

# IVE課程必修實習課 助學生緊貼行業知識

香港素有美食天堂的稱譽，各國美食、佳釀吸引大批旅客慕名而來。隨着近年品嚐葡萄酒愈趨普及，本地酒店和高級餐廳對專業侍酒師的需求殷切。IVE酒店、服務及旅遊學科畢業生盧浩邦 (Wallace)，入行短短六年已晉升為首席品酒師侍酒師，並於亞洲區侍酒師比賽奪得亞軍，是首位獲獎的香港人。

自小對飲食行業深感興趣的Wallace，於二〇〇八年修畢IVE的國際款待業管理 (酒店、旅遊及康樂) 高級文憑課程，讀書期間先後獲安排於港島香格里拉及馬會中菜廳實習，對行業加深理解同時，亦涉獵不少關於酒的知識，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專業知識，更修讀相關專業課程。他指IVE提供的實習機會令他眼界大開，奠定他向侍酒師的專業發展。

現時於飲食集團擔任首席侍酒師的Wallace，負責統籌集團旗下四間食肆的餐酒工作，並不時代表香港出戰侍酒師大賽，屢獲殊榮。其中在二〇一三年代表香港出戰「大中華品酒師大賽」，奪得冠軍，其後更在「亞洲太平洋侍酒師比賽2015」取得亞軍，成為首位獲獎的香港代表。

Wallace在IVE就讀的課程，屬酒店、服務及旅遊學科，該學科提供一系列高質素及緊貼行業發展的課程，讓有志投身餐飲、航空、會議展覽、旅遊和酒店的年輕人，接受專業培訓，並獲得認可資格。開辦課程的院校設有品酒工房、實習廚房、實習餐廳、會展旅遊中心、客房業務及前堂部訓練室等，讓學生可在模擬行業實際工作環境上課，對行業實況更能掌握。另外，IVE所有高級文憑課程均規定學生接受最少九十小時的實習培訓，以鞏固相關行業知識。



Wallace入行短短六年，現已為首席侍酒師，負責統籌旗下四間食肆的餐酒工作。



香港專業教育學院 (IVE) 畢業生、香港侍酒師盧浩邦 (Wallace)，曾代表香港出戰「大中華品酒師大賽2013」奪冠，並在「亞洲太平洋侍酒師比賽2015」取得亞軍，成為首位獲獎的香港代表。



酒店、服務及旅遊學學科學生可在模擬行業實際工作環境上課，如品酒工房、實習廚房、實習餐廳、會展旅遊中心、客房業務及前堂部訓練室等。

VTC

VTC招生處熱線：2897 6111

家長資訊中心：灣仔愛群道6號地下032室

入學網頁：[www.vtc.edu.hk/admission](http://www.vtc.edu.hk/admission)