

職時熱話

酒店、餐飲及旅遊業 隱藏夢幻與創意的魅力



政府計劃於明年公布香港旅遊業發展藍圖2.0，在2017年推出的藍圖1.0提及的西九文化區、M+視覺文化博物館、海洋公園全天候水上樂園和2間新酒店、香港迪士尼樂園「魔雪奇緣世界」已相繼落成，而機場三跑及啟德體育園亦即將啟用，進一步為香港的旅遊業注入新的活力。無論是藍圖2.0，還是藍圖1.0，無疑均是酒店及旅遊業發展的催化劑。浪接浪的大型盛事，亦令香港這個充滿活力的城市再度熱鬧起來，計有香港美酒佳餚巡禮的回歸、香港繽紛冬日巡禮以及除夕煙花音樂匯演，加上一系列的體育、康體文娛盛事，正面刺激入境旅遊、酒店、服務業的需求，預計相關行業將持續繁榮發展，展望多姿多彩的市場環境對人才相當渴求。

創意是酒店、餐飲及旅遊相關行業的成功要素，以麵包店為例，近年在銅鑼灣先有憑著牛角包及蛋撻打響名堂的Bakehouse、以菠蘿皮麻糬波波起家的James Bonbon Bakery，後有27層千層拿破崙蛋撻的Hashtag B入駐，美味兼具賣相的烘焙麵包吸引不少捧場客，在IG爆紅洗板，頓成超人氣的人龍餅店。要炮製層出不窮的色香味俱全的麵包，背後少不了一位實力與創意相當的糕餅師傅，其中Bakehouse便是由前香港四季酒店餅廚Grégoire Michaud主理，靠著他在酒店餅房磨練多年的經驗及自小在親人的麵包店工作，才有如此深厚的手藝。

業界fun享

“ 獨具魅力的酒店待客之道 AI無法取代

酒店業向來講求以人為本，服務細節往往在於從業員與顧客日常互動時所呈現的人情味之上，一瞬間的感動悄然在顧客的心底而生。對於近年以科技代替從業員的AI 無人酒店會否推翻酒店業以人為本的核心價值，職業訓練局酒店、飲食及旅遊業訓練委員會主席、凱悅酒店集團大中華區營運副總裁俞小俊認為，「酒店業始終是一個對人的行業，從業員依然會在奢華酒店（Luxury Hotel）的前線中佔著重要的位置，但部分後勤工作則會交由AI 負責，例如簡單回覆電話查詢等。」他相信無人酒店不會成為行業未來的主軸，只會局限在有限服務酒店（Limited-Service Hotel）和精選酒店（Select-Service Hotel）的應用。

雖然酒店從業員並不會輕易被科技淘汰，但隨著後疫情年代酒店顧客的消費行為模式急速變化，業內人手安排亦出現變動。俞小俊指，「現時愈來愈多顧客在選擇入住的酒店時，並不單從價格、服務等方面作考慮，還會關注酒店是否有良好的環境、社會及管治(ESG) 表現，預料不少酒店將新增與ESG相關的職位，加強酒店在ESG方面的工作。」另外，他鼓勵有意入行的中學生，不妨透過旅行或酒店舉行的一日體驗，親身了解酒店業不同範疇的工作。



業界fun享

“ 美味藝術傳承與創新的融合

西式包餅及糖藝領域正在轉型，人工智能技術的融合改變了傳統的景象。想像一下，可以與智能機械人合作，創造出美味的包餅和糕點，將創意瞬間呈現。然而，傳統與創新之間要如何取得平衡呢？Bakehouse 主廚Grégoire Michaud (Greg) 認為，「傳統技藝的傳承十分重要，西式包餅及糖藝的愛好者，可以修讀相關課程，然後透過實習或兼職工作的親身體驗，在真實環境中學習傳統紮實的手工技藝，了解烘焙師傅如何將創意與技術結合，藉此培養創造力和對細節的重視。」



