



即時發佈

如何成為中廚大師 系統培訓，踏上廚藝專才青雲路

(2014 年 10 月 31 日, 香港) 今時今日，中廚師除了能烹調一手好菜外，又要妥善處理各項營運的問題；為令客人感到賓至如歸，口才更不可缺少。新一代的中廚師務求「入得廚房，出得廳堂」，要成功必先練得文武雙全的好本領。

隨著中華廚藝學院第七屆大師級中廚師課程考試完滿結束，新一批“文武雙全”的中廚大師快將誕生。學院每兩年舉辦一次的大師級中廚師課程，申請報讀的廚師必須具備最少十二年相關的工作經驗，並要得到業界的推薦及通過嚴謹的面試，方能獲得取錄。課程內容包括中國飲食文化及烹飪、菜譜設計，西式烹調概念、廚房行政管理、飲食會計及成本控制等。此外他們亦需提交一份與飲食有關的論文，經評審合格後才能畢業。

時代進步，中菜越來越講求創意；而中廚師亦需具備拓寬的國際視野及多元的烹調知識。隨著國際廚藝學院的成立，中華廚藝學院開始引入不同國家的烹調技巧予大師級課程的學生；今年便首次把分子美食及印度菜式加入課程。

中華廚藝學院為有意進修的中廚師提供有系統的培訓階梯；除了全日制的課程外，多項兼讀制的課程更能切合在職人士的需要。只要符合經驗及入學要求，便可報讀中級中廚師或高級中廚師等課程；同時報考中華人民共和國中式烹調師職業資格證書，獲得一試兩證的資格。無論是否中華廚藝學院的畢業生，只要有相關要求的經驗，都可報讀。最後更可申請報讀大師級課程，踏向中廚大師之路！曾入讀中華廚藝學院初級中廚師，然後完成中級，高級證書；直至最近剛完成大師級課程的食肆老闆黃亞保說：“現代社會講求學歷，除了一紙傍身外，我更享受自己於學習的過程中不斷尋求進步。廚藝精益求精之路永無止境，不停進修，才能令我不斷進步。”

查詢課程及報考中式烹調師證書之資料，請致電 2538 2200 或瀏覽職業訓練局或中華廚藝學院之網站。

- 完 -

中華廚藝學院 (CCTI) 為 VTC 機構成員。CCTI 於 2000 年立，旨在提供初級至大師級課程，讓有志投身中菜行業及銳意進修的人士報讀；建立有系統的中菜烹飪學習階梯；提升中菜廚師的專業地位和中菜質素及衛生標準，以鞏固香港「東方美食都會」的美譽；以及制定業內技能測試基準，令香港成為區內首屈一指的培訓及資歷評審中心。有關詳情請瀏覽 www.ccti.vtc.edu.hk。

傳媒查詢請聯絡：

關雅珊 / 公共關係經理

電話：(852) 2538 2229

手提電話：(852) 6601 3413

傳真：(852) 2550 0476

電郵：cindykuan@vtc.edu.hk

江靜婷 / 公共關係主任

電話：(852) 2538 2792

手提電話：(852) 9853 0892

傳真：(852) 2550 0476

電郵：gloriactkong@vtc.edu.hk

圖一：



圖一：第七屆大師班考生的創意香芒甜品，結合分子美食及泰菜的概念，令考官一試難忘。

圖二：



圖二：中華廚藝學院多元並有系統的培訓階梯，讓新一代中廚師馳騁職場。