



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

中華廚藝學院第二十三屆畢業典禮 為中式餐飲業界注入生力軍

(2014 年 8 月 6 日) 近年香港旅遊及餐飲業市道持續暢旺，業界對人才需求殷切。中華廚藝學院 (CCTI) 成立 14 年以來，一直不間斷培訓中式烹飪及餐飲專才，讓有志入行的年輕人提供入門級課程，亦提供部份時間制課程予現職廚師，讓他們工作之餘同時進修，務求滿足業界的人力資源需要。學院於 2014 年 7 月 31 日 (上星期四) 舉行第 23 屆畢業典禮，由中華廚藝學院訓練委員會主席許漢忠擔任畢業典禮主禮嘉賓，並聯同眾嘉賓一同頒發證書及獎牌予「全日制初級中廚師證書課程」、「全日制初級中廚文憑課程」及「部份時間制初級中廚師證書課程」的畢業學員。

是屆畢業生共 52 人，當中包括 2 名女學員。在普遍男多女少的中廚業界中，已於中式食肆工作一段時間的女畢業生鄺穎琪表示：「初初開始上課的時候的確覺得比較吃力，因為中廚很多時候都有較大的體力需求，例如拋鑊，那隻鑊連男同學要拋起上來也有難度呢！但練習多了，現在也能應付自如。」鄺穎琪畢業後亦積極參加不同的廚藝比賽，希望爭取更多經驗，最近更於「青年精英點心挑戰賽」中進入了五強，準備於九月舉辦的決賽中大顯身手。

許漢忠於典禮上致辭時表示：「中菜在世界飲食舞台越來越重要，業界對中廚人才需求增加，具備專業知識和技能的中華廚藝學院畢業學員，正好加入業界成為生力軍！」他寄語畢業學員應把握機會向各界人士宣揚及推廣中華廚藝，把中國傳統飲食文化發展推至更高境界、邁向國際。學院總監顏淑賢亦表示：「由首屆開始，學院畢業生的就業率一直維持於百分之 95 以上的水平；而學院有今天的成績，全賴業界的信任和支持。在未來的日子，學院會繼續以廚德、廚政及廚藝為基礎，培育中菜的廚藝人才。」

為配合未來發展，CCTI 與已招收首批學員的國際廚藝學院，將會緊密合作，透過協同效應，讓學員獲得更多接觸世界其他菜系的機會，擴闊眼界，激發更多創新思維。

- 完 -

中華廚藝學院簡介

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。

CCTI 網頁：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

圖片說明：



初級中廚文憑畢業生與嘉賓及導師合照。



鄺穎琪是中廚界較少見的女將，但巾幘不讓鬚眉，以優異成績畢業，並連奪兩個獎學金。



畢業學員代表陳智毅與大家分享在學院訓練時的點滴，感謝導師教誨之餘，更希望同學珍惜彼此友誼。



中華廚藝學院舉行第 23 屆畢業典禮，超過 50 位同學從嘉賓手中接過畢業證書及獎牌。