



酒店及旅遊學院 國際廚藝學院
香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓

酒店、廚務專才體驗計劃 實際感受酒店業工作 助規劃升學進修路

(2016年3月14日)一間酒店能暢順營運，全憑不同崗位的專業人員通力合作，要令客人賓至如歸，從客務員殷勤的款待、房務員細心整理房間、廚務部主理的美饌佳餚、餐飲部營造的優質用膳體驗，以至水療等部門提供的增值服務，每一環均不可或缺。為了讓中學生全面了解酒店業運作，探索未來出路，酒店及旅遊學院及國際廚藝學院現推出「酒店、廚務專才體驗計劃」，歡迎全港中學及團體報名，並安排最少二十四名中三或以上同學參加。

活動當天，全體同學將分成兩組，分別進行酒店和廚務兩個範疇的體驗，前者讓參加者認識客務、房務及水療部門，後者主要圍繞餐飲和廚務部門的運作。為時一天的體驗活動內容豐富，除由專人帶領參觀兩間學院的設施，如訓練酒店 T 酒店、訓練水療中心、餐廳及廚房外，擁有豐富業界經驗的導師亦會向參加者介紹酒店業從業員的職責、入職要求、工作模式和前景；更會安排同學以實務操作、角色扮演等模式學習，以及近距離觀察現職員工執行職務及與客人互動的情況。活動以小組形式進行，同學能從中鍛鍊溝通技巧及團隊合作精神；而透過投入實際工作環境，同學將更能體會行業的點滴和挑戰，對規劃將來發展路向大有幫助。

最近曾參加此計劃、來自聖嘉勒女書院的同學均表示獲益良多，皆因計劃除了涵蓋款待服務、房間整理、餐飲料理及美食烹調等知識，還有社交禮儀、待人接物等軟技巧，是人生寶貴的一課；而同學能完成各項由導師設計的任務，亦帶來滿足感和美好回憶。

本體驗計劃可安排於星期一至五（公眾假期除外）進行，每位參加者收費港幣\$299，查詢及報名可致電 3552 9362 或電郵至 maggielung@vtc.edu.hk。

酒店及旅遊學院

酒店及旅遊學院（HTI，前稱為旅遊服務業培訓發展中心）為 VTC 機構成員。學院成立於 1984 年，為本地酒店業、餐飲業及旅遊業提供優質職前及督導培訓。學院設有先進的訓練設施，課程包括餐飲服務、客務、房務、導遊及卓越服務文化課程，及有關行業的督導管理課程等。網址：www.hti.edu.hk

國際廚藝學院

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

圖片說明：



(圖 1) 酒店客務員的友善態度和親切笑容，能使客人留下良好的第一印象。進行酒店範疇體驗活動的同學，將親身體會何謂出色的待客之道。



(圖 2) 整理房間看似簡單，其實當中每個步驟都有嚴格的要求，要成為專業的房務員，做事必須一絲不苟且注重效率。



(圖 3) 活動當天，導師將帶領同學參觀酒店及旅遊學院的訓練水療中心，除介紹中心設施，亦會分享水療等服務如何讓酒店增值。



(圖 4) 優質餐飲服務是酒店營運的重要一環，能帶給客人最佳的住宿體驗。



(圖 5) 同學將有機會走進國際廚藝學院的訓練廚房，了解酒店餐廳出品的每道美味佳餚背後的巧妙心思。