



國際廚藝學院及中華廚藝學院學員 於「香港國際美食大獎」及「香港專業調酒師挑戰賽」勇奪 35 面獎項 展示職業專才教育成果

(2023 年 5 月 15 日, 香港) 香港新生代青年廚師憑技藝和創意, 勇奪國際殊榮! 兩年一度的亞洲頂尖國際食品餐飲及酒店盛事 HOFEX 2023 於 5 月 12 日閉幕, VTC 機構成員國際廚藝學院 (ICI) 及中華廚藝學院 (CCI) 多位學員及畢業實習生, 於一連三日的 HOFEX 重點節目「2023 香港國際美食大獎」一舉奪得 6 金、12 銀、14 銅的亮眼成績, 並於同場舉行之「香港專業調酒師挑戰賽 2023」贏得「最佳新秀獎」等榮譽, 囊括共 35 面獎項。學院的中、西廚藝、糕餅學員及調酒師新星在專業的導師悉心培訓指導下, 與來自內地、南韓、越南和馬來西亞等地區的業界選手同台競技, 捷報頻傳, 成績令人鼓舞。

下載相關相片: <https://www.sendspace.com/file/ypfple>

「香港國際美食大獎」是獲世界廚師協會認可的國際性比賽, 為年輕廚師提供交流和切磋的平台。比賽設有中式烹調、西式烹調及糕點技藝等個人比賽項目, 參賽者需要在規定時間內完成指定作品, 考驗其廚藝技巧、時間管理及臨場應變能力。今屆 ICI 及 CCI 學員出戰項目涵蓋青年餅師朱古力蛋糕製作、甜品擺設、中式熱盤 (羊腩)、點心拼盤、西式海鮮類熱盤 (鱈魚及蝦)、西式奶蛋素食熱盤等。其中三位 ICI 西式包餅及糖藝高級文憑學員梁凱琳、文憑學員何芮樺及郭承聰在「糕點技藝現場製作: 25 歲以下青年餅師: 朱古力蛋糕 (學生)」組別中, 憑巧手妙藝製作出細緻的朱古力蛋糕而獲評判青睞, 勇奪三項金獎。另外, ICI 國際廚藝文憑 (QF 級別 3) 學員霍曉琦和張瑜瑤在「西式現場熱盤烹調: 25 歲以下: 奶蛋素食」組別中發揮高水準表現, 贏得兩項金獎; 另一位 ICI 國際廚藝文憑 (QF 級別 3) 學員蔡曉蘭則在「西式現場熱盤烹調: 25 歲以下: 鱈魚及蝦」組別中展現過人廚藝, 奪得金獎殊榮。

同時, ICI 葡萄酒及飲品商業管理高級文憑學員梁立治於同場舉行的「香港專業調酒師挑戰賽 2023」贏得「最佳新秀獎」及「優秀獎」, 此賽事雲集港澳台地區的專業調酒師同場較量, 梁同學面對一眾業界精英仍能發揮出課堂訓練累積的技術與實力, 表現出色。

CCI 及 ICI 一向鼓勵學員積極參加本地和國際賽事, 以開拓學員的眼界、提升技藝和促進與業界交流。學院的學員及畢業生近年在多個國際賽事中大放異彩, 屢獲殊榮; 奠定香港青年廚師、糕餅師及調酒師在國際的水平, 更鞏固香港作為「亞洲美酒佳餚之都」的地位。

- 完 -

中華廚藝學院（CCI）

中華廚藝學院（CCI）為 VTC 屬下 13 個機構成員之一，於 2000 年成立，乃香港特別行政區政府千禧項目之一。學院旨在提供系統化的中廚培訓學習階梯，讓有志投身中菜行業的年青人及銳意進修的在職廚師獲取或提升專業資格；提升中廚的專業水平及地位，以鞏固香港「亞洲美食之都」的美譽。學院透過技能測試，銳意使香港成為區內卓越的中廚培訓及資歷評審中心。學院亦肩負起弘揚中華飲食文化的使命，為海外旅客提供廚藝興趣班。網址：www.cci.edu.hk

國際廚藝學院（ICI）

國際廚藝學院（ICI）為 VTC 機構成員，旨在為香港培育優秀廚藝人才，鞏固香港「亞洲美酒佳餚之都」的美譽，提升競爭力。學院提供優質及專業課程，課程涵蓋歐洲、地中海、美洲、亞洲及中東等菜系；並配備最先進的設施，培訓國際廚藝技巧，幫助學員投身香港餐飲業和進修發展。網址：www.ici.edu.hk

傳媒查詢請聯絡：

許茵琪 / 市場服務主管

電話：(852) 2538 2792

電郵：shannonhui@vtc.edu.hk

吳天韻 / 助理公共關係經理

電話：(852) 2538 2226

電郵：melodyng@vtc.edu.hk

圖片說明：



（圖 1）國際廚藝學院（ICI）及中華廚藝學院（CCI）學員及畢業實習生於今屆「2023 香港國際美食大獎」及「香港專業調酒師挑戰賽 2023」共贏得 35 個獎項，人才輩出。



