

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

## 中華廚藝學院第二十四屆畢業典禮 大師級校友與現屆畢業生薪火相傳

(2015 年 3 月 16 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) 自成立以來，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，亦提供兼讀制課程予現職廚師，讓他們工作之餘同時進修，幫助開拓個人事業。學院於 2015 年 3 月 12 日 (星期四) 舉行第二十四屆畢業典禮，由中華廚藝學院訓練委員會副主席李漢城先生, KSJ, BBS, JP 擔任畢業典禮的主禮嘉賓，並聯同眾嘉賓一同頒發證書及獎牌予「初級中廚文憑課程」、「中級中廚師證書課程」以及「大師級中廚師課程」的畢業學員。

是屆畢業學員共七十人，當中包括六名來自業界、擁有超過十二年中廚經驗的大師級課程畢業生；他們不乏國際級酒店、連鎖中式食肆、高級會所等的管理層以至食肆老闆；以往多位大師級課程畢業生更專誠回校參加畢業典禮，與師弟妹一同分享喜悅。事實上，不少已於不同機構擔當管理層職位的大師級畢業生，不但喜歡與剛畢業的年輕廚師交流，分享經驗，亦十分樂意給予機會師弟妹。第四屆大師級課程畢業生、香港怡東酒店中菜行政總廚黃永強師傅便從新出爐的畢業生當中，挑選了女廚師葉銘惠到酒店工作：「有人說年輕一代怕辛苦，但我認為當中亦不乏對行業有熱誠的年輕人；像阿惠便是很努力、有目標的女廚師；我希望可以給予他們機會，讓他們盡量學習吸收，利用現今青年人的創意，把中菜從更新穎的途徑發揚光大。」阿惠以優秀成績畢業，連奪三個優秀學員獎，她笑說：「中廚房內因為體力勞動較多，普遍男多女少；但我相信只要有熱誠，再難的事也能克服到；我和幾個女同學就努力鍛練體能，現在連拋鏟等動作都能應付自如了！」

學院院長顏淑賢於典禮上致辭時表示，學院畢業生的就業率一直維持於百分之九十五以上的水平；她感謝業界、訓練委員會對學院的信任和支持；亦感謝贊助商李錦記(香港)有限公司、保得工程有限公司和香港中華煤氣有限公司捐助大師級課程中廚師獎學金；以及香港順風會和灣仔扶輪社捐贈獎學金予表現優秀的畢業學員。她寄語畢業生積極裝備自己，把握機會傳統飲食文化承傳下去。

同日學院亦發佈了由學院編訂的叢書系列 — 《香港地道小食系列：麵食、糕點及特色小食》及《香港地道小食系列：甜品、糖水》；本系列叢書全面介紹多款家傳戶曉的地道小食，以發揚學院積極推廣本土飲食文化之使命。

- 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。詳情請參閱 CCTI 網頁：[www.ccti.vtc.edu.hk](http://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 / (852) 6601 3413

傳真：(852) 2550 0476

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

江靜婷 / 公共關係主任

電話：(852) 2538 2792 / (852) 9853 0892

傳真：(852) 2550 0476

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

## 圖片說明:



圖 1：初級中廚文憑畢業生葉銘惠巾幗不讓鬚眉，連奪 3 個優秀學員獎。



圖 2：中華廚藝學院上星期四(3 月 12 日)舉行畢業典禮，共七十位學員獲頒證書及獎牌。



圖 3：新一屆大師級課程畢業生終於出爐，每位年資都超過十二年，多年努力得到認可，自然難掩興奮心情！圖為大師級課程畢業生與一眾嘉賓及課程贊助商合照。