

7 實踐中學習

旅遊學院附設兩所實習單位，分別為教學酒店「望廈賓館」及教學餐廳。在專業導師的指導下，學生可於現實工作環境中得到寶貴的學習經驗，並掌握到實際操作技巧。兩所實習單位均對公眾開放，且不收取政府稅及附加服務費。

望廈賓館

望廈賓館一直保持著較高的入住率，提供一個良好的實習環境及更多的培訓機會予學生。賓館不但提供培訓予本院學生，亦為分佈世界各地的姐妹學校的學生提供培訓，當中包括香港、泰國及紐西蘭等地。由2005/06學年開始房務培訓課程中加添了一個新的實務範疇 – 公共地段清潔，務求提供更全面的房務課程予學生。

賓館為了開拓休閒客務市場，延續去年數個較成功的推廣項目，包括設置「望廈賓館」下午茶時段及印製實習單位季刊「Temptations」等。為加強推廣，賓館更於2006年7月及8月期間推出夏日優惠套餐，吸引更多休閒和家庭客旅。同時，為慶祝2006年為澳門世界文化遺產年，望廈賓館繼續與澳門六大博物館合作推出富有教育意義的尋寶問答遊戲，為賓客在參觀博物館時帶來不少探索樂趣。

由於在賓館服務的培訓生時常以誠懇的態度待客，很多再訪賓客，其中包括長住旅客對培訓生的表現作出高度評價。



教學餐廳

在2005/06學年，教學餐廳承接多個政府部門、私人團體及協會的宴會，包括澳門旅遊局、德國領事館、順風會及澳門酒店協會等。此外，在美食推廣方面，成功舉辦了佛得角及瑞士美食週。亦推出多個主題餐宴，如：「情人節晚餐」、「聖帕特里克節美食」及「鮮蠔香檳之夜」。透過這些餐飲活動使學生能觀摩學習不同文化、擴闊餐飲專業知識及獲得獨特的工作及服務經驗。

在餐飲部職員培訓方面，學院成功地取得由英國葡萄酒及烈酒教育信託機構（WSET）所舉辦之基礎及高級證書課程。透過與 WSET 的合作，學院致力成為區內的重要評酒培訓中心。