Greg相信，未來西式包餅及糖藝領域需要更有創意的人才，融合傳統和創新，運用科技實現更大的突破。他更寄語有意開咖啡店的年青人，不僅需要了解行業趨勢，還要仔細評估在日益自動化的環境中潛在的挑戰、市場對手工製品的需求、經濟因素、市場競爭等，在保留傳統技藝的同時，對科技保持開放的態度，成為領航者，將西式包餅及糖藝獨特的藝術推向新境界。



酒店、餐飲及旅遊業 的對應學科

無論是餐廳，還是酒店、旅行社，其順暢的日常運作背後，全賴一班來自不同職位的從業員緊守崗位。對於有志投身相關行業的中學生來說，若有明確清晰的職涯規劃，如立志向廚師、甜品師進發，便可考慮修讀西式廚藝、西式包餅及糖藝等課程，為磨練廚藝做好準備。另一方面，對於智能服務設計有興趣的同學，國際酒店管理及智慧旅遊相關的課程皆是不錯的選擇。

升學途徑



行業冷知識

1. 空姐以外的航空業工種

航空業工種繁多，除了空姐空少（機艙服務員）外，還包括機師、地勤人員、客戶服務員、停機坪協調員、飛機工程人員、空運貨站服務員、航空交通管制主任等，適合不同興趣的人士開展職涯。

2. 酒店業ESG相關職位 勢成大熱

配合香港氣候行動藍圖2050達致碳中和的目標，酒店業致力推動環境、社會及管治（Environmental, Social and Governance, ESG），ESG分析師、環保主任、可持續發展主任等相關職位需求大增，負責制定及推動環保策略及措施、提供培訓，以及監察耗能數據並提出改善建議。

3. 「全球50佳酒店」香港兩酒店躋身前五

英國William Reed於今年設立了第一屆的「全球50佳酒店」（The World's 50 Best Hotels）評選，其中香港便有兩間酒店躋身前五，分別為亞軍的香港瑰麗酒店，和第四名的奕居，而香港是全球唯一一個城市，同時有兩間酒店名列五強。

校友班訪

19歲金茶王雙料冠軍 夢想開咖啡店

夢想成為咖啡師的麥嘉俊（Mark），在完成中學課程後，修讀VTC酒店及旅遊學院（HTI）的餐飲營運文憑（QF級別3）課程。在學院導師的指導下，出戰「國際及大灣區金茶王大賽2023（港式奶茶）」，並憑出眾的港式奶茶沖調技藝，先後勇奪香港區及大灣區的冠軍。成功奪魁讓年僅19歲的Mark更有信心在餐飲業路上奮力向前，並希望將來開設咖啡店，一展所長。

要走上專業咖啡師的職場路，Mark不諱言，HTI系統化的培訓確實助他在職涯發展上打下堅實的基礎。他解釋，「課程不但讓我學習到有關咖啡師的職業技能、掌握了咖啡沖調技巧，而且在修讀期間更有機會考取國際咖啡師認證的專業資格，助我一步步踏上專業階梯。」在探索咖啡知識的同時，課程亦涉獵葡萄酒、雞尾酒、茶類的創作及調配，以至相關營運管理，讓他對各類餐飲及服務有全面掌握，拓闊了未來的出路。



行業專題活動

專+ 參觀：酒店初探

日期：現在至2024年6月
對象：中三至中六
地點：VTC 薄扶林大樓

專+ 參觀：廚師出馬

日期：現在至2024年6月
對象：中三至中六
地點：VTC 薄扶林大樓

專+ 動手玩：Sky x Family

日期：現在至2024年7月
對象：中一至中六、中學老師、家長
地點：IVE（青衣）

專+ 動手玩：當一日咖啡師

日期：2024年7月6日
對象：中四至中六
地點：長沙灣美心集團中心

活動報名
🌐 <https://vpetpro.vtc.edu.hk>
聯絡我們
✉ vpetpro@vtc.edu.hk

