



澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

持續教育學院
School of Continuing Studies



澳門烹飪協會

酒店餐飲卓越管理 - 專業大廚形象 2.0

Excellence in Hotel and Catering Management - Professional Chef Image 2.0

課程簡介

隨著社會經濟的發展和網絡娛樂時代的來臨，餐飲業不僅成為時下「網路+」的熱門話題及投資，廚師也成了備受媒體關注的人群之一。在這個餐飲業的網際網路時代，客人可以通過報刊、電視、網絡等多種渠道去了解一位廚師。廚師的形象管理不僅關乎自身的事業發展，對其服務機構的聲譽亦是非常重要。形象不僅是一個人的外貌，更重要的是其在公眾面前的表現，包括技能水平、待人接物等。那麼，廚師要如何管理好自己的形象呢？

「一招鮮，吃遍天」的時代已經過去，終身學習是廚師必備的能力，所謂「學到老，活到老」。廚師要具備良好的禮儀形象和人際技巧才可以在芸芸同儕中突出自己，獲得更多的成功機會。在這個課程中，學員將會瞭解廚師形象的重要，並可以專業地運用正確的禮儀技巧，配合工作環境需要，提升自身的專業素質。

教學目標

透過課堂學習、討論、個案分享等，讓參加者掌握專業形象的技巧，增強自信心和影響力。

- ◆ 認識廚師專業形象並明白其重要性
- ◆ 配合合適的穿著打扮來營造專業形象
- ◆ 使人際溝通上更圓滑，能運用並實踐行動以提升個人的專業形象

課程大綱

1. 做好廚師形象管理，才能成為高增值大廚

- 正確的行為舉止
- 打造個人品牌的元素

2. 廚房管理由自身做起

- 大廚的必備條件：兩高,兩好,兩精,兩敢

3. 選擇正確合適的衣飾

- 餐飲專業形象從制服著手
- 適當和不當的做法

4. 塑造專業形象及建立人際網絡

- 握手/交換名片/識別禮儀上的誤區和正確的做法
- 選擇合適的詞彙/合適的語調/管理非語言資訊

授課語言 Medium of Instruction

廣東話 Cantonese

上課地點 Venue 澳門新口岸宋玉生廣場335-341號獲多利中心11樓**上課日期 Class Date and Time**

課程編號: S180100022	2018 年 5 月 20 日	週日 15:00 - 18:00	課時 3 小時
---------------------	-----------------	------------------	---------

課程費用 澳門幣 500 元**收生名額** 40 人*** 報名注意事項 * 報名時間：星期一至五(9:00 - 20:00)、星期六(9:00 - 13:00) [公眾假期除外]**

1. 首次報讀本院短期課程者，請先登入**網上報名系統**（網址：<https://coes-stud.scs.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do>）或掃描以下的 QR Code，選擇 **<旅館及餐飲業>** 類別，預先登記個人資料（不需上傳身份證），填妥資料後，帶備身份證正、副本至本院辦理報名。
2. 報讀者可以現金/本票或劃線支票（抬頭請寫“澳門科技大學持續教育學院”或“SCHOOL OF CONTINUING STUDIES MACAU UNIV. OF SCIENCE AND TECHNOLOGY”）繳付學費及材料費，**現金收費上限為澳門幣/港幣 5,000 元**。
3. 所有費用一經繳交，恕不退還（本院取消開辦該課程除外）或轉讓。
4. 如課程報名人數不足，本院保留課程取消或延期的權利。

**查詢** 電話：8796 1809 / 8796 1805 電郵：scs@must.edu.mo網頁：<http://www.must.edu.mo/scs/diploma-certificate-programs>

- 如欲收到本院之課程資料，可發電郵至 scs@must.edu.mo 並提供閣下之電郵地址，標題主旨為“加入通知群組”。
- 本院亦為機構/政府部門/學校等提供內部培訓，按各機構不同之要求(主題/時間/地點/對象)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。