

修畢餐飲課

邁進品酒業

香港素有美食天堂的美譽，不少旅客慕名而來。香港專業教育學院（IVE）酒店、服務及旅遊學系教授餐酒飲料學的講師易偉業坦言，近年為提升餐飲方面質素，高級餐廳或五星級酒店均會聘請專業品酒師，為不同菜式配搭合適的餐酒，最近修讀相關課程的畢業生就業率達百分百，非常搶手。

易偉業表示，IVE的酒店、服務及旅遊學系旨在讓有志從事酒店、餐飲、旅遊、會議展覽、航空、運動及康體文娛等行業的年輕人得到專業培訓，並獲得業界認可的資格。其中酒店及餐飲業管理高級文憑及國際款待業管理（酒店、旅遊及康樂）高級文憑課程，更特設餐酒及烈酒飲料學，學生修畢該科目後，可直接報考WSET（Wine & Spirit Education Trust）葡萄酒與烈酒教育信託基金會一級專業認可試資格，並可視為品酒師的入行途徑。

課程中加入餐酒單元

「自2008年起香港豁免葡萄酒出入口稅，葡萄酒在大中華市場發展迅速，而香港更在短短幾年內成為世界級的葡萄酒貿易中心……。」IVE早在數年前就已在課程中加入餐酒類單元，讓學生學習餐飲及品酒的不同知識，而且更有機會往世界各國不同酒莊參觀及實習。去年底，數名學生獲派往著名的法國波爾多葡萄酒產區鄰近酒莊實習兩周，他們更能在周末參觀其他知名酒莊和鄰近景點。

才晉高等教育學院（SHAPE）院長黃倩瑛



▲ Wallace曾獲得大中華品酒師大賽冠軍，近年亦經常代表香港參加世界級的品酒師活動及比賽。



▲ 易偉業強調品酒與飲酒是兩回事，品酒只會在口中漱一漱，並不會真正吞下。

博士指，學生修畢酒店、服務及旅遊學系的高級文憑後，可考慮報讀由SHAPE與海外大學合辦的相關銜接學位課程，一年內獲認可學士資格。

餐飲部的大內總管

自小對飲食行業深感興趣的盧浩邦（Wallace），一直希望能成為品酒師。他於08年修畢IVE的國際款待業管理（酒店、旅遊及康樂）高級文憑課程後，便向着目標進發。Wallace說，外國的品酒業已盛行多年，但在他剛畢業時，品酒師尚未流行，只有高級餐廳或五星級酒店才會聘請。他沒有氣餒，從餐廳侍應做起，負責餐酒等工作，其後他把握機會，應徵酒吧的助理品酒師，憑努力升為品酒師，現更為首席品酒師，負責統籌旗下四間食肆的餐酒工作。

他坦言，品酒師並不普遍，全港只有五、六十名合資格的品酒師，一般由助理品酒師做起，最高可升至首席品酒師，初入行薪金約1.5萬，晉升後可達三、四萬或以上不等。由於需求漸大，他說餐廳及酒店愈來愈重視餐酒的選擇，並對品酒師需求增加，有時連一些較小規模的餐廳和酒店也會聘請品酒師。M