



■陳淑屏（右一）認為香港旅遊業正值調整期。右三為呂秀華。 趙虹 攝

## 信「帶路」惠旅業 畢業生無懼行業「入冬」

香港文匯報訊（記者 趙虹）現在不時有旅遊相關行業吹淡風，雖有業界形容如同踏入寒冬，但仍有畢業生選擇投身酒店等旅遊服務行業。有行業畢業生直言，不擔心行業前景，更希望兩三年後可獲晉升。學科經理亦對行業前景感樂觀，相信畢業生可被市場全部吸納，指出政府現已努力開拓北美洲、東南亞市場，未來將配合「一帶一路」國家政策步伐，推出適切課程，開拓中東地區市場。

### 畢業即獲聘 月薪1.5萬

香港專業教育學院（IVE）酒店及餐飲業管理高級文憑應屆畢業生呂秀華以兩年時間修讀課程，學習國際最通用的酒店前台操作系統，以及參加學院舉辦的海外交流實習計劃。她畢業後，5月開始找工作，隨即獲本地五星級酒店聘用，擔任前台服務員，月薪高達1.5萬元。她直言，不擔心行業前景，反而充滿期望，希望兩三年後可獲晉升。

IVE黃克競酒店、服務及旅遊學科策劃組經理陳淑屏引述酒店業協會指，有成員指現時仍「努力聘請人才」，對旅遊相關行業前景感樂觀，相信畢業生仍有一定市場需求，又透露本港未來將有大型酒店落成，有信心曾受專業職業培訓的畢業生獲市場全部吸納。

陳淑屏續說，香港旅遊業正值調整期，因此行業可能受到市場波動，又指政府現正努力開拓北美洲、東南亞等地的客源及市場，加上現時「一帶一路」國家政策配合，有利未來了解且開拓中東地區市場，強調將配合政府政策步伐，推出適切課程配套。

學系署理講師李文傑表示，香港旅遊業主要以商業旅遊為主，景點集中且講求快，與迪拜等主打休閒旅行的旅遊地區不同，認為政府未來可集中Family market（家庭市場），發展及推廣老少咸宜的景點，開拓更多客源。

# IVE畢業生自創雞尾酒

【大公報訊】實習記者周峻峰報道：職訓局專業教育學院（IVE）酒店及餐飲業管理高級文憑應屆畢業生呂秀華，今年二月參加奧地利交流團時學得獨特調酒新知識，自創出一杯以海洋為主題「Blue eyes」的漸層雞尾酒。

呂秀華表示，學校提供國際通用的酒店前台操作系統Opera作教學，大大縮短畢業後投入市場所需上手時間。她畢業後即受聘於本地五星級酒店作前台服務員，月薪一萬五千元。IVE黃克競分校「酒店、服務及旅遊學科策劃組經理（策點發展及市場推廣）」陳淑屏表示，校方表示去年就為本科舉辦16個交流計劃，包括新加坡、奧地利、澳洲、法國、日本。



◀ IVE 酒店及餐飲業管理高級文憑應屆畢業生呂秀華，示範調配自創雞尾酒「blue eyes」

A22  
am  
NEWS

## 觀摩外國酒店餐飲管理 IVE學生：有利就業

**本地 連** 裝飾雞尾酒的生果葉都要熨直，目睹外國餐飲的專業服務態度及執着，令早前到奧地利交流、就讀香港專業教育學院(IVE)國際款待業管理的應屆畢業生莫家維(圖右二)印象難忘。

莫家維早前參加由IVE提供的國際交流計劃，到訪奧地利，觀摩當地款待業管理運作，她憶述，「在奧地利的餐廳，侍應在上菜之前都會先和另一位侍應打眼色，夾好節拍才會一起同時上菜，讓同枱食客可以一齊食。」她續道，當地人連杯邊裝飾的製作和擺放都毫不馬虎，甚至有專用的小型熨斗，用作熨直裝飾雞尾酒的生果葉。

同樣有份去奧地利參與交流計劃，該校酒店及餐飲業管理應屆畢業生呂秀華(圖左二)亦表示，認識到外國酒店的運作外，更學到獨特的調

酒技巧，甚至能夠自己構思和調製一杯名為Blue eyes的漸層雞尾酒，湛藍的酒色正好切合以海洋為主題的餐單。

她認為，現時不少服務業僱主除重視學歷，對於學生的實習和交流等其他學習經歷亦相當看重。她慶幸自己曾在本地大型企業的餐飲部實習一年，又有機會到奧地利交流學習，令她剛畢業就獲聘於本地五星級酒店任職前台服務員，月薪達1.5萬元。

### 擬安排中東國家交流計劃

IVE早前為就讀款待、酒店及餐飲管理課程的學生提供一系列國際交流計劃，協助學生學習海外酒店款待顧客的要求。負責交流計劃兼IVE(黃克競)酒店服務及旅遊學科策劃組經理陳淑屏(圖右一)表示，現時行業每年有近6%營業額增長，



(麥尚旻攝)

加上西九龍和郵輪碼頭都將有新酒店落成，預計對酒店和服務業的人才需求仍然殷切。她又指，除了歐洲等傳統的旅遊國家外，亦計劃配合「一帶一路」，增加其他中東國家的交流計劃，期望能夠擴闊學生眼光，令他們認識更多不同地方的文化。

為免學生因經濟問題，失卻參加計劃機會，該計劃獲得學生發展基金資助，以一個奧地利10天的交流團為例，學生只需要負擔逾3,000元。

## IVE生實習迎一帶一路

▶呂秀華在奧地利自行調配出全新雞尾酒。



「一帶一路」的熱潮漸興，旅遊與酒店管理相關科目成為不少中學畢業生的選擇，職訓局旗下的香港專業教育學院，便開辦多個旅遊與酒店管理課程，學員更能在世界各地不同地方交流實習。

酒店及餐飲業高級文憑畢業生王景浩，曾獲安排到「一帶一路」的阿聯酋交流，於當地酒店管理學院上課，又參與當地五星級酒店，「最印象深刻嘅，係廚房內有

不同國籍員工，但都能夠相處融洽。」他認為，中東國家的學生主動及有自信，員工之間的互信也很強。

### 調出雞尾酒在當地售

畢業於國際款待業管理(酒店、旅遊及康樂)高級文憑的呂秀華，曾到奧地利實習。她在當地學習新調酒技巧，更調配出以海洋為主題的雞尾酒並在酒店銷售。20歲的秀華性格外向，中學早已選修旅遊與款待科，大專甫畢業已獲本地五星級酒店聘用作前台服務員。☑