

二〇一四年二月二十五日（星期二）

## **VTC 國際廚藝學院動土 打造亞洲頂尖廚藝學府 培育國際餐飲行業人才**

為了培育優秀的國際廚藝人才，職業訓練局（VTC）成立國際廚藝學院，學院今日（2月25日）舉行動土儀式，並由政務司司長林鄭月娥擔任主禮嘉賓，見證職業教育邁向新里程。國際廚藝學院於2014/15學年招生，大樓預期將於2016年落成。

政務司司長林鄭月娥讚揚 VTC 多年來致力提供高質素的專業教育和培訓，成績卓越。她於致辭時表示：「我深信國際廚藝學院落成後，定能為學生提供更先進完善的培訓，為他們日後在國際化的餐飲行業發展作好準備。我祝國際廚藝學院繼往開來，為香港培育更多出色的廚藝人才。」

VTC 主席陳鎮仁說：「憑藉政府及業界的 support，VTC 為餐飲及旅遊款接業培訓具專業資格人才，貢獻本地經濟及社會發展。我期望於 2016 年落成的國際廚藝學院，能與中華廚藝學院及旅遊服務業培訓發展中心發揮協同效應，成為區域餐飲及旅遊業培訓卓越中心，為香港培訓更多優秀人才，促進香港的旅遊、餐飲、零售、葡萄酒等行業的發展，鞏固香港美食天堂的地位。」

國際廚藝學院計劃提供多國菜的廚藝培訓，包括歐洲、地中海、南美洲、中東及亞洲等不同地區的廚藝，培育學生在國際化的餐飲行業發展。學院亦會著重培訓有關葡萄酒，以及會議、展覽和娛樂業相關的課程，鞏固香港美食之都及教育樞紐的地位，提升香港的競爭力和持續發展。

學院將於 2014/15 學年取錄首批學生，提供不同程度課程，包括新開設的廚藝高級文憑。高級文憑課程適合中六或以上程度學生報讀。學院計劃於全面運作後，每年可提供約 2,000 個學額（詳情見附件）。



職業訓練局（VTC）成立於 1982 年，是全香港最具規模的專業教育培訓發展機構，每年培訓約 250,000 人。VTC 的使命是為離校生及在職人士提供具價值的進修選擇，協助他們培養正確價值觀和掌握知識技能，充分裝備他們終身學習，加強就業能力，為業界提供具價值的支援，促進行業人力發展。VTC 共有 13 間機構成員，包括香港高等科技教育學院（THEi）、高峰進修學院（PEAK）、才晉高等教育學院（SHAPE）、香港專業教育學院（IVE）、香港知專設計學院（HKDI）、卓越培訓發展中心（Pro-Act by VTC）、旅遊服務業培訓發展中心（HITDC）、中華廚藝學院（CCTI）、海事訓練學院（MSTI）、青年學院、匯縱專業發展中心（IVDC）、邱子文高中學校，以及展亮技能發展中心。

VTC 網頁：<http://www.vtc.edu.hk/html/tc/>

圖片說明：



圖 1：政務司司長林鄭月娥（圖中）、VTC 主席陳鎮仁（右五）、VTC 執行幹事尤曾家麗（右三）及國際廚藝學院督導委員會主席梁君彥議員（左五）等出席國際廚藝學院動土儀式，標誌廚藝培訓邁向新里程



圖 2： 即場示範－VTC 成員院校旅遊服務業培訓發展中心（HITDC）學生與林鄭月娥（左二）製作西式甜品，裝飾小蛋糕



圖 3： 國際廚藝學院大樓以鹽晶體為設計主題，將提供專業廚藝設備，培育國際烹飪及葡萄酒人才，促進本港餐飲服務業發展

**傳媒查詢：**

VTC 外務處助理傳媒事務經理	余安琪	2836 1714 / 6655 0120
VTC 外務處企業傳訊主任	嚴敏瓊	2919 1439 / 6136 1504

附件

**國際廚藝學院概覽**

- 大樓設計： 以百味之王「鹽」的晶體為設計主題  
樓高 6 層並設 2 層地庫的校舍
- 淨作業樓面面積： 約 6,600 平方米
- 設施： 訓練廚房、訓練餐廳、餐飲及會議培訓工作室、  
食物科學實驗室、研發廚房、品酒室、電腦室及  
課室等
- 預計落成日期： 2016 年
- 學額： 學院全面運作後，預計每年提供 2,000 個不  
同程度的培訓學額，包括 400 個職前培訓及  
1600 個在職培訓學額
- 2014/15 學年： 學院於 2014/15 學年提供不同程度課程，包  
括新開設的廚藝高級文憑