

【學海無涯】負笈瑞士酒店管理大學進修碩士 女生向廚藝夢想進發



高瞻遠

追蹤

@user_989992 · 2020.8.27 已編輯



瑞士的高等教育一向以旅遊、款待學科聞名於世，在香港土生土長、鍾情廚藝的女生，憑著堅定的決心和努力，由修讀高級文憑課程開始，一步一步走進享譽全球的瑞士酒店管理學府修讀碩士，實現廚藝夢。

葉欣明 (Michelle) 自小跟隨媽媽入廚做菜，最愛為家人和朋友送上美食，展現廚藝天分。中學畢業後，她原本修讀另一學科的課程，但始終心繫廚藝，遂下定決心轉讀中華廚藝學院 (CCI) 與國際廚藝學院 (ICI) 合辦的廚藝高級文憑課程，並選修西式廚藝，追逐廚師夢。



實務訓練成就未來大廚

Michelle 指，就讀課程期間，她學到專業的中西廚藝技巧、食物科學理論與實務訓練。她發現每個派系的烹調技術和細節均大有學問，她舉例：「如法國菜的擺盤方式講求美感，需要製作精緻的雕花裝飾；至於近年大行其道的新派西廚，則講求新式技巧，如慢煮、分子料理等。這些方面的烹調技巧和竅門，在課堂上都有機會學到，為我打好廚藝根基，至今仍然受用。」

除廚藝技巧外，Michelle指，學院提供的課程內容十分多元化，亦包括廚務管理、餐單設計及策劃、餐廳管理專修會計、食品原材料理論，以及廚師專修食品營養等知識。Michelle更獲安排於院校的訓練餐廳及實習酒店實習，不但在廚房工作，更負責樓面款待。現時不少餐廳總廚需要同時管理廚房及餐飲款待，Michelle認為這些實戰經驗，有助日後投身廚師行列。



遠赴英國、瑞士深造

廚藝天賦加上努力和堅持，Michelle憑著出色的成績獲頒發獎學金，資助她到英國University College Birmingham修讀廚藝管理相關的學士學位課程，剛於今年畢業。她深明新世代的餐飲業專才不但具備廚藝技巧，更要具備酒店管理、餐飲項目管理等專業知識，因此她決定繼續深造，並已獲在酒店管理學科名列前茅的學府—瑞士酒店管理大學（Swiss Hotel Management School, SHMS）取錄，修讀酒店管理相關碩士課程，期望進一步裝備自己，向餐飲服務業邁進，創一番事業。



Michelle寄語其他正在追逐夢想的年輕人：「追夢永遠不怕遲。回望過去，我很慶幸當時忠於自己興趣，選對了科目。」

作者簡介：高瞻遠

(筆者在職業專才教育界工作多年，相信要放遠目光，與時並進，吸收新事物和知識，才能緊貼時代巨輪，為社會培育人才)

#vtc #cci #ici #海外進修 #瑞士酒店管理大學

  8人

 7  1  0  0  0

全部評論 (1)

👤 由新至舊



發表評論...

* 會員之留言需符合香港特別行政區法例

* 香港01及用戶管理員保留刪除違反相關條款及細則之文章及/或留言之權利



noblelse

能夠了解自己喜歡什麼 擅長什麼很幸運

2020年8月27日 10:41 · 回應 · 讚好