

國際廚藝學院 香港薄扶林道 143 號
電話: (852) 2538 2200 電郵: ici@vtc.edu.hk

國際廚藝學院兼讀制課程 培育餐飲廚藝人才

(2019 年 10 月 11 日, 香港) 職業訓練局 (VTC) 機構成員國際廚藝學院 (ICI) 推出「國際廚藝及廚務管理專業文憑 (QF 級別 4)」、「葡萄酒及飲品國際商業管理專業文憑 (QF 級別 4)」、「印度烹飪證書 (QF 級別 2)」及「北歐烹飪證書 (QF 級別 2)」四個兼讀制課程, 適合有意鑽研特色菜系及於葡萄酒及飲品業發展之人士報讀。

ICI 致力培育廚藝人才投身業界。推出「國際廚藝及廚務管理專業文憑 (QF 級別 4)」一年制兼讀制課程, 為銳意拓展事業的在職廚師而設, 協助他們晉升為管理階層。課程旨在加深學員的烹調技巧和專業知識, 以及提升營運效率和管理能力, 重點包括美食趨勢、技術和創新、菜單規劃和設計、餐飲活動和服務管理、餐飲活動的烹飪營運和質量保證、管理會計、創業原理等。

鑑於葡萄酒及飲品業日趨蓬勃, ICI 亦開辦「葡萄酒及飲品國際商業管理專業文憑 (QF 級別 4)」兩年兼讀制課程, 讓葡萄酒及餐飲從業員增進酒類知識、技能及管理能力。課程涵蓋三個主要元素, 包括葡萄酒和飲品專業知識和技能、國際餐飲業務經理的重要技能和酒類飲品商業管理與創業。學員獲得相關知識後可考取葡萄酒和其他餐飲領域的專業資格。

此外, 學院的「印度烹飪證書 (QF 級別 2)」及「北歐烹飪證書 (QF 級別 2)」兼讀制課程, 由具豐富行業經驗的導師教授; 學員會於十二節課堂內, 學習多款饒富特色的地道美食, 豐富廚藝學習體驗。

以上提及的課程摘要如下:

兼讀制專業文憑課程:

課程名稱:	「國際廚藝及廚務管理專業文憑 (QF 級別 4)」兼讀制課程	「葡萄酒及飲品國際商業管理專業文憑 (QF 級別 4)」兼讀制課程
修讀期:	一年制	兩年制
上課日子:	2020 年 1 月 16 日	請向 ICI 查詢
上課時間:	逢星期四, 上午 10 時至下午 6 時	

兼讀制證書課程：

課程名稱：	「印度烹飪證書 (QF 級別 2)」兼讀制課程	「北歐烹飪證書 (QF 級別 2)」兼讀制課程
上課日子：	2019 年 10 月 14 日至 29 日	請向 ICI 查詢
上課時間：	星期一至五，上午 9 時至中午 12 時及下午 1 時至 6 時	

如欲查詢或報讀以上課程，請於辦公時間致電 2538 2200，或電郵至 ici@vtc.edu.hk，亦可瀏覽 <http://www.ici.edu.hk/html/tc/programmes.html#part-time> 查閱詳情。

國際廚藝學院 (ICI)

國際廚藝學院 (ICI) 為 VTC 屬下 13 個機構成員之一，旨在為香港培育優秀廚藝及款待人才，鞏固香港作為亞洲美食之都的地位。學院除開辦多元專業廚藝課程，涵蓋歐洲、地中海、亞洲、中東及美洲等菜系外，亦提供葡萄酒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

傳媒查詢請聯絡：

蔡靜敏 / 主管 (市場服務)

電話：(852) 2538 2226

傳真：(852) 2538 2738

電郵：cchoy@vtc.edu.hk

何健寧 / 市場服務經理

電話：(852) 2538 2229

傳真：(852) 2550 0476

電郵：alphaho@vtc.edu.hk

- 完 -

圖片說明：



(圖一) ICI 薄扶林校舍設備完善，備有不同環球美食的特色訓練廚房，訓練學員多國菜式的烹調技巧。



(圖二) ICI 印度菜訓練廚房備有特製窯爐，讓學員學習烹調正宗地道印式佳餚。



(圖三) ICI 設有專業設施，讓學員全面學習葡萄酒及飲品業相關的各個專業領域。