



Member of VTC Group  
VTC 機構成員

國際廚藝學院 香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 1 樓  
電話: (852) 2538 2200 電郵: [ici@vtc.edu.hk](mailto:ici@vtc.edu.hk)

## 國際廚藝學院 培育世界級日本廚藝人才

(香港 - 2017 年 9 月 28 日) 日本料理風靡全球，在作為國際美食之都的香港一直穩佔重要地位。職業訓練局 (VTC) 機構成員國際廚藝學院 (ICI) 一直致力為有志成為日本菜專業廚師的人士開辦適切的全日制證書課程，由經驗豐富的導師提供專業廚藝培訓指導，配合多元交流研習機會，擴闊學員視野，讓他們的廚藝達至世界級認可水平。

ICI 提供「日本菜烹飪證書」、「壽司製作證書」及「鐵板燒烹飪證書」全日制課程，各課程為期兩個月，教授學員投身日本菜行業的基本知識及技巧，並針對不同料理範疇提供專業而有系統的培訓，適合中三或以上程度、年滿 16 歲半的人士報讀。申請者通過面試後，可獲安排到 ICI 位於天水圍的訓練中心上課。課程開辦至今，已為日本料理行業培訓大量人才，有畢業生更成功開設屬於自己的日式餐廳。

ICI 各項日本菜全日制證書課程，均由擁有豐富廚藝經驗的導師任教。最近，ICI 亦派出教導員 (日式廚務) Khem Kumer Gurung 代表香港前往東京參加國際賽事 World Sushi Cup Japan 2017。憑著精湛手藝和豐富的壽司製作經驗，他在傳統壽司組勇奪第 3 名。其優異成績再一次奠定香港日本菜廚師國際上的地位，亦證明學院師資優良，達世界級水平。

此外，為了讓學員掌握地道的日本廚藝知識，學院更於 8 月安排他們參加由日本農林水產省在 ICI 舉辦的「日本料理研討會」，讓學員有機會從日本料理界的米芝蓮星級名廚分享及廚藝示範當中，瞭解日本料理的背景及烹飪技巧，並與在職日本菜廚師交流心得。

有關課程資料及報名詳情，可瀏覽

<http://www.vtc.edu.hk/admission/tc/programme/s3/certificate/#ici-programmes>

### 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廚藝、葡萄酒及項目管理人才，鞏固香港作為亞洲美酒佳餚之都的地位。學院除開辦多元專業廚藝課程，涵蓋歐洲、地中海、美洲、亞洲及中東等菜系外，亦提供關於葡萄酒、食品科學和主題樂園及項目管理課程，培育有志加入相關行業的青年，助他們拓展事業。網站：[www.ici.edu.hk](http://www.ici.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

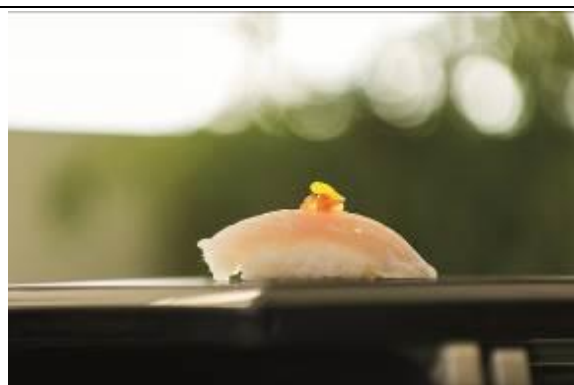
張穎瑜 / 公共關係主任

電話：(852) 2538 2792

傳真：(852) 2550 0476

電郵：grace.cheung@vtc.edu.hk

圖片說明：



(圖 1) ICI 開辦 3 個日本菜全日制證書課程，分別教授基本日式料理、壽司及鐵板燒的廚藝技巧，學員可根據自己的興趣報讀。



(圖 2) 有志投身日本料理行業的人士，可透過 ICI 系統化的培訓課程，掌握入行所需知識和技巧。



(圖 3) 日本農林水產省於 ICI 天水圍訓練中心舉辦「日本料理研討會」。



(圖 4) ICI 教導員(日式廚務)Khem Kumer Gurung 憑著其非凡手藝，炮製出精緻的壽司，在國際賽事 World Sushi Cup Japan 2017 傳統壽司組別獲得第三名。



(圖 5) ICI 教導員(日式廚務)Khem Kumer Gurung (第二排右四) 於 World Sushi Cup Japan 2017 決賽中與來自其他國家的選手及主辦單位合照留念。