

對象	課程	年期
中三、15 歲、面試	酒店營運證書： 酒店及飲食行業架構 / 酒店服務及設施 / 服務文化、顧客服務技巧 / 個人衛生及儀表 / 工作安全守則 / 飲食衛生安全知識及保安常識 / 酒店客務、房務、餐飲服務及廚務操作 / 客務部酒店電腦(Fidelio Opera & IBM HIS AS400)操作 / 香港旅遊觀光、購物、文娛知識 / 基本烹飪技巧及方法：中西式小食、流行飲品及簡易甜點製作 / 洗衣房基本實務 / 清潔程序、污漬處理及技巧 / 基礎調酒技巧 / 品質及成本控制 / 銷售技巧及解難及處理投訴技巧 / 業內專用詞彙 / 行業專用會話（英語及普通話） / 基本電腦軟件操作	2 年
中三、16 歲半、面試	壽司製作證書 / 鐵板燒烹飪證書	2 個月
中三、17 歲半、面試	房務事務證書	3 個月
	餐飲服務證書	4 個月

- 出路：
- 學院提供就業轉介協助，好讓學生投身酒店、飲食及旅遊行業。
 - 聯合國世界旅遊組織（UNWTO）的旅遊教育質素認證制度（Themis Foundation TedQual Certification System）認可旅遊服務業培訓發展中心提供的全日制長期及短期證書課程。
 - 凡廚務及飲食課程的學生，均須修讀食物衛生及安全這單元。倘若取得合格成績，學生可獲發衛生督導員證書。該證書獲香港食物環境衛生署認可。

報名： 全年招生，不同時期開班。

費用： 因應 12 年免費教育政策，中三離校生入讀一般可享有三年學費豁免，中四離校生就讀一般可享有兩年學費豁免。否則，每年港幣 3050 元。學院亦會協助學員申請車船津貼。

地點： 九龍灣、薄扶林、天水圍

查詢： 2751 5808(九龍灣) / 2538 2200(薄扶林) / 3713 4600(天水圍)
<http://www.vtc.edu.hk/admission/chi/course-fts3-hitdc-ccti-courses.html>