

中華廚藝學院第十一屆「大師級中廚師課程」畢業典禮 平均年齡為歷屆最年輕 首次誕生兩位大師級女廚師

(2024年3月8日, 香港) 中華廚藝學院昨日(3月7日)舉行第十一屆「大師級中廚師課程」畢業典禮, 11名修畢「大師級中廚師課程」的學員獲頒授畢業證書, 其中2名傑出學員更獲頒發「程廣基紀念獎」及「楊貫一大師紀念獎」予以嘉許。本屆大師級畢業生來自餐飲業不同機構和集團的資深廚師, 平均年齡只有41歲, 為歷屆最年輕, 並首次誕生兩位大師級女廚師。

下載相關相片: <https://www.sendspace.com/file/rtxlxr>

酒店京、淮菜餐廳總廚獲殊榮

行政總廚是廚師團隊的領導, 職責涵蓋管理廚房的運作、廚房衛生監督、食物採購及推廣等不同範疇, 須具備多元知識才能帶領廚師團隊精益求精。現於香港帝苑酒店東來順擔任總廚的施超群大師, 今屆獲頒「程廣基紀念獎」最優秀學員的殊榮, 他擁有超過20年豐富的北京及淮揚菜烹調經驗, 為行業內出色典範。施大師修讀中華廚藝學院的「大師級中廚師課程」, 透過學院的專業培訓擴闊專業視野, 他表示:「今次獲獎不單是對我的鼓勵, 更是對我未來的廚藝發展的肯定, 我會繼續努力以自己的專業回饋社會, 弘揚中華飲食文化, 為這個嘉許賦予多一重意義。」

法式 Fusion 女廚師 涉獵中廚增技藝

今屆更首次有2位女性廚師畢業, 其中一位女廚師為今屆獲頒發「楊貫一大師紀念獎」最佳進步學員殊榮的沈依紅大師。她於2008年創立了法式 fusion 私房菜餐廳, 2011年更遠赴法國巴黎2所米芝蓮星級餐廳實習以增進技藝, 9年前她開設了全新法式餐廳 Maison ES, 後來在朋友的鼓勵下報讀中華廚藝學院「大師級中廚師課程」, 她表示:「這個獎項對於以往專注法國 fusion 菜的我來說, 意義重大。我自問起初對中餐的認識並不足夠, 但本著學習求進的心態, 以及認為學好中餐對自己的事業發展會有幫助, 所以『膽粗粗』報讀大師級課程, 繼而展開了奇妙的廚藝旅程。這個課程的考察和專家分享讓我獲益非淺, 畢生受用。同學無私與我分享關於中餐的行業知識, 其中一位導師更教我用『握力器』鍛煉手腕力, 以致我實操時能成功『拋鑊』, 對於我在考核時有很大幫助。」她希望將來能運用自己對中式、法式廚藝的掌握和融合, 一方面能更好發展自己的餐飲事業, 另一方面未來為職業訓練局、中華廚藝學院, 甚至香港旅遊業作出貢獻。

入讀中華廚藝學院「大師級中廚師課程」的廚師必須具備不少於12年工作經驗, 並須獲相關專業團體推薦及通過面試, 能夠成為學員自然是對其經驗的一份肯定。擔任主禮嘉賓的中華廚藝學院訓練委員會主席黃家和先生, BBS, JP 表示:「中華廚藝學院『大師級中廚師課程』的修煉讓學員的廚藝不但更上一層樓, 亦在業界發展平步青雲。政府近期大力推動旅遊業, 旅遊可

以帶動本地經濟，尤其對餐飲和零售等行業都相當重要，寄望能為飲食業和新一代大師級中廚帶來更多發展，畫出亮麗前景。」

中華廚藝學院院長葉漢鵬分享：「中華廚藝學院自 2004 年起推出『大師級中廚師課程』，為資深中廚提供深造機會，擴闊專業視野，裝備他們成為新一代大師級中廚。我期望今屆的大師畢業生能保持對廚藝的熱誠，積極協助推動中華廚藝，貢獻行業及社會，以鞏固香港『亞洲美食之都』的美譽。」

今屆「大師級中廚師課程」榮獲多個贊助機構及人士的支持，包括聯邦酒樓集團董事執行經理程少儀女士、「鮑魚大王」楊貫一大師的千金楊慕琴女士、何志強院士、廖毅榮博士、李錦記（香港）有限公司、香港中華煤氣有限公司、生命勵進基金會、群生社慈善基金有限公司及香港國際廚藝交流協會（排名不分先後），捐出畢業禮的獎項和獎學金，貢獻本地餐飲事業，推動業界與時並進。

- 完 -

中華廚藝學院（CCI）

中華廚藝學院（CCI）為 VTC 屬下 14 個機構成員之一，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；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，為海外旅客提供廚藝興趣班。網址：www.cci.edu.hk

傳媒查詢或專訪預約，請聯絡：

許茵琪 / 市場服務主管

電話：(852) 2538 2792

電郵：shannonhui@vtc.edu.hk

吳天韻 / 助理公共關係經理

電話：(852) 2538 2226

電郵：melodyng@vtc.edu.hk

圖片說明：



（圖 1）中華廚藝學院第十一屆「大師級中廚師課程」畢業典禮，11 名修畢「大師級中廚師課程」的學員獲頒授畢業證書，多位中華廚藝學院訓練委員會、嘉賓及業界代表蒞臨出席。



（圖 2）中華廚藝學院第十一屆「大師級中廚師課程」11 位大師級畢業生來自餐飲業不同機構和集團的資深廚師。

（左起：荃灣如心酒店「如」行政總廚葉振文、羲和雅苑（香港）營運總監及行政總廚馮健偉、Maison ES 創辦人沈依紅、帝京酒店中菜廳助理主廚譚詠儀、香港萬麗海景酒店中菜廳正上什關志剛、李錦記香港有限公司高級廚師陳兆嘉、香港帝苑酒店東來順總廚施超群、香港康得思酒店明閣中菜行政總廚李悅發、香港迪士尼樂園探索家度假酒店中餐廳總廚顏奕新、紅花匯行政總廚兼執行董事葉世昌、亞洲國際博覽館中餐行政副總廚陳志偉）



(圖 3)現於香港帝苑酒店東來順擔任總廚的施超群大師(中)獲頒「程廣基紀念獎」最優秀學員的殊榮。

左：聯邦酒樓集團董事總經理譚兆成先生

右：聯邦酒樓集團董事執行經理程少儀女士



(圖 4)法式餐廳 **Maison ES** 創辦人沈依紅大師(中)獲頒發「楊貫一大師紀念獎」最佳進步學員的殊榮。

左：「鮑魚大王」楊貫一大師的千金楊慕琴女士

右：酒店、旅遊及廚藝學院校友會大師級廚師支會主席黃隆滔先生