(圖 2) 國際廚藝學院 (ICI) 西式包餅及糖藝高級文憑學員梁凱琳 (中)、文憑學員何芮樺 (右二) 及郭承璉 (右一) 在「糕點技藝現場製作：25 歲以下青年餅師：朱古力蛋糕 (學生)」組別中，摘下三金佳績。

(圖 3) 梁凱琳的參賽作品，奪得金獎。

(圖 4) 何芮樺的參賽作品，奪得金獎。



(圖 5) ICI 國際廚藝文憑 (QF 級別 3) 學員張瑜瑤在「西式現場熱盤烹調：25 歲以下：奶蛋素食」組別中贏得金獎。

(圖 6) 張瑜瑤的參賽作品，奪得金獎。





(圖 7) 中華廚藝學院 (CCI) 廚藝高級文憑畢業實習生蕭曉晴獲得「中式烹調—現場熱盤烹調：點心拼盤」組別奪得銀獎。



(圖 8) 葡萄酒及飲品商業管理高級文憑學員梁立治於「香港專業調酒師挑戰賽 2023」中盡展調酒技藝，贏得「最佳新秀獎」及「優秀獎」。

附件：獎項列表

2023 香港國際美食大獎 (HKICC)		
組別	獎項	得獎學員及畢業生
糕點技藝—現場製作：25 歲以下：青年餅師：朱古力蛋糕（學生）	3 金獎 5 銀獎 5 銅獎	<p>金獎：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 梁凱琳（ICI 西式包餅及糖藝高級文憑學員） 2. 何芮樺（ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）學員） 3. 郭承璵（ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）學員） <p>銀獎：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 歐陽心妍（ICI 西式包餅及糖藝高級文憑學員） 2. 盧杰明（ICI 西式包餅及糖藝高級文憑學員） 3. 黃柏琳（ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）學員） 4. 黃芷筠（ICI 西式包餅及糖藝高級文憑學員） 5. 陳巧兒（ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）學員） <p>銅獎：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 楊芷詠（ICI 西式包餅及糖藝高級文憑學員） 2. 陳智高（ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）學員） 3. 謝榕琛（ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）學員） 4. 謝詠敏（ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）學員） 5. 李瑜萍（ICI 西式包餅及糖藝高級文憑學員）
糕點技藝—擺設展示：25 歲以下：甜品	2 銀獎 3 銅獎	<p>銀獎：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 馮泳琦（ICI 西式包餅及糖藝高級文憑學員） 2. 李樂然（ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）學員） <p>銅獎：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 黃曉彤（ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）學員） 2. 石嘉惠（ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）學員） 3. 鄭銀紫（ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）學員）
糕點技藝—現場製作：公開組：現場製作朱古力工藝擺設	1 銅獎	<p>銅獎：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 李樂然（ICI 西式包餅及糖藝文憑（QF 級別 3）學員）
中式烹調—現場熱盤烹調：點心拼盤	1 銀獎 1 銅獎	<p>銀獎：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 蕭曉晴（CCI 廚藝高級文憑畢業實習生） <p>銅獎：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 林恩恆（CCI 中華廚藝文憑（QF 級別 3）學員）

中式烹調—現場熱盤烹調：中式熱盤—羊鞍	2 銅獎	銅獎： 1. 林健力（CCI 中華廚藝文憑（QF 級別 3）畢業實習生） 2. 溫天明（CCI 中華廚藝文憑（QF 級別 3）學員）
西式烹調—現場熱盤烹調：25 歲以下—鱈魚及蝦	1 金獎 3 銀獎 1 銅獎	金獎： 1. 蔡曉蘭（ICI 國際廚藝文憑（QF 級別 3）學員） 銀獎： 1. 龍嫻之（ICI 國際廚藝文憑（QF 級別 3）學員） 2. 裴仲賢（ICI 國際廚藝文憑（QF 級別 3）學員） 3. 黃湘（ICI 國際廚藝文憑（QF 級別 3）學員） 銅獎： 1. 程雨莎（ICI 國際廚藝文憑（QF 級別 3）學員）
西式烹調—現場熱盤烹調：25 歲以下—奶蛋素食	2 金獎 1 銀獎	金獎： 1. 霍曉琦（ICI 國際廚藝文憑（QF 級別 3）學員） 2. 張瑜瑤（ICI 國際廚藝文憑（QF 級別 3）學員） 銀獎： 1. 歐陽思航（ICI 國際廚藝文憑（QF 級別 3）學員）

香港專業調酒師挑戰賽 2023

獎項	得獎學員
最佳新秀獎、優秀獎	梁立治（ICI 葡萄酒及飲品商業管理高級文憑學員）
優秀獎	陳偉睿（ICI 葡萄酒及飲品商業管理高級文憑學員）