



教學「無間」

教達人・逢周一見報

教達人與家人昨晚在中環一間餐廳進餐，佳餚配以美酒，過了一個愉快的父親節晚上。香港一向有美食天堂的稱譽，受惠於〇八年豁免葡萄酒關稅及撤銷有關的清關及行政管制措施，香港已成為區內酒類貿易的樞紐，是葡萄酒進入中國的門戶，人均葡萄酒消費量是亞洲之冠。

本地酒店和高級餐廳對專業侍酒師的需求殷切，教達人認識修讀酒店、服務及旅遊學科的畢業生Wallace，入行短短六年間晉升為高級餐飲集團首席侍酒師，負責統籌集團旗下高級餐廳的餐酒工作。

Wallace修讀酒店款待課程時先後於

## 「酒」出理想前途

港島香格里拉及馬會中菜廳實習，涉獵不少酒的專門知識，被味道與種類多變的佳釀激發好奇心，從此醉心鑽研與酒相關的知識，修讀相關專業課程之餘，藉雜誌按圖索驥，走到當時已是專業侍酒師冠軍人馬廖英麟的高級餐廳毛遂自薦，廖英麟深受打動，遂收Wallace作徒弟，協助他踏上侍酒師專業發展路途。

Wallace平日工作繁重，由餐廳日常營運、餐單設計，以至處理客人投訴均需兼顧，卻無阻他對侍酒專業的追求，不時參與公開侍酒師大賽，且屢獲殊榮。如一三年代表香港在「大中華品酒師大賽」奪得冠軍；取得「亞洲太平洋侍酒師比賽2015」亞軍，成為首位獲獎的香港代表；最近出戰世界侍酒師大賽表現出



■高級餐飲集團首席侍酒師Wallace。

色，在亞洲區選手中分數僅次日本選手。

可見，除了教學內容及專業訓練外，社會對各專業的欣賞和尊重，都鼓勵青年投身職業專才教育，有着舉足輕重的作用。