕士生导师，国家一级品酒师、高级酿酒师，从事葡萄与葡萄酒工程专业方向的教学、科研与社会服务工作。被北京市教育工会评为“2018 师德先锋”，被北京市人社局授予“脱贫攻坚个人记大功”。担任中国农学会葡萄分会副理事长、中国葡萄酒技术委员会副主任委员、中国食品工业协会葡果酒专家委员会副主任委员、全国酿酒标准化技术委员会葡萄酒分委会委员、《中外葡萄与葡萄酒》编委。曾荣获“法国农业成就骑士勋章”、“Decanter”世界葡萄酒界最有影响力 50 人、“The Drinks Business”世界 10 大最有影响力的葡萄酒顾问。Decanter 亚洲葡萄酒大赛（DAWA）评委副主席，布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛评委。出版《深度品鉴葡萄酒》、《酿酒葡萄品种学》等专著，发表科技论文 30 余篇。参与《牛津世界葡萄酒词典（第四版）》辞条编写、《世界葡萄酒地图（第八版）》翻译、《国家酿酒师》、《国家品酒师》职业技术标准制订以及教材编写。

#### ◆ 孙昕

By Little Somms 品牌创始人、集团 CEO，毕业于 SHMS 瑞士酒店管理专业，曾工作于巴黎、日内瓦、洛桑多家皇宫酒店与米其林餐厅。Ter 尚流 2019 亚洲新锐先锋、Somm360 公益组织大中华区大使、2018 年度国际南法侍酒师大赛世界亚军、2018 年度大中华区最佳侍酒师大赛亚军、2016/2017 年度中国最佳侍酒师大赛亚军、2017/2018 年度中国最佳法国酒侍酒师大赛亚军、2017 年度大中华区最佳侍酒师大赛季军、世界侍酒大师公会认证侍酒师、美国葡萄酒教育家协会认证葡萄酒专家、中国首届清酒唎酒师大赛评委、英国 WSET 清酒高级认证，曾多次接受 CCTV 发现之旅、GQ、Vouge、法国 3 台等知名媒体专题采访。

#### ◆ 曹素璋

上海师范大学旅游学院/上海旅游高等专科学校教授、企业管理硕士生导师、酒店与烹饪学院院长。中南大学商学院管理科学与工程博士。曾任贵州大学管理学院教授，管理科学与工程、企业管理学术学位硕士生导师，MBA、EMBA 专业学位硕士生导师，MBA 教育中心部门主任，EDP 教育中心主任，湘南学院学术带头人，湘南学院经济与管理学院院长，湘南学院校学术委员会副主任委员。

#### ◆ 陈思

副教授，上海旅游高等专科学校葡萄酒文化与营销专业负责人。曾获得“上海五一劳动奖章”、“上海市教学能手”称号、上海高校青年教师教学竞赛特等奖。曾参与全国首个葡萄酒文化与营销专业申请与开设，任全国葡萄酒文化与营销专业简介与教学标准开发组执笔人。

#### ◆ 李海英

山东旅游职业学院葡萄酒文化与营销专业负责人、山东大学旅游管理硕士。2008 年韩国波尔多葡萄酒专家课程毕业，2009 年翻译出版《与葡萄酒的相遇》，2021 年出版个人专著《葡萄酒的世界与侍酒服务》。美国 ISG 侍酒师初级认证\英国 WSET 国际品酒师 3 高级（英文版）、澳洲 Tafa 职业资格认证 4 级认证、美国 ACIC 国际注册调酒师认证、日本清酒研究院 SSI 国际清酒侍酒师认证、美国注册饭店教育导师 CHE 认证。

#### ◆ 吴敏杰

逸香国际葡萄酒学院高级讲师、英国葡萄酒与烈酒协会 WSET Diploma、美国侍酒师协会 ISA 认证讲师、德国葡萄酒协会官方认证讲师、西班牙产区协会认证讲师、澳洲巴罗萨产区协会认证讲师、法国罗纳河谷产区认证讲师、新西兰产区协会认证讲师、阿根廷产区协会认证讲师、西班牙里奥哈产区协会官方认证讲师、美国纳帕



产区协会官方认证讲师、Riedel 品牌大师。2012 年中国最佳法国酒侍酒师大赛冠军、2013 年希腊葡萄酒大使、2018 年英国葡萄酒与烈酒基金会 Diploma 全球奖学金获得者、2018 年中国地区德国最佳葡萄酒讲师、Wine100 世界葡萄酒大赛评委。

