

## 職業探索講座－廚藝管理

問：如中學參加了職前培訓課程，報考旅遊學院可否加分？

答：若能提供證書，便能加分，每張在總分加 2 分，加滿為 10 分。另外，面試主要看學生是否能主動發表意見，即使英文方面或者語法方面較差，也不用害怕發表意見，因著重的是他們的態度。

問：未來兩年內旅遊學院廚藝管理會增加招生人數至 40 人嗎？

答：未知，因為要增加的話，師資、教學空間等都要提升，但暫時未能增加，廚藝是新穎的一門，因有很多方面要鑽研，如營養、食材配搭、裝飾等。

問：台灣高雄餐旅大學和旅遊學院的課程有什麼不同？

答：在課程時間方面，台灣的大學有四年或更少，而旅遊學院則只有四年。旅遊學院過去亦有與台灣姊妹學校舉辦一些廚藝的交流。

問：廚藝管理需學習會計或財務會計等課程嗎？

答：需要。

問：報讀廚藝管理可兼修語言系相關科目嗎？

答：有選修科，如普通話、葡文和日文。

問：畢業後，建議繼續修讀研究生課程還是先投身社會，吸取工作經驗？

答：視乎個人因素而定。部份學生會先累積一定的工作經驗再繼續修讀研究生；有部份學生則直接升讀研究生課程，擔心很難再次習慣讀書的模式。