



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

中華廚藝學院及國際廚藝學院 與日本光塩学園調理製菓専門学校簽訂合作協議



(2016年11月10日，香港) 中華廚藝學院 (CCI) 及國際廚藝學院 (ICI) 於10月中與日本光塩学園調理製菓専門学校簽訂合作協議，透過安排互訪交流計劃，繼續將中華廚藝推廣至日本，進一步加深 ICI 學員對日本和法國菜式及包餅的認識。光塩学園代表特意訪港，其助理教授高橋俊介於學院進行法式甜品示範，學員獲益良多。位於北海道札幌的光塩学園是當地歷史悠久的廚藝學院，提供中西日式烹飪課程，積極對外交流，旨在培育優秀的廚藝人才。

圖片說明：中華廚藝學院及國際廚藝學院院長顏淑賢（第二排左五）及日本光塩学園調理製菓専門学校理事長南部靜子（第二排右四）代表簽署合作協議，促進兩地的廚藝交流。

中華廚藝學院 (CCI)

中華廚藝學院 (CCI) 為 VTC 機構成員。CCI 於 2000 年成立，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專業素質及衛生標準，以鞏固香港「東方美食都會」的美譽；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。網址：www.cci.edu.hk

國際廚藝學院(ICI)

國際廚藝學院 (ICI) 為 VTC 機構成員，旨在為香港培育優秀人才，投身廚藝、葡萄酒及旅遊服務業，鞏固香港國際美食都會的美譽。學院提供廣泛的廚藝課程，涵蓋歐洲、地中海、拉丁美洲、亞洲及中東等菜系。學院設施齊備先進，課程內容理論與實務兼備，助有志投身廚藝行業的人士掌握專業技巧。 網站：www.ici.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