#### ◆ 苗丽萍

上海旅游高等专科学校葡萄酒文化与营销专业专业课老师，资深酒庄酿酒师，长期从事系列果酒研发工作。

#### ◆ 李伟强

副教授、上海旅游高等专科学校西式烹饪工艺专业部主任；中国烹饪大师、高级技师；国际、国家级裁判和省市级西餐考评员；45 届世赛烹饪(西餐)项目上海专家组成员、裁判、教练；46 届世赛教练、裁判员；中烹协国际美食委员会副秘书长；上海市技师协会高技能人才副秘书长；国家人社部技能鉴定中心西餐西点教材编审委员会专家组成员等。

#### ◆ 陈蕴

上海市城建职业学院副教授、世赛餐厅服务项目专家、教练组长、餐厅服务技师、调酒师考评员、国际侍酒师二级、美国饭店协会高级培训师、上海市酒店服务行业特聘专家、裁判，担任 43 届、44 届、45 届、46 届世界技能大赛餐厅服务项目国家集训队专家及教练组长、2018 年重庆“一带一路”世界技能大赛餐厅服务项目裁判长、2017 年澳大利亚国际邀请赛餐厅服务项目中国裁判、2015-2021 连续四届被聘为上海市“星光计划”中职及高职组出题专家等。

#### ◆ 黄宝辉

浙江旅游职业学院旅行服务与管理学院副教授，浙江旅游职业学院无障碍旅游研究所所长，新时代旅游行业女性榜样人物，中国旅游协会妇女委员会委员；高级营销师，中国旅游研究院旅游标准

化研究基地研究人员，浙江省标准化协会专家，中国民主促进会会员，浙江旅游职业学院励睿旅游策划工作室召集人，《旅行策划职业技能等级标准》主要起草人，主编 1+X 旅行策划职业技能等级证书配套教材《旅行策划（初级）》、《旅行策划（中级）》，主编国家职业教育十二五规划教材、国家职业教育十三五规划教材《旅游线路设计实务》，主持营销策划类纵向科研课题、横向技术咨询课题三十多项，合作旅游企事业单位逾百家。

### ◆ 王元博

上海宝格丽酒店餐饮部经理，曾任上海浦东丽思卡尔顿酒店及北京宝格丽酒店首席侍酒师，目前 WSET 四级在读，荣获 2015&2017 年中国侍酒师比赛十强及 2016 年澳大利亚葡萄酒局中国年度侍酒师殊荣，同时拥有超过五年米其林餐厅的管理经验。从侍酒师到餐厅管理，从西餐到中餐，从前场对客服务到幕后运营管理，在不同角色中游刃有余，始终致力于创造难忘的体验给到每一个客人。

### ◆ 梁扬

“叁年间”创始人、Grapea 归普葡萄酒及烈酒教育运营总监兼签约讲师、新西兰霍克斯湾葡萄酒中国区专家（中国首位）、新西兰/阿根廷/智利葡萄酒官方认证讲师、ONAV 意大利葡萄酒品酒师与品酒大师协会官方讲师、Piccole Cantine Italiane 中国首席推广大使、Decanter Asia/IWC/WINE100 葡萄酒品评赛评审、中国第四、六届葡萄酒盲品大赛评审、《葡萄酒及盲品宝典》译者、WSET 四级 Diploma 拥有者，WSET 官方认证讲师。2014 年“富隆品酒王”葡萄酒盲品大赛全国总冠军、2015 年第三届中国葡萄酒盲品大赛全国总冠军、2015 年 BTTC 上海国际葡萄酒品评赛盲品大赛总冠军、2017 年第五届中国葡萄酒盲品大赛全国总冠军、2018 年安盛酒业甜酒学院认证最高分奖学金、2019 年 Vinitaly International Award（首

批二位华人之一）、2020 年 BTTC 中国葡萄酒盲品达人赛全国总冠军。

#### ◆ 朱承强

教授，国家级教学名师、《酒店管理》国家级精品课程负责人。上海市先进教育工作者、全国旅游系统先进工作者、首届中国旅游教育突出贡献人物。曾任上海师范大学旅游学院副院长、上海旅游高等专科学校副校长，现任上海杉达学院管理学院院长。兼任上海市旅游饭店星级评定委员会委员、全国应用技术大学联盟酒店管理专业协作会副理事长、教育部酒店及泛服务业中外人文交流研究院副理事长、人社部《中华人民共和国职业分类大典》专家委员会委员。教育部全国职业院校技能大赛酒店服务赛项专家组组长、全国首届“数字化人才—收益管理大赛”专家组组长、全国旅游院校服务技能大赛总裁判长。

