

EDUCATION POST

教育網

22 & 25 MAY 2015

修讀酒店營運 掌握服務秘訣

如何避免成為「魔鬼上司」
畫筆畫出夢想 起薪點三級跳



learn something



炎夏 Wakeboard
冰涼享受 × 速度快感

許國華建議，有意入行者需要不斷進修，提升自身的知識和技能。

梁璋庭認為，自己從中學會酒店管理的不同專業知識。

修讀酒店營運 掌握服務秘訣

酒店業發展相當蓬勃，據香港旅遊發展局的最新報告，由現時 73,280 個不同級數房間，預期到 2017 年，本港酒店房間總數將會增至約 82,100 間。有志加入酒店服務業的年輕人，不妨修讀相關課程，投身業界發展。

給新婚客驚喜

職業訓練局 (VTC)「酒店營運證書 (QF 級別 2) 課程」學生梁璋庭表示，自己早於中三時，有見香港的酒店業具有發展前景，便報讀這個課程。「通過修讀這個課程，我學到了酒店的專業知識、工作態度及處事能力。且 VTC 旗下旅遊服務業培訓發展中心設有訓練酒店『T 酒店』供學員實習，讓我們有機會服務來自世界各地不同的客人。」

梁璋庭表示對房務部很有興趣，原因在於自己對房務部的認識僅僅停留於清潔和收拾，但經過學習後，了解到房務部需要負責佈置房間和盆景、花藝設計等工作。「例如遇到有客人結婚時，我們會在房間佈置一對天鵝、折心形紙巾和撒玫瑰花瓣等，希望給客人帶來驚喜。」

執房有難度

在酒店實習時，梁璋庭常常會碰到各種各樣的客人和收拾、佈置不同類型的房間。她指，「有時會碰到好像『七國咁亂』的房間，幾乎令自己無從入手。幸得有老師平時指導，我可以用最快的時間將房間收拾好。有時亦會遇到一些『大頭蝦』客人，將貴重的私人物品隨意擺放。我們在執房時見到，會立即報告老師，並通過老師通知客人。」

被問到學習這個課程的得著，梁璋庭認為，「我從中學會酒店管理中的不同專業知識，亦對酒店這一行業有了更深的認識。」對於未來的展望，梁璋庭希望畢業後在四至五星的酒店從事房務工作。「我亦希望通過課程的繼續進修，增加自身的競爭力。」

涵蓋酒店多元知識

旅遊服務業培訓發展中心總教導員 (房務) 許國華介紹，這個課程屬於綜合課程，其中包括前台区、餐飲部及廚房部等。「這個課程的最大特色就是可以讓同學在畢業之前接觸酒店的不同重要部門及層面，將來他們可以根據個人的興趣、能力及所長選擇適合自己的部門發展。」

現時酒店業發展蓬勃，不少年輕人希望報讀相關課程入行。對於準備從事酒店房務部相關行業的年輕人，許國華建議，「同學要有心理準備，要以客人的滿意為依歸；亦要不斷進修，提升自身的知識和技能。」■

「酒店營運證書 (QF 級別 2) 課程」

修讀期：兩年

上課形式：全日制

入學條件：中三或以上程度，須年滿 15 歲及面試合格。

專業認可：廚務及飲食課程的學生均須修讀食物衛生及安全這單元。倘若取得合格成績，學生可獲發衛生督導員證書。該證書獲香港食物環境衛生署認可。