

# 興趣實踐 高級文憑畢業生 成酒店旅遊及餐飲業新動力

隨着生活質素的提升，大眾對酒店、旅遊及餐飲業的要求不斷提高，令行業的工作更趨多元化，為不同興趣的年輕人造就事業發展新機遇。IVE及國際廚藝學院（ICI）開辦的高級文憑，讓有志於酒店、餐飲等行業一展所長的學生裝備知識與經驗，並提供豐富的實踐機會，為未來鋪路。

## 具備專業優勢 畢業生跨地域發展

IVE運動管理及訓練學高級文憑畢業生何易強（Yik），現職澳門銀河休閒度假服務部助理副總裁，負責管理集團旗下的酒店設施，包括健身室、游泳池等休閒設施，以及供六所酒店住客使用的空中水上樂園。Yik表示：「隨着港珠澳大橋及其他交通基建開通，為香港、澳門及鄰近地區的旅遊業帶來更大動力。」Yik畢業時適逢有多間跨國酒店集團相繼進駐澳門，顧客對酒店體驗的期望並不止於房間或餐飲服務，行業朝高增值方向發展，設有各種大型康體娛樂設施的度假村式酒店成為新趨勢，需要吸納專業人才管理，而Yik亦憑藉於IVE修讀相關課程的優勢，抓緊發展機遇。

## 實務課程 豐富康體管理經驗

要晉升到酒店集團管理層絕不容易，Yik於過程中亦下了不少工夫，但他認為於IVE所學對他



**何易強 (Yik)**  
澳門銀河休閒度假服務部助理副總裁  
· IVE運動管理及訓練學高級文憑畢業生  
· 英國謝菲爾德哈蘭大學學士畢業生

事業發展大有幫助。他表示：「讀IVE時除了上課汲取理論知識外，亦有機會實習，從中所學的運動儀器運用、安全知識、康體管理技巧及靈活的解難思考模式等，於現時工作上仍大派用場。」在大型酒店工作，Yik需要與集團旗下多間酒店內的不同部門協商溝通，安排人手分配並參與酒店內康樂設施的規劃和營運等。在IVE時所學習的待人接物技巧，令他懂得以團隊角度出發去解決問題，有利他在工作時更加得心應手，在行業中穩步發展。

## 2+1國際化升學階梯 銜接學士學位

Yik完成IVE高級文憑後，升讀VTC轄下才晉高等教育學院（SHAPE）與英國謝菲爾德哈蘭大學合辦的銜接學士學位課程，以一年時間完成運動管理相關學士學位。他表示，在IVE讀書時已掌握不少專業知識，而且部分學分獲得豁免，令他能順利於一年內取得學士學位。

## 實踐中學習 打好紮實廚藝根基

黃曦賢（Hailey）自小熱愛烹飪，即使DSE成績符合升讀學士學位課程要求，但為了一圓做廚師的理想，選擇了報讀國際廚藝學院（ICI）廚藝高級文憑，畢業後於一間高級法國餐廳任職助理廚師。Hailey認為ICI高級文憑課程有系統地培訓專業知識，由廚藝烹調到食品營養，以至廚務及餐廳管理等，均有涉獵，再配以實習機會，大大增加對行業的認識，令她日後工作時更容易上手。

Hailey認為要於餐飲行業有理想發展，純粹靠烹調色香味俱全的菜式並不足夠，修讀ICI廚藝高級文憑除了讓Hailey廚藝技巧大有增進外，亦了解更多餐廳的整體運作。她說：「在學時我曾於VTC的訓練酒店T-Hotel的餐廳內實習，除擔任廚務工作外，亦有機會於不同的崗位實習，面對真實的客人，全面了解餐廳的運作。」實習亦讓



她有更多機會與客人溝通，直接收到客人的讚賞和意見，獲得滿足感，亦從中檢討自己的進步空間。

的法國餐廳分店遍及歐美，她亦坦言有機會到外國分店大展拳腳，累積國際經驗和視野，有助日後晉身餐廳管理層。

## 實踐興趣 成新一代專才

「除了廚藝技巧，修讀高級文憑時亦要學習食品科學理論，從而認識食物安全、貯存方法等，同時亦會學習有關廚務及餐飲營運的技巧，包括菜單設計和成本控制等。」她直言廚師工作並不輕鬆，但興趣和熱情能推動自己不斷追求進步。「對自己有興趣的事，你會願意花時間去鑽研、創新。例如在烹調法國菜時，有時亦會加入一些中式元素，令本地客人感到窩心驚喜，這亦是我工作的原動力。」Hailey認為餐飲行業機遇處處，不少高級餐廳在世界各地設分店，現時工作



**黃曦賢 (Hailey)**  
高級法國餐廳助理廚師  
· 國際廚藝學院廚藝高級文憑畢業生



▲ICI全新校舍配備各項專業教學設施

**IVE/HKDI/ICI高級文憑**  
歡迎中六同學報名 2月28日截止

首輪報名 盡享三大優勢：

- 有機會獲邀參與面試或測試（如適用）
- 放榜前有機會獲得條件取錄
- 取得第一手升學資訊

立即報名：[www.vtc.edu.hk/admission](http://www.vtc.edu.hk/admission)  
查詢：2897 6111