#### ◆ 蔡云峰

上海市 Mingo Whisky&Cocktail 店经理，上海市世茂皇家艾美酒店资深调酒师、2017 年 DWA（Diageo Whisky Academy）Level 2 Certificate、2018 年中国国际调酒大师杯 CMBC（China Master Bartender Competition）中国总冠军、2018 年 CMBC 亚洲调酒师全明星对抗赛亚洲总冠军、2018 年 Monin Cup 华东区亚军。拥有过硬酒水知识及丰富的威士忌品鉴经验、擅长鸡尾酒制作及复刻改编。

#### ◆ 王立进

上海旅游高等专科学校酒店与烹饪学院讲师。2020 年上海市高等职业院校教师教学能力竞赛二等奖、2021 年上海市第九届职业院校技能大赛教学能力大赛专业一组三等奖、2021 年第七届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛上海赛区优秀指导教师、2019 年第 46 届世界技能大赛上海选拔赛餐厅服务项目优秀指导教练，2017

年上海市虹口区技术能手。

## 六、课程简介

### ◆《旅游业的新变革、新业态、新专业》

阐述近年来旅游业发展的新变革，产生的新业态，旅游职业教育如何适应新时代发展，如何开展新专业建设等。

### ◆《世界葡萄酒产业格局与中国文化中的葡萄酒》

从葡萄酒的起源与传播，认识世界葡萄酒产业格局；从葡萄酒的多重属性，讨论中国文化中的葡萄酒，讨论我们为什么需要葡萄酒。

### ◆《葡萄酒行业的新机遇》

随着中国经济不断提高，人民消费水平日益提升，葡萄酒越来越受到消费者青睐，葡萄酒消费群体不断扩大。尤其是在当前体验式餐厅的发展中，酒类饮品在体验式餐厅中的地位也愈发重要，为葡萄酒行业在餐饮业中寻找新的发展机遇。

### ◆《酒水卓越人才培养与素质提升》

以上海旅游高等专科学校酒店与烹饪学院葡萄酒文化与营销专业职业教育道路探索为例，阐述如何以核心课程、实训实习为改革切入点，打破校企合作僵局，保证现代人才培养模式的落实，真正实现学校、学生和企业“三赢”局面，达成酒水卓越人才培养与素质提升。

### ◆《葡萄酒专业标准解读》

葡萄酒消费市场端目前与长远的人才需求决定了葡萄酒文化与营销专业的人才培养规格。本讲将分享对围绕培养规格而形成的毕业生素质能力、专业课程设置、实训与实训条件配置、师资队伍打造等内容。

## ◆《中国葡萄酒产业发展优势及末端人才需求探析》

- 1、中国葡萄酒产业发展优势分析
- 2、葡萄酒产业末端人才需求
- 3、葡萄酒文化与营销专业人才培养经验分享

## ◆《如何策划和组织一场毕生难忘的酒庄旅游》

- 1、酒庄游项目介绍  
什么是酒庄旅游以及和其他旅游的区别
- 2、如何组织葡萄酒旅游  
如何制定行程、如何约酒庄、如何招人
- 3、酒庄游中的注意事项  
人员安排、日常打理、突发状况处理

## ◆《葡萄酒酿造实训操作》

本课程旨在分享交流在非葡萄酒产区的院校开展酿酒实训课程的可能性，内容包括：

1、葡萄酒酿造实训课程开展情况汇报：就目前正在上海旅游高等专科学校开展的简易酿造葡萄酒课程的整体情况做汇报，包括课程前期准备、课程设计、教学实施、教学评价以及开展过程中遇到的问题和改进措施。

2、实训用具展示：展示简易发酵所用到的设备和相应辅料，并做简单介绍。

3、简易酿造体验：选取当季葡萄或者其它水果资源，进行简易酿造的前期体验。包括用具清洗（发酵罐清洗）、葡萄的除梗破碎、原料指标的测定、酵母的活化和添加、其它酿酒辅料的使用等。

## ◆《餐酒搭配实训》

课程将从风味（味觉+嗅觉+体感+视觉+听觉）入手，通过烹饪与葡萄酒二者合一，体会从令人痛苦的小众竞赛到摆在一起享用的

愉悦过程。通过心情选择、浓淡选择、区域选择以及与美食 6 大味觉（咸味、甜味、苦味、酸味、鲜味、油脂味）的融合，把味觉和嗅觉的建构机制与运作过程有趣地展现出来。深入解析为什么某些风味搭配让大家的脑海里产生兴奋和愉悦感，同时提升大家对酒的认识，让各位无痛点地挑选自己心仪的葡萄酒。

