

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 27 屆畢業典禮 畢業學員立志貢獻餐飲業界

(2018 年 3 月 28 日) 一直為本地餐飲業界培育人才的中華廚藝學院 (CCI) ，於 3 月 21 日 (星期三) 舉行第 27 屆畢業典禮，向修畢「高級中廚師證書課程」、「中級中廚師證書課程」、「中華廚藝文憑」、「中式廚藝文憑」、「初級中廚文憑」及「中式烹飪證書」的學員頒發畢業證書，象徵學員完成訓練，展開事業新里程。典禮當日，4 位不同年代的 CCI 畢業生即場分享工作及學習體驗，期盼更多擁有管理及營運知識的廚師入行。

近年中餐業發展蓬勃，業界需要吸引生力軍加入，CCI 提供的系統化培訓，正有助回應業界對各級人才的需求。主禮嘉賓旅遊事務專員黃智祖致辭時指出，廚師是一個需要「膽大心細」的行業——勇於在烹飪基礎上注入新元素；細心留意食客反應，例如因應近年食客對健康的追求，引入更多「有營菜式」。他恭賀學員完成訓練，投身行業，成為香港這個「美食之都」的新動力。

典禮當天亦向表現優異的畢業學員頒發獎學金；另外校方亦特別安排 4 名不同級別及資歷的畢業生，包括於米芝蓮一星餐廳怡東軒任職行政總廚的 2008 年「大師級中廚師課程」畢業生黃永強師傅，以及本屆「高級中廚師證書課程」畢業學員簡俊偉、「中級中廚師證書課程」畢業學員葉銘惠及「初級中廚文憑」畢業學員梁嘉皓，分享工作及學習點滴。簡俊偉表示自己遇上不少良師，當中包括 CCI 的導師及出道時跟隨的李霖師傅等，令他深深感受到「只有堅持才有進步」。梁嘉皓則講述其成長路，並表示他在 CCI 找到自己的理想。兩人異口同聲感謝家人、導師、學院及業界人士的支持和教導。

至於葉銘惠與入行以來的上司黃永強師傅同台，除憶述他們惺惺相惜的經歷外，也感謝學院安排她到海外交流，讓她大開眼界；而黃師傅則表示，在修讀「大師級中廚師課程」時，認識不少前輩、同學及業界友好，得著甚豐。他深信：「廚藝知識及文化的傳承非常重要，要培育一代接一代的廚藝專才、薪火相傳，才能令中華飲食文化弘揚四方。」他與一眾大師級畢業生都期望藉著回到 CCI 主持廚藝示範或交流，向年輕學員分享心得，支持母校的培訓工作。

CCI 訓練委員會主席梅李玉霞女士於典禮尾聲時代表學院致辭，特別感謝業界及訓練委員會對學院的支持，尤其感謝各個獎、助學金贊助者，包括胡郭秀萍女士、香港餐務管理協會慈善基金、生命勵進基金會、香港順風會及灣仔扶輪社。她寄語畢業生要保持對廚藝的熱誠，積極推動中華廚藝，貢獻行業及社會。

中華廚藝學院

中華廚藝學院 (CCI) 為 VTC 屬下 13 個機構成員之一，於 2000 年成立，乃香港特別行政區政府千禧項目之一。學院旨在提供系統化的中廚培訓學習階梯，讓有志投身中菜行業的年青人及銳意進修的在職廚師獲取或提升專業資格；並提升中廚的專業水平及地位，以鞏固香港「亞洲美食之都」的美譽。學院透過「一試兩證」技能測試，銳意使香港成為區內卓越的中廚資歷評審中心。學院亦肩負起弘揚中華飲食文化的使命，為海外旅客提供廚藝興趣班。網址：www.cci.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

楊麗萍 / 高級出版主任 (公共關係)
電話：(852) 2538 2239
傳真：(852) 2550 0476
電郵：georginayeung@vtc.edu.hk

圖片說明：



圖 1：中華廚藝學院院長顏淑賢(前排左二)、旅遊事務專員黃智祖(前排右二)與「高級中廚師證書課程」畢業生合照。



圖 2：「高級中廚師證書課程」畢業學員簡俊偉 (右) 及「初級中廚文憑」畢業學員梁嘉皓 (左) 在台上感謝家人、學院導師、業界前輩等人的支持及鼓勵。



圖 3：Mr. Felix M. Bieger (右三)在中華廚藝學院訓練委員會主席梅李玉霞女士(左三)陪同下，頒發「蔡永禧教育基金優異學員獎」予表現優異的學員。



圖 4：「中華廚藝文憑」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 5：香港餐務管理協會永遠會長潘權輝先生(右三)及常務副主席楊關麗真女士(中)在中華廚藝學院訓練委員會主席梅李玉霞女士(左三)陪同下，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」予表現優異的學員。得獎學員在曾就讀中學的班主任陪同下領獎，更添喜悅。



圖 6：米芝蓮一星大廚、「大師級中廚師課程」畢業生黃永強師傅(右)與「中級中廚師證書課程」畢業生葉銘惠(左)，在台上分享學習、工作及交流的點滴。兩人期望提升廚師的專業形象、弘揚中華廚藝文化。