

二〇一五年十二月四日（星期五）

## VTC 酒店及餐飲課程學生 參與兩周法國葡萄酒莊實習之旅 分享考察成果

7 名 VTC 酒店及餐飲課程學生月前遠赴法國歷史悠久的酒莊，參與為期兩星期的葡萄酒考察團。從海外實習過程中，學生親身體驗葡萄酒釀製過程，學習酒莊營運知識，獲益良多。學生們回港後，特別於昨天（12 月 3 日）的分享會上向嘉賓及同學分享法國之行的點滴及考察成果，他們均表示此行對日後投身餐飲業有莫大裨益。

來自酒店及旅遊學院（HTI）酒店營運文憑、餐飲營運文憑及酒店營運證書課程，以及香港專業教育學院（IVE）酒店及餐飲業管理高級文憑課程學生，連同導師一行 8 人，於今年 10 月遠赴法國嘉禧酒莊（Château Le Cléret）進行實習。該酒莊歷史悠久，建於 17 世紀、曾是法國皇室居所。酒莊位處於著名產酒區 Bergerac，附近共有約 1200 個酒莊。在葡萄酒酒莊的氛圍下，讓香港學生可充分感受當地文化。

在酒莊釀酒師細心教導下，同學有機會認識不同的葡萄品種，以及生長環境，並親自體驗釀製葡萄酒的過程，包括以人手摘取葡萄，並嘗試以傳統橡木桶釀酒。由於酒莊乃有機葡萄園，學生不但學習到有關葡萄酒的知識，更瞭解如何在促進葡萄園的持續發展中，同時達致保育環境。此外，他們亦前往當地的市場、名勝及其他酒莊參觀，從而了解當地生活，以及旅遊業的發展概況。

HTI 酒店營運文憑課程學生金俊然表示：「由於我對餐酒業有濃厚興趣，導師告訴我們這個行程後，我便立即報名；通過考試才得到這個難得的機會。兩周的旅程令我更肯定畢業後向餐飲業的方向發展，這不單是我計劃事業的里程碑，更是人生一個難忘的經驗。我在當地的釀酒師身上，學到凡事要追求完美才會成功，另一方面，我亦很珍惜與同學們建立的團隊精神及友誼。」

就讀 IVE 酒店及餐飲業管理高級文憑課程的廖柏榮說：「我從來沒有想過釀酒過程裡涵蓋那麼多的學問，要在一個行業成功，真的不容易。經過這次旅程，我希望有機會再到海外學習甚至工作，增加閱歷，對將來的事業發展應該會有幫助。」

全力支持及接待是次考察之旅的嘉禧酒莊莊主、金百加集團主席黃家和對於一眾同學從行程中有所成長及得著，表示高興：「同學們在我的酒莊學習到如此豐富的釀酒知識，獲得充實的體驗，實在令我非常欣慰。而在未來我亦會繼續支持學院，讓更



多同學有機會到法國酒莊實地考察，增加他們對葡萄酒業的認識，擴闊視野，向餐飲專業繼續發展。」

### 酒店及旅遊學院

酒店及旅遊學院（HTI, 前稱為旅遊服務業培訓發展中心）為 VTC 機構成員。學院成立於 1984 年，為本地酒店業、餐飲業及旅遊業提供優質職前及督導培訓。學院設有先進的訓練設施，課程包括餐飲服務、客務、房務、導遊及卓越服務文化課程，及有關行業的督導管理課程等。

網址：[www.hti.edu.hk](http://www.hti.edu.hk)

### 香港專業教育學院

香港專業教育學院（IVE）為 VTC 機構成員，屬下設 9 間院校，分布港九新界，為中學畢業生及在職人士提供專業教育進修途徑。IVE 開辦多元化課程，涵蓋多個專業學科，包括應用科學；工商管理；幼兒、長者及社會服務；設計；資訊科技；工程；酒店、服務及旅遊學。課程種類包括高級文憑和基礎課程文憑。網址：[www.ive.edu.hk](http://www.ive.edu.hk)

圖片說明：



圖 1 及圖 2：  
7 名 VTC 學生遠赴法國著名釀酒區 Bergerac，參與為期兩星期的葡萄酒考察團，加深對葡萄酒及釀酒過程的認識。



圖 3 至圖 5：

在當地酒莊釀酒師的教導下，同學親身體驗釀酒過程中每個細節，由摘取葡萄至包裝也有共同參與，獲益良多。

圖 6 及圖 7：

學生同學與嘉賓一起分享是次法國之行所學的釀酒知識，以及當中的點滴趣事。通過這次考察之旅，學生對葡萄酒及餐飲業都加深興趣，並有志向這方面繼續發展。

	
	<p>圖 8： 全力支持是次考察之旅的嘉禧酒莊莊主、金百加集團主席黃家和先生(後排右 7)、VTC 執行幹事尤曾家麗博士 (後排左 7)及酒店及旅遊學院院長顏淑賢女士(後排左 6)，與嘉賓及考察團學員合照留念。</p>

傳媒查詢請聯絡：

關雅珊 / 公共關係經理  
電話：(852) 2538 2229  
傳真：(852) 2550 0476  
電郵：cindykuan@vtc.edu.hk

張穎瑜 / 公共關係主任  
電話：(852) 2538 2792  
傳真：(852) 2550 0476  
電郵：grace.cheung@vtc.edu.hk