



酒店營運

資歷架構級別：3 資歷名冊登記號碼：16/000098/L3 登記有效期限：26/01/2016 - 31/08/2021*



課程特色

課程目的

本課程讓學生在模擬環境下學習酒店營運的基礎知識，以及有關客務、房務和餐飲部的實務操作技能。學生將透過多元化的教學活動，提升對旅遊業及酒店營運的興趣，培養良好的服務文化、自律及團隊精神，並加強解難、溝通和表達能力。

多元學習活動

講授及示範、角色扮演、個案分享及小組討論、參觀業內營運實況、實務訓練、專題研習、一天本地酒店實習及工作體驗、行業分享、技能競賽等。

擬真教學環境

學生須穿著制服上課，培養良好儀容與態度。上課地點設有行業常見設施，包括酒店前台、訓練餐廳、酒店客房以及各類型酒店服務的訓練場地，供學生實習所學知識與技巧。

專業資格

學生完成本課程，除了會得到香港中學文憑資歷之外，亦會獲頒發資歷架構第三級證書。此外，本課程已獲英國款待服務學會 (IoH) 專業認可，學生畢業後更可自費參加成為學會會員。

學習單元

1. 酒店營運概覽 (24 小時)

- 款待業概述
- 酒店類型與服務風格
- 道德操守及文化議題

2. 客務服務 (36 小時)

- 房間銷售和預訂
- 賓客入住登記
- 賓客隱私與安全
- 管理危機

3. 房務服務 (36 小時)

- 客房整理
- 公共地方的維護
- 清潔劑與設備
- 洗衣房操作和庫存

4. 餐飲服務 (36 小時)

- 服務風格與流程
- 雞尾酒和咖啡製作
- 項目及宴會
- 成本控制和供應鏈

5. 酒店學習之旅 (16 小時)

- 酒店主題和風格
- 部門間的互動
- 優質服務

6. 酒店業的未來發展 (32 小時)

- 趨勢與挑戰
- 「一帶一路」倡議下新市場的開創
- 綠色酒店
- 人工智能 (AI) 以提升賓客體驗



酒店營運競技大賽
2019 精華片段



* 課程覆審將於 2021 年進行。

富薈炮台山酒店及富薈灣仔酒店總經理雷偉傑先生



「香港旅遊業發展一直向前，隨着多項大型基建項目、多間酒店及會議展覽等設施相繼動工及落成，對酒店從業員的需求亦會相應增加。酒店業及相關的服務行業一般招聘人才多以有經驗和曾接受相關培訓的人士優先。『酒店營運』應用學習課程讓學生在擬真的環境下，學習酒店營運的基礎知識和有關客務部、餐飲部以及房務部的實務操作技能。透過多元化的教學活動，提升學生對酒店營運及旅遊業之興趣與認知，培養出良好的服務文化、自律及團隊精神，並鼓勵學生在投身業界之前積極學習酒店相關知識，為業界培育出無論在技能和心態上都準備就緒投入工作的專才。」

升學及就業

升學

升讀與酒店管理、餐飲服務、休閒及旅遊管理等相關課程，例如由香港高等教育科技學院 (THEI) / 香港專業教育學院 (IVE) / 酒店及旅遊學院 (HTI) 開辦的

- 酒店營運管理 (榮譽) 文學士
- 酒店及餐飲業管理 / 國際款待業管理 (酒店、旅遊及康樂) / 旅遊及會議展覽 / 國際酒店管理及智能服務 / 葡萄酒及飲品商業管理 高級文憑
- 酒店營運 / 餐飲營運 / 餐飲與主題活動營運 / 旅遊服務及旅行社營運 文憑
- 基礎課程文憑 — 酒店款接
- 職專文憑 (酒店學)

就業

投身與酒店服務、旅遊社、航空服務、飲食服務、主題公園服務、會所管理等相關的工作。

上課安排

模式一

上課時間：

逢星期六 9:00 - 13:00 或
逢星期六 14:00 - 18:00

上課地點：

- 酒店及旅遊學院 (九龍灣)
九龍九龍灣大業街 46 號 或
- 酒店及旅遊學院 (天水圍)
新界元朗天水圍天河路 11 號

備註：最終上課地點 / 時間或會因應確定入讀人數或其他特殊情況作更改。

模式二

由學校及 VTC 雙方商討有關安排。

入學甄選

學生須參加小組面試或網上面試 / 評估。課程將按學生對課程及相關行業的興趣、儀容、態度及熱誠、溝通及語言能力作出甄選。學生所獲派班別 (包括上課時間及地點) 視乎學生面試成績而定。

課程費用

\$14,750 (學費由教育局全數資助，學生無須繳付。)

