

中華廚藝學院
香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 7 樓

中華廚藝學院第 28 屆畢業典禮 畢業學員立志發揮所長 貢獻業界

(2019 年 3 月 8 日) 一直為本地餐飲業界培育人才的中華廚藝學院 (CCI)，於 3 月 6 日 (星期三) 舉行第 28 屆畢業典禮，向修畢「大師級中廚師課程」、「中式廚藝專業證書」、「中華廚藝文憑」、及「中式烹飪證書」的學員頒發畢業證書，象徵學員完成訓練，展開事業新里程。典禮當日，多名表現優異的畢業學員獲頒發獎學金。

香港飲食業發展蓬勃，中餐業更是當中的中流砥柱。主禮嘉賓香港中廚師協會副會長何沛鏞師傅肯定學院培育廚藝專才的貢獻：「學院畢業生在入行前已接受專業培訓，掌握基本廚藝和知識，入行後很快便能投入實際工作，對業界來說非常重要。」他寄語即將加入業界的畢業生，善用知識和不斷累積經驗，貢獻香港飲食業，共同傳承珍貴的中華飲食文化。

典禮當天，多名表現優異的畢業學員亦獲頒發獎學金。其中兩位獲獎女學員—「中華廚藝文憑」畢業學員凌雅詩及「中式廚藝專業證書」畢業學員丘詠琪，分享學習點滴、交流及比賽體驗，以及作為女中廚對行業發展的期許。

去年代表學院女子隊，於「亞洲名廚精英薈」贏得「甜品—糕點」金獎及最佳造型獎的丘詠琪表示，慶幸於學院遇上良師，讓自己在中廚行業不斷成長。詠琪說：「感謝學院導師的鼓勵，增加我對學習中廚的信心。我現職於米芝蓮餐廳，其行政總廚張浪然師傅不但樂意指導年青廚師，更支持我參加比賽，磨練自己。」

學院亦特別邀請了兩位在新派中式餐廳「飲茶」任職的畢業生，包括「飲茶」點心總廚、2005 年「初級中廚師課程」畢業生葉駿文，以及新加入點心師行列的 2018 年「中華廚藝文憑」畢業生方敬僑，分享他們在「相機食先」的飲食潮流中，如何以創意點心造型突圍而出，為傳統的中華飲食文化帶來新意義。

葉駿文深信「教學相長」，期待畢業生在中廚路上互相扶持，令中華廚藝發光發亮。而方敬僑則用點心「馬拉糕」作比喻，形容自己需要像馬拉糕一樣有紮實的根基，才能「做得好、升得高」，讓事業高飛。

CCI 訓練委員會主席梅李玉霞女士於典禮尾聲時代表學院致辭，特別感謝業界及訓練委員會對學院的支持，尤其各個獎項及助學金贊助者，包括胡郭秀萍女士、程少儀女士、何志强先生、廖毅榮博士、香港中華煤氣有限公司、李錦記集團、香港餐務管理協會慈善基金、生命勵進基金會、香港順風會及灣仔扶輪社。她寄語畢業生保持對廚藝的熱誠，積極推動中華廚藝，貢獻

行業及社會。

中華廚藝學院

中華廚藝學院 (CCI) 為 VTC 機構成員，於 2000 年成立，乃香港特別行政區政府千禧項目之一。學院旨在提供系統化的中廚培訓學習階梯，讓有志投身中菜行業的年青人及銳意進修的在職廚師獲取或提升專業資格；並提升中廚的專業水平及地位，以鞏固香港「亞洲美食之都」的美譽。學院透過「一試兩證」技能測試，銳意使香港成為區內卓越的中廚培訓及資歷評審中心。學院亦肩負起弘揚中華飲食文化的使命，為港人及海外旅客提供廚藝興趣班。網站：www.cci.edu.hk

— 完 —

傳媒查詢請聯絡：

關雅珊 / 公共關係經理

電話：(852) 2538 2229

傳真：(852) 2550 0476

電郵：cindykuan@vtc.edu.hk

張穎瑜 / 公共關係主任

電話：(852) 2538 2792

傳真：(852) 2550 0476

電郵：grace.cheung@vtc.edu.hk

圖片說明：



(圖一)

CCI 舉行第 28 屆畢業典禮，修畢證書、文憑、專業證書及大師級中廚課程的畢業生均獲頒證書；多位嘉賓、業界人士及家長蒞臨出席。



(圖二) 今屆共有 7 位「大師級中廚師課程」畢業生，並與中華廚藝學院院長顏淑賢(前排左二)及嘉賓合照留念。



(圖三)「中華廚藝文憑」畢業學員凌雅詩(右)及「中式廚藝專業證書」畢業學員丘詠琪(左)代表今屆畢業學員，感謝家人、學院導師及業界前輩的支持及鼓勵。



(圖四)現於「飲茶」擔任點心總廚的 2005 年「初級中廚師課程」畢業生葉駿文(左)，以及新加入點心師行列的 2018 年「中華廚藝文憑」畢業生方敬僑(右)，分享他們在「相機食先」的飲食潮流中，如何以創意點心造型突圍而出，為傳統的中華飲食文化帶來新意義。



(圖五)胡郭秀萍女士(右二)在中華廚藝學院訓練委員會主席梅李玉霞女士(左三)陪同下，頒發「胡郭秀萍女士獎學金」予表現優異的學員。