



會員通訊二零二三年六月份

酒店綠色體驗

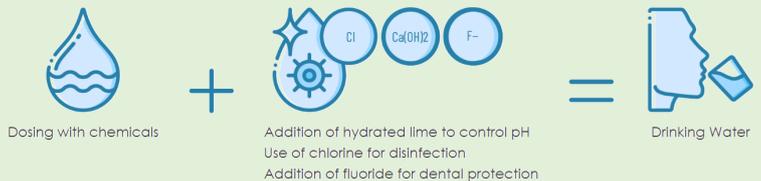


T酒店致力推動可持續發展，加入很多不同的環保元素，創造更美好的明天。希望客人及同學們透過酒店的產品和服務體驗可持續發展，有助將此概念融入生活當中，“您既一小步，成就將來嘅一大步” 讓我們一起提升環境的質素。接下來讓我為你們介紹，T酒店的綠色體驗。

減少使用即棄塑膠 — 智能過濾水系統



根據立法會《產品環保責任(修訂)條例草案》，政府計劃加快「減塑」步伐，最快今年(2023年)第四季，就會禁止在酒店房間免費提供膠樽裝水。



可循環再用皂液器

#REUSE

酒店所有客房浴室均全面採用可循環再用的皂液器，代替以塑料包裝的一次性沐浴用品。



垃圾回收計劃

#RECYCLE



環保乾傘器

#REDUCE



酒店停用雨傘膠袋。



除了環保元素，T酒店亦引入不同類型智能產品，方便同學及客人們日常運作。將來T酒店亦會有Smart room，敬請大家期待！

接下來為大家介紹：

智能行李偵測器



智能員工小幫手



Interactive Table



- 校友會個人分享 -



李偉歷 Nigel William Lee *sws*

Medallion for Excellence in WorldSkills Restaurant Service
Spanish Wine Scholar

- 2016-2018 酒店營運證書
- 2018-2019 餐飲營運文憑
- 2019-2021 Graduate Trainee
- 2022-2023 Trainee Graduate (Food and Beverage Competition Team)

- [2022年世界技能大賽特別賽網站](#)
- [有關2022年世界技能大賽特別賽香港代表團](#)

酒店及旅遊學院餐飲營運文憑畢業生李偉歷去年代表香港參與世界技能大賽特別賽的「餐飲服務」項目，勇奪比賽中的優異獎章。

去年他遠赴瑞士琉森參與世界技能大賽特別賽「餐飲服務」項目，比賽一共有21個國家及地區選手參與。他說：「在比賽中，選手需要向客人介紹菜式、即席烹調食物、擺盤、分菜和調酒等，展現選手的良好服務態度，選手更需要掌握高級西餐廳的特色菜餚和飲料製作技巧。」

李偉歷，Nigel擁有五星級酒店餐飲服務經驗，曾到法國酒莊交流，了解葡萄酒和白酒的釀造過程。他指世界技能大賽「餐飲服務」中，參賽選手需向客人介紹菜式、即席烹調食物、擺盤、分菜和調酒等，展現選手的良好服務態度，選手必須掌握高級西餐廳的特色菜餚和飲料製作技巧。偉歷十分高興在世界技能大賽獲得佳績，他說：「我透過參賽，希望證明自己的實力，世界技能大賽的密集式訓練，有助提升我的技術水平，對事業發展很有幫助，比賽更加深我對餐飲服務的認識，學到世界各地不同的服務形式，並提升品酒、調酒、沖調咖啡等各種技能，全面裝備投身餐飲業。」



香港明愛 營地服務 LET'S GO!

明愛營地服務營運四個營地，包括位於長洲之明愛賽馬會明暉營、明愛愛暉營、明愛家暉苑及坐落西貢之明愛賽馬會小塘營。營地自1964年開始投入服務，多年來以戶外教育為重點，由擁有豐富經驗的營地導師帶領，為中、小學學生帶來戶外學習體驗。此外，亦提供宿營及膳食服務，讓公眾體驗團體或家庭的康樂活動。

營地除提供一般康樂活動，如射箭、氣槍射擊及時下之新興活動外，更善用位處長洲及荔枝莊海岸的地理及文化優勢，舉辦不同的主題活動，希望透過不同的戶外環境，地區文化及生態元素，配合一系列教育及康樂活動：如天文探索、生態導賞、獨木舟及浮潛等，讓參加者得到不同的營地樂趣及體驗。

欲了解更多詳情，歡迎致電2981 7872或瀏覽本營網頁 <https://www.caritas.org.hk/zh/service/camp> 查詢。

營地特色活動(長洲)



氣鎗活動



天文探索



漁網袋及平安包製作



營地特色活動(西貢)



獨木舟活動



竹筏活動



浮潛體驗活動



LIFELONG
LEARNING

「VTC終身學習」課程以職場應用實例為主，正所謂活到老學到老，VTC為不同工作需要人士編訂一些實用性短期課程。VTC校友及學生登記成為用戶並連結 VTC 身份更可專享多項優惠及課程資助。



各項資助及優惠詳情可參考以下網站:

Website: <https://lifelonglearning.vtc.edu.hk> / https://linktr.ee/vtc_lifelonglearning

Email: lifelonglearning@vtc.edu.hk | WhatsApp: 2836 1750