

QA0020230055

餐飲服務及廚藝技能比賽與全方位學習活動

Restaurant Service and Culinary Arts Skills Competitions and Life-wide Learning Activities

日期： 2023 年 3 月 10 日 (星期五)

Date: 10 March 2023 (Friday)

時間： 下午 2 時 30 分至 4 時 (場次 AA：網上研討會)

下午 2 時 30 分至 5 時 (場次 AB：現場研討會及實地參觀)

Time: 2:30 pm – 4:00 pm (Event AA: online seminar)

2:30 pm – 5:00 pm (Event AB: onsite seminar cum visit)

地點： 香港薄扶林道 143 號國際廚藝學院 2 樓 205 室 (僅供場次 AB)

Venue: Room 205, 2/F, International Culinary Institute, 143 Pokfulam Road, Hong Kong (for Event AB ONLY)

程序表

Programme Rundown

時間 (下午) Time (pm)	內容 Content	講者 Speaker
2:15 - 2:30	網上登入 / 現場登記 Logon (online) / Registry (onsite)	
2:30 - 2:45	全方位學習簡介 Introduction to Life-wide Learning	黎建勳先生 教育局 課程支援主任 (全方位學習) 12 Mr Edward LAI Curriculum Support Officer (Life-wide Learning)12 Education Bureau
2:45 - 3:00	世界技能大賽簡介 Introduction to WorldSkills Competition (WSC)	李翠茵女士 職業訓練局 香港技能大賽辦事處項目經理 Ms Tori LEE Project Manager of the Office of WorldSkills Hong Kong, Vocational Training Council
3:00 – 3:10	比賽項目簡介 - 餐飲服務 Introduction to Competition Trade – Restaurant Service	張家榮先生 職業訓練局 餐飲服務專家 Mr Nelson CHEUNG Expert in Restaurant Service, Vocational Training Council
3:10 - 3:20	比賽項目簡介 - 西式烹調 Introduction to Competition Trade – Cooking	梁義忠先生 職業訓練局 西式烹調專家 Mr Boris LEUNG Expert in Cooking, Vocational Training Council

3:20 - 3:30	<p>比賽項目簡介 - 西點製作 Introduction to Competition Trade – Pâtisserie and Confectionery</p>	<p>霍耀文先生 職業訓練局 西點製作專家 Mr Roger FOK Expert in Pâtisserie and Confectionery, Vocational Training Council</p>
3:30 – 3:45	<p>介紹酒店及旅遊學院、中華廚藝 學院、國際廚藝學院及相關課程 資訊 Introduction to Hotel and Tourism Institute/ Chinese Culinary Institute/ International Culinary Institute and respective programmes</p>	<p>職業訓練局 酒店及旅遊學院、中華廚藝學院及 國際廚藝學院代表 Representative from Hotel and Tourism Institute, Chinese Culinary Institute & International Culinary Institute Vocational Training Council</p>
3:45 - 4:00	<p>問答環節 Q&A Session</p>	
4:00 – 5:00	<p>院校培訓設施參觀 (僅供場次 AB) Onsite Visit to Hospitality Training Facilities (For Event AB ONLY)</p>	