

# 餐饮服务管理



我们的餐饮服务管理中心能够为餐饮行业提供合格的毕业生，他们具备能胜任初级或中级职位的实践技能，知识与特长。

我们开设了厨师和服务员，餐饮服务的培训与文凭课程。此外，我们还提供许多专业培训课程，帮助餐饮业企业达到本地，区域和国家的规范要求。

我们的课程为毕业生提供能胜任本地甚至国际业界的一切知识与技能。我们的员工经验丰富，或是仍然在业界工作，或是与之密切相关。正是这些紧密的联系使我们的学生能够获得宝贵的实践经验，最终获得就业机会。

我们学生大部分学习时间都在这些业界服务机构中实践，得益是非常显而易见的。

我们在Rotokauri校区开设了功能齐全的培训餐厅Windows和制作厨房，向公众开放，所有员工都是我们的餐饮服务管理课程的学生。这些配备了最新技术的现代化设施，使我们的学生能够在亲身操作中学习。

在我们最成功的毕业生中，有国际知名的厨师和前新西兰饮食节目顶级厨神 (Masterchef) 的评判之一，Josh Emmett。他和许多其他业内专业人士会与我们的学生分享他们的知识和专业技能。

在我们的课程中包括了访问本地企业，令学生能够在真实的业界环境中拓展知识。学生还将参与各种校内外活动，将他们的技能，知识和特长应用在现实环境下，在各自工作领域中。

在校内的行业专家的指导下，无论是在课堂上还是在年度杯卡托烹饪美食节中担任评委，学生都可以获取宝贵的经验。

我们的毕业生可胜任：

- 酒吧员工
- 咖啡师
- 餐饮承包者
- 厨师
- 主厨
- 服务员

