

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
- 酒店組織架構與服務
- 道德操守及文化議題

2. 客務服務 (36 小時)

- 銷售預測與訂房
- 前檯服務
- 賓客安全及危急應變
- 客人投訴的處理

3. 房務服務 (36 小時)

- 客房整理
- 公共地方的維護及保養
- 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)

- 部門間的互動
- 優質服務實踐

6. 酒店業的未來發展 (32 小時)

- 趨勢與挑戰
- 綠色酒店
- 人工智能 (AI) 提升賓客體驗

酒店營運競技大賽
2019 精華片段



都會海逸酒店餐飲部總監呂子恒先生

「由於疫情，過去兩年酒店業務一直低迷，然而，隨著疫情的控制和全球旅遊業的反彈，負面影響很快就會結束，新型酒店和大型基礎建設等項目在疫情期間一直在動工及落成，這肯定需要高質和訓練有素的新力軍加入。應用學習課程『酒店營運』讓學生在擬真的環境下，學習酒店客務部、餐飲部以及房務部的基礎知識及實務操作技能，培養學生良好的服務文化、自律及團隊精神，為他們進入這個行業做好準備。」



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
- 酒店及餐飲業管理高級文憑
- 國際款待業管理 (酒店、旅遊及康樂) 高級文憑
- 旅遊及會議展覽高級文憑
- 國際酒店管理及智能服務高級文憑
- 葡萄酒及飲品商業管理高級文憑
- 酒店營運文憑
- 餐飲營運文憑
- 餐飲與主題活動營運文憑
- 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

\$15,800 (學費由教育局全數資助, 學生無須繳付。)