

IVE 專業管家證書課程簡介及學員回饋

每逢遇上皇室宴會或國家元首的圓桌會議，就會令人聯想起身穿燕尾禮服、風度非凡的專業皇室管家(Royal Butler)在席間打點一切。隨著顧客對服務水平要求的不斷提升，熟悉專業管家標準禮節及服務技巧的人才，在香港及國內的星級酒店、高級會所或一些顯赫家族都有著極大需求。有見及此，香港專業教育學院(IVE)與享譽盛名的英國西倫敦大學倫敦酒店和旅遊管理學院合作，為業界人仕提供全港首個「專業管家證書課程」。

為期2天的課程旨在教授國際標準的專業管家理論和款待技巧，內容涵蓋迎賓及升旗禮節、餐桌禮儀、身體語言、食物安全、餐飲、酒類及雪茄等款待服務，更包括貼身款待貴賓的知識，為學員提供專業及有系統的訓練。

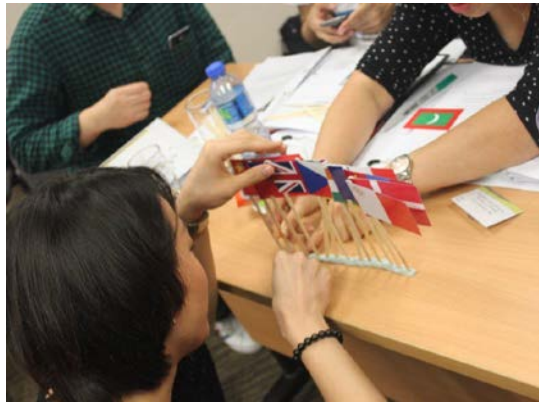
課程由英國西倫敦大學講師暨現任英國皇室管家培訓師任教。導師教學經驗豐富，現為英國倫敦多間五星級酒店提供管家培訓課程。她聯同本地講師總結東西方經驗，為學員提供最適切的培訓，協助學員成為專業管家，為他們的專貴客人締造難忘的經驗。

課程適合於星級酒店擔任套房管家、從事高級餐飲服務、客房服務或於會所及俱樂部擔任經理或主管的人仕，以及於各國領事館及外交事務處任職活動策劃的人仕報讀。

學員回饋

- 這是我上過最好的課程之一。非常感謝培訓師 Patricia，希望在將來繼續從她身上學習更多東西。
- 這個管家證書課程對我很有用。如果課程能夠延長至三至四天就更好!
- 出色的培訓師不但跟我們分享了很多在專貴服務行業上的經驗，亦仔細地指導我們。非常感謝!
- 這是我參與過最好的服務業訓練課程。每個環節的內容豐富，互動性十足。我在當中學到很多，我亦為參與其中感到十分高興。我強烈推介此課程。
- 真的十分幸運能夠參加此課程。
- 客席講者的環節十分精彩。
- 是次活動是訓練個人管家最好及最有價值的機會。
- 多謝舉辦這精彩的兩天活動。我從 Patricia 及 Edward 身上學到十分多知識。這課程真是十分精彩。
- 非常全面的課程。

圖片說明：



學習升旗禮節



迎賓，餐桌的擺設及禮儀



食物安全、餐飲及各種酒類的款待服務



貼身款待貴賓的知識



學打領結



專業管家的常用語及身體語言



IVE酒店、服務及旅遊學科學術總監顏淑賢女士與英國皇室管家培訓師- Patricia女士及Paskins先生合照



學員合照