### ◆《以赛促教，岗课融通，着力培养应用型人才》

- 1、世赛餐厅服务项目竞赛内容及技术要求
- 2、世赛理念与工匠精神
- 3、岗、课、赛、证融通

### ◆《旅行策划职业技能等级标准》解读

- 1、编制背景；
- 2、大纲介绍；
- 3、术语和定义解读；
- 4、适用院校专业；
- 5、面向职业岗位（群）；
- 6、职业技能要求解读。

### ◆《星级餐厅酒单设计解读》

葡萄酒的整体选择策略对于星级餐厅的成功运营起到至关重要的补充作用，本课程将主要和大家分享米其林星级餐厅的酒单设计和酒水选择，将从餐厅管理者的角度，阐明餐厅是否决定选择某一款葡萄酒的考虑因素，从经营者的角度帮助学员理解星级餐厅的葡萄酒运营需求和目的。

### ◆《小酒馆的商业之路》

全国知名小酒馆的创始人通过对小酒馆业态的解读，建立起葡萄酒文化和营销专业和小酒馆行业的联系，让学员掌握构建葡萄酒社群的基础能力，从而更好地服务于对应的消费者群体。

- 小酒馆业态的兴起需求解读
- 提供应对需求的解决方案分解
- 方案和葡萄酒文化和营销专业的相关性
- 体验“社群型小酒馆”的模式化服务
- 掌握模式化服务的课程设置

### ◆《旅游教育的数字化转型》

主讲者将从“超前识变、积极应变、主动求变”三个方面，阐述数字化教学环境下的课堂变革、从标准化学习到个性化学习的技术突破、从知识传授到学习设计者的教师角色转变，并分享上海杉达学院旅游与酒店数字化产业学院的建设经验。

### ◆《葡萄酒人才的烈酒知识储备》

从调酒师、酒水经理的角度解读当下酒水从业人员所需要了解的烈酒知识，剖析各种烈酒的制造工艺以及规定在岗位生产中的价值，在调酒不同时代的烈酒魅力变化，现代社会普遍存在的不同调酒类型等。

### ◆《葡萄酒职业教育的课程思政》

课程是课程思政建设的基本载体。葡萄酒文化与营销如何深入梳理专业课教学内容，结合不同课程特点、思维方法和价值理念，深入挖掘具有鲜明葡萄酒文化与营销专业特色的课程思政元素，有机融入课程教学，达到润物无声的育人效果。

### ◆《葡萄酒专业的实训设计及现场教学》

课程结合专业实训，从课程设计理念、教学方法、实践条件、任务评价、活动产出等角度分享生产性实训过程中的教学设计，分享如何培养学生综合运用餐饮管理、营销管理、新媒体技术应用等知识开展生产经营活动，为开展实践教学、学生职业素养培养等提供参考。

现场教学对接技能大赛标准与侍酒师岗位标准，以葡萄酒品鉴与侍酒服务课程为依托，组织学员参与侍酒服务的实践模拟教学与交流，为岗课赛证融通的实践教学提供参考。

## 七、实践教学活动介绍

本次师资培训中为老师们设计了葡萄酒销售行业沉浸式体验实训。通过体验参与餐饮企业中的葡萄酒销售主体活动，作为葡萄酒服务商品的体验者，以服务提供者和运营者的角度，了解在餐饮企业中如何灵活运用葡萄酒服务商品撬动企业盈利点，如何通过日常桌边服务落实服务购买，如何通过葡萄酒服务流程提升整体服务价格等级。与运营经理交流，了解行业对葡萄酒文化与营销职业教育的培养规格需求，了解学生从业后多元的岗位晋升阶梯。

## 八、工作人员联系方式

王春喜：13023271960 021-57126279

张 晶：13817801178

工作邮箱：sit\_ce@126.com

微信公众号：



## 九、会议地址及主要交通信息

会议及住宿地址：桂林路 17 号（近浦北路）上海同文君亭酒店



地铁



1 号线：上海南站地铁站-5 号口步行距离 910 米,约 13 分钟

12 号线：桂林公园地铁站-4 号口步行距离 1.6 公里,约 23 分钟

### 火车站

上海南站：步行距离 1 公里，约 16 分钟

上海虹桥火车站：约 20 公里

上海火车站：约 12 公里

### 飞机场

距离上海虹桥国际机场约 20 公里

距离上海浦东国际机场约 40 公里

