



「香港有不少特色食品已傳遍世界各地，如雲吞麵、燒味、菠蘿包，但我仍然覺得香港餐廳做得最正宗，最好味！」在香港都會大學副校長（策略規劃）區啟明教授眼中，香港的美食在國際間別具一格。他深信做好餐飲業不僅帶動美食旅遊，還能推動經濟增長。作為本港首間應用科學大學，香港都會大學一向因應市場趨勢及行業需求，靈活開辦理論和實踐並重的專業課程。為了迎合市場對餐飲業專業知識和技能的需求不斷上升，香港都會大學於2023年開辦全港首個餐飲業專業管理碩士課程，屬QF第6級，在課程設計、上課安排和收生要求等方面一直與業界保持溝通，更獲稻苗飲食專業學會的積極參與，希望為行內有志之士提供進修階梯，讓他們繼續「追夢」。

香港都會大學副校長（策略規劃）區啟明教授認為，大學教育著重學生為社會創造的價值，相信該課程學生畢業後可為餐飲業帶來正面影響。

香港有「美食天堂」的美譽，不僅傳統中菜做得出色，還匯聚各國美食，是美食旅遊的好地方。然而，在疫情過後，餐飲業跟其他行業一樣，迎來「新常態」，如市民「北上消費」及數碼科技應用等。本港餐飲業縱使面對挑戰，卻有著機遇，皆因業界仍有有心人不斷自我增值，為業界打拼。香港都會大學副校長（策略規劃）區啟明教授認為，現今餐飲業的管理階層需要創新思維、國際視野，以及軟硬技巧兼備，才能應對挑戰，帶領業界走得更遠。培養餐飲業管理人員具備上述素質，正是設計餐飲業專業碩士課程時的「初心」。

香港都會大學的餐飲業專業管理碩士課程不僅讓學生在思維上有所突破，亦著重其實用性。香港都會大學與稻苗飲食專業學會在2023年簽訂合作備忘錄，攜手培訓「軟硬實力」兼備的餐飲業人才。同時課程的收生準則亦照顧業界情況，如持有認可的專上學歷，即QF第4級或等同的資歷，及具備至少十年的管理或督導經驗的餐飲從業員亦可申請報讀。



或許有人認為從事餐飲業不需要高學歷，但隨著行業邁向集團式管理和國際化，管理層所需要的專業知識和環球視野已超越一般學士課程，這碩士課程正是為了填補這缺口而設計。區啟明教授指出：「學院透過與稻苗飲食專業學會的積極交流，了解到從業者的工作及進修需求，因此決定開設碩士學位課程。」課程除了協助學員在職場上獲得更高成就，長遠更能提升整個行業的專業水平。

課程首屆有8位學生，各有成就，各有故事。區啟明教授表示，在招生的過程中，吸引了擁有不同經歷的學生，他們有著各自的社會歷練，有助促進課堂交流和討論，達致教學相長的目標。以一位資深廚師為例，他的故事凸顯美食無分國界，具備國際視野的重要性。他早在80年代已擁有中國特級廚師的資歷，及後於日本工作期間，不遺餘力推廣日本及中國食材，更獲日本有關當局肯定授予勳章，可見他廚藝非凡，亦具備革新的本領。區啟明教授相信，這位學生的經驗有助本地餐飲業走向國際層面。



稻苗飲食專業學會
Institute of Dining Professionals

第二個例子是「承傳」的故事，學生是本地傳統麵檔的第三代傳人。他希望將現代化的品牌管理注入家族生意，亦期望傳統麵食可成為文化遺產。區啟明教授表示，保留香港傳統獨有的「味道」並承傳下去，是對本地餐飲業，以至文化產業的一大貢獻。另一個是關於「大學夢」的故事，一位在具規模的飲食集團中工作的員工，從基層一步步晉升至中級管理層，並成功完成了集團內部培訓學院的課程，獲得QF第4級資歷。



▲行業不同崗位對學歷要求有別，當從業員晉升至管理層，也可銜接至大學繼續其進修旅途，增進知識之餘，亦可獲得更高級別資歷。

培植「稻苗」不遺餘力 資歷架構課程提升競爭力

於2003年成立的稻苗飲食專業學會（前稱：稻苗學會），是香港餐飲業界唯一以專業及學術發展為本的專業機構。現有會員超越700名，管理食肆超過5000間，約佔全港持牌食肆中3分之1，是飲食業界7大商會之一。

稻苗飲食專業學會永遠榮譽會長鍾偉平博士，在餐飲業打滾半世紀，深明知識對從業員以至提升業界水平至關重要。他認為「授予知識更勝饋贈金錢」，當年眼見行內缺乏專門為中式餐飲從業員提供的專業管理課程，加上從業員予人「讀書少，冇信心」的印象，故創辦了「稻苗培植計劃」，推動中式食肆邁向專業化及提升從業員的技能標準。

鍾偉平博士一直致力提升餐飲業的專業水平，認為資歷架構認可課程有助業界走向專業化，因此他非常支持香港都會大學開辦屬QF第6級的餐飲業專業碩士課程。他指出，報讀的學生均有一定工作經驗或學歷，相信能全面提升從業員的管理經營能力及市場競爭力。



▲鍾偉平博士持續為「稻苗培植計劃」提供獎學金，每年由稻香飲食文化教育基金捐出一百萬元，扶助有需要的餐飲業從業員，每年受惠人數約100名。

想知更多
請即瀏覽



課程助業界創革新

「如果不提升本地餐飲業的人才水準，只會削弱行業的競爭力，我們絕對不想看到這個局面。」稻苗飲食專業學會主席江志恒坦言，目前飲食業的品牌管理仍未「到位」，業界亦需要創新，此碩士課程正傳授這方面的知識，在上課安排更適合在職從業員，同時在內容編排上切合業界發展所需，相信可提高本地飲食業的水平。

近年市民的消費模式改變，主席江志恒指出，對業界有一定的衝擊，故從業員以至有意加入餐飲業的生力軍需不斷裝備自己，知己知彼求進步；亦要保持正向思維，著重顧客的用餐體驗，才可鞏固「美食天堂」的地位。



▲(左起)香港都會大學校董會主席黃天祥博士工程師及副校長區啟明教授、稻苗主席江志恒、稻香集團主席鍾偉平，BBS, MH, JP