

「品酒技巧與餐飲酒業管理」工作坊
Workshop on "Food and Beverage Management and Wine Tasting"

對酒店及餐飲業來說，除了前線的顧客服務之外，餐飲後勤工作亦是非常重要的環。廠商會舉辦工作坊，邀請專家講解如何選購合適的餐酒以及入貨、存貨等相關知識，協助企業全面掌握餐酒管理的技巧。詳情如下：

日期：	2019年9月18日(星期三)		
時間：	下午2:30至5:30		
內容：	1. 餐酒之不同產區國家的認識與實況 2. 入貨時如何挑選餐酒的年份 3. 按不同葡萄品種來瞭解各種餐酒的特性 4. 如何將食物原味道與烹調方法納入餐牌的菜式上	5. 瞭解餐廳貨源入貨要點 6. 挑選葡萄酒及品嘗步驟重點 7. 投資性的酒類與市場認識 8. 餐酒存貨保存及保質條件	
地點：	廠商會培訓中心(中環干諾道中64號廠商會大廈23樓)		
語言：	廣東話		
費用：	港幣\$550(廠商會、品牌局會員)；港幣\$600(非會員)		
講者：	徐燕珊 (Rebekah Chui) – 於本地酒店、會所、餐廳及不同的跨國企業提供專業的顧問服務和品酒培訓班，並考獲有全球認可的 WSET (Wine & Spirit Education Trust) Level 1、2、3，曾被西班牙總商會邀請出席國際性的 Hong Kong International Wine & Spirits Fair 及 HOFEX 演說。		

有意者請進行網上報名(<http://www.cma.org.hk/tc/registration/118>)或填妥報名回條，傳真予本會(號碼：3421 1092/ 2815 4836)留座，後連同劃線支票(抬頭請寫「香港中華廠商聯合會」)於開課三天前寄交本會(地址：香港中環干諾道中64號廠商會大廈3樓)。如有查詢，請聯絡本會曾瑞英小姐(電話：2542 8635)。

主辦機構：

協辦機構：



香港中華廠商聯合會
The Chinese Manufacturers' Association of Hong Kong



香港品牌發展局
Hong Kong Brand Development Council



ITK MANAGEMENT LIMITED
德健管理有限公司

香港中華廠商聯合會

傳真號碼：3421 1092/ 2815 4836

SER1

「品酒技巧與餐飲酒業管理」工作坊 報名回條

姓名：_____ (中文) _____ (英文)

職銜：_____ 電子郵箱：_____

公司名稱：_____

地址：_____

聯絡人姓名：_____ 電話：_____ 傳真號碼：_____

支票號碼：_____，合共港幣_____元 會員編號(如適用者)_____

注意事項：

閣下的個人資料將用作廠商會及德健管理有限公司日後課程推廣之用途；若閣下同意收到相關資料，請於方格內加上✓號。

*備註：1.本會將以先到先得方法辦理報名手續，並以收到支票日期作準 2.本會將於開課前三天向成功報名人士發出確認函；本會有權拒絕未有確認函的人士上課。除課程已額滿或取消外，已繳費用恕不退還 3.若因臨時事故而未能出席者，可另派代表補替，惟必須於開課前通知本會

** 您收到這類關於香港中華廠商聯合會的活動消息，是因為廠商會的資料庫載有您的聯絡資料。貴公司可選擇以電郵 _____ (收件人：_____)接收本會資訊，如 _____ 貴司日後不希望收到本會之宣傳單張，請填上傳真號碼 _____，傳真通知本會(地址：香港中環干諾道中64-66號廠商會大廈，電話：2542 8635，傳真：2815 4836)，本會需十個工作日處理。不便之處，敬請原諒。You are receiving this fax on our services and activities because your contact is in the database of The Chinese Manufacturers' Association of Hong Kong. If you do not want to receive our fax in the future, please write down your fax no. _____ and return to us by fax no. 2815-4836, address: CMA Building, 64-66 Connaught Road Central, Hong Kong, Tel: 2542 8635. We need 10 working days to process your request. Thank you.