

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 26 屆畢業典禮 近 70 名畢業學員獲頒證書 投身業界展開廚藝事業

(2017 年 3 月 15 日) 香港作為「美食之都」，飲食業界一向求才若渴。一直為本港廚藝界培育生力軍的 VTC 機構成員中華廚藝學院 (CCI)，於 3 月 9 日 (星期四) 舉行第 26 屆畢業典禮，近 70 名修畢「初級中廚文憑」、「中華廚藝文憑」及「大師級中廚師課程」的學員獲頒畢業證書，表現傑出的學員同時獲頒獎學金。

CCI 自 2000 年成立以來一直致力培訓工作，除為有志入行的年輕人提供入門課程，亦開辦部份時間制課程讓現職廚師進修。近年中餐業發展蓬勃，中式廚藝更在世界佔重要席位，畢業生即時就業率達 100%，他們除在本地有很好的發展外，部分更於國際打響名聲。畢業禮上，現職怡東軒副行政總廚、CCI「大師級中廚師課程」畢業生饒璧臣，聯同曾兩度於國際廚藝賽事獲獎的 CCI「中華廚藝文憑」畢業學員陳俊軒，代表一眾畢業生，與嘉賓分享學習點滴及活動回顧，他們感謝一直給予支持的家人、導師及業界，期望合力傳承廚藝知識及文化，薪火相傳，弘揚中華飲食文化。

此外，現職 JW 萬豪酒店中菜行政總廚的 CCI「初級中廚師課程」畢業生鄧家濠亦特別回校與師弟妹分享心得。他鼓勵師弟妹要奮發向上，抓緊機會，他指業界給予畢業生眾多機會，並形容「機會就如天上的繁星」，提醒他們勿忘初心，時刻銘記自己的目標。

主禮嘉賓立法會飲食界議員張宇人先生，在畢業典禮上分享與學院的淵源，並鼓勵畢業學員繼續不斷探求知識、積累經驗，將來回饋行業及社會，協助弘揚中華廚藝飲食文化。

此外，CCI 訓練委員會主席梅李玉霞女士致辭時，亦特別感謝業界及訓練委員會對學院的支持，尤其對各個獎、助學金贊助者表示謝意，包括胡郭秀萍女士，JP、李錦記(香港)有限公司、生命勵進基金會、活健禽畜發展有限公司、廖毅榮先生、香港餐務管理協會慈善基金、香港順風會及灣仔扶輪社。她寄語畢業生要以取得傑出成就的師兄師姐為學習榜樣，積極貢獻行業及社會。

中華廚藝學院

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中菜質素及衛生標準，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

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

圖片說明：



圖 1：中華廚藝學院「初級中廚文憑」畢業生與各位嘉賓、獎學金及助學金捐款人及導師合照留念。



圖 2：中華廚藝學院院長顏淑賢女士(前排左二)、中華廚藝學院訓練委員會主席梅李玉霞女士(前排中)及立法會飲食界議員張宇人先生(前排右二)，與 6 位大師級中廚師課程畢業生合照。



圖 3：「大師級中廚師課程」畢業生代表饒璧臣與「中華廚藝文憑」畢業生代表陳俊軒在台上分享學習及交流的點滴，並希望與畢業同學一起努力，貢獻業界。



圖 4：胡郭秀萍 (前排右三)在 VTC 副執行幹事祁志純女士(前排左三)陪同下，一同頒發「胡郭秀萍女士獎學金」予優異學員。各得獎學員在曾就讀中學的校長或班主任陪同下領獎，一同分享喜悅。



圖 5：香港餐務管理協會會長潘權輝先生(前排右二)在 VTC 副執行幹事祁志純女士(前排左二)陪同下，一同頒發「香港餐務管理協會楊維湘老師獎學金」及「香港餐務管理協會楊維湘老師助學金」予優異學員。



現職 JW 萬豪酒店中菜行政總廚的「初級中廚師課程」畢業生鄧家濠特別回校與師弟妹分享心得。