



旅遊服務業培訓發展中心 / 中華廚藝學院 / 國際廚藝學院  
香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 7 樓

## 即時發佈

### 職業培訓路 為年青人成功追夢

(2014 年 7 月 8 日, 香港) DSE 快放榜了, 又是學生們籌謀出路的时间。近年來, 隨著市場對中至高技術員工的需求越來越殷切, 融合教育和實務訓練的職業訓練成為了很多新一代年青人的選擇, 箇中原因, 就待旅遊服務業培訓中心及中華廚藝學院三個不同界別的畢業生跟大家分享。

#### 蕭嘉興 / 現任五星酒店初級中廚

##### 中華廚藝學院 2012 年初級中廚師證書課程 (現稱初級中廚文憑) 畢業生

剛跟舊同學組隊, 贏得「2014 全港青年廚師中餐烹飪比賽」雙人學生或青少年組金獎的蕭嘉興躊躇滿志, 在他的人生履歷表上, 又多了一個難忘的記憶! 更確定他希望有日可以擁有自己中餐廳的夢想。

嘉興中五會考後, 成績未如理想, 但由於他從小就對廚藝有濃厚的興趣, 放榜後立即報讀了中華廚藝學院的中廚課程。從學廚到現在短短幾年時間內, 嘉興一如計畫, 加入五星級酒店成為一名專業廚師, 並已經兩度獲獎! 一直喜歡鑽研廚藝的嘉興, 除在公司跟大廚謙虛學習外, 更不斷進修, 繼續在學院攻讀中級中廚師證書課程, 向他成為餐廳老闆的夢想進發!

#### William Tang 鄧雄斌 / 現任五星酒店前堂款接員

##### 旅遊服務業培訓發展中心 2012 年客務營運證書課程畢業生

自小在英國長大的 William, 發覺自己特別喜歡面對人的工作; 雖然擁有經濟碩士學位, 但仍一心想入酒店業。畢業回港後, 他嘗試求職入行, 但不成功, 因為大多數酒店職位均要求求職者有經驗或酒店背景學歷。最後他在朋友推介下報讀旅遊服務業培訓發展中心的客務營運證書課程。在短短 4 個月內, William 在經驗導師指導下, 已能獨立地面對真正客人, 並認識了酒店運作及學習一般酒店採用的電腦軟件, 像得到一張入行「通行證」一樣。

入行一年了, William 越做越起勁:「這份工, 我喜歡上班多於下班。工作有累的時候, 不過我不會把累和辛苦掛鉤, 反而忙得很快樂。別人讓你做事, 就是信你的能力, 每一件事都是發揮和練習的機會。」

#### Queenie Li 李慧玲 / 現任歐陸西餐廳初級廚師

##### 旅遊服務業培訓發展中心 2013 年西式廚務及餐飲證書課程畢業生

Queenie 閒時喜歡研究廚藝, 小小年紀已夢想將來開餐廳。工作一年後, 決定追逐理想, 於 2012 年 6 月入讀旅遊服務業培訓發展中心就讀西式廚務及餐飲證書課程。她最難忘的是除了常規學

習外，在學院遇到很多難得的機會，如中心不時邀請外國大廚到中心作廚藝示範及舉辦一些特色晚宴。有次 Queenie 有機會與法國米芝蓮大廚一起準備菜式，從中偷師，感到興奮莫名。畢業後，她便獲一間主張健康飲食的歐陸西餐廳即時聘請，開始了她專業廚師之旅！Queenie 的餐廳夢可能還是遙遠，「現在還有很多東西要學，成為出色廚師的路程很漫長，我未知何時可以開自己的餐廳，但我肯定我會一輩子都享受做一個廚師。」

\*\*\*\*\*

「行行出狀元」，只要認清自己喜歡的發展方向，每個人都可以在不同行業中出人頭地。職業訓練是教育主流的其中一個重要範疇，就連中國都以為其 9 億的在職人士提供職業培訓為目標；現已有超過 2 千 9 百萬接受職業教育的學生。職業培訓無疑是新世代不容忽視的出路。

要成為酒店旅遊業或廚藝的專才，旅遊服務業培訓發展中心、中華廚藝學院或國際廚藝學院絕對是“你”想的選擇。學院除了提供專業知識及實務訓練外，更附設訓練酒店及餐廳，為學員提供實戰經驗，為從未接觸有關行業卻想入行的年青朋友帶來一張入場券。

- 完 -

### **旅遊服務業培訓發展中心**

旅遊服務業培訓發展中心(HITDC)於 1984 年成立。設有餐飲服務、酒店款接、導遊、酒店項目營運及酒店水療等課程，為本地業界提供以能力為本的世界級培訓，使香港在亞洲的旅遊服務業持續保持領導地位。定期邀請本地及海外名廚進行廚藝交流及示範，為學員及在職廚師提升專業技能及水平。有關詳情，歡迎瀏覽：[www.hitdc.vtc.edu.hk](http://www.hitdc.vtc.edu.hk)。

### **中華廚藝學院**

中華廚藝學院(CCTI)是香港特別行政區政府千禧項目之一，致力將中菜烹飪人才培訓系統化，提升中菜廚師的專業水平和地位，令香港成為國際認可及區內卓越的中菜培訓及資歷評審中心，並鞏固香港「東方美食之都」的美譽，從而推廣旅遊業。學院提供各級中廚師課程、烹飪專科課程、食物營養課程及衛生課程，歡迎有興趣投身中式飲食業的人士及在職廚師報讀。有關詳情，請瀏覽 [www.ccti.vtc.edu.hk](http://www.ccti.vtc.edu.hk)。

### **國際廚藝學院**

國際廚藝學院(ICI) 是職業訓練局(VTC) 旗下策略性項目之一，旨在為香港培育優秀廚藝的人才。國際廚藝學院計劃提供多國菜的廚藝培訓，包括歐洲、地中海、南美洲、中東及亞洲等不同地區的廚藝，培育學生在國際化的餐飲行業發展，鞏固香港美食之都及教育樞紐的地位，提升香港的競爭力和持續發展。

傳媒查詢請聯絡：

關雅珊（公共關係經理）

電話：2538 2229 / 6601 3413

傳真：2550 0476

電郵：[cindykuan@vtc.edu.hk](mailto:cindykuan@vtc.edu.hk)

江靜婷（公共關係主任）

電話：2538 2792 / 9853 0892

傳真：2550 0476

電郵：[gloriactkong@vtc.edu.hk](mailto:gloriactkong@vtc.edu.hk)