



新聞稿 - 即時發佈

美高梅與澳科大攜手開拓本地廚藝人才視野

邀請星級名廚 Mauro Colagreco 舉辦廚藝示範工作坊

【2018年9月26日，澳門】適逢「2018 澳門美食年」及澳門科技大學（澳科大）的全新廚藝學教學實驗室的啓用，美高梅與澳科大於今日首度合辦「廚藝示範工作坊」，並邀請名廚兼美獅美高梅「盛焰」餐廳顧問主廚 Mauro Colagreco，遠道從法國來到澳門，為澳科大酒店與旅遊管理學院學生示範廚藝技巧及分享心得。雙方希望為本地廚藝人才開拓新視野，以鞏固澳門作為「創意城市美食之都」的地位，加強建設成為粵港澳大灣區的旅遊教育培訓基地。

在阿根廷長大的 Mauro Colagreco 在 2001 年遠赴法國，他先後受聘於多間星級餐廳與多位米芝蓮名廚共事。他於法國的 Mirazur 餐廳於 2018 年躍升成為 San Pellegrino 「全球 50 家最佳餐廳」的第三位。

於「廚藝示範工作坊」上，Mauro 為三十名澳科大廚藝學學生示範「盛焰」餐廳之兩個招牌菜。Mauro 與學生的分享中表示，對亞洲有濃厚的熱愛，這裏有著無限可能，因此在法國以外，選擇澳門以及其他亞洲地區開設餐廳。他年青時，在阿根廷就讀於烹飪學校，導師說若想學到最好的，必須考慮到法國，就這樣他便隻身到法國追尋理想，創下今天的成就。他希望學生們也能像他當年一樣得到啟發及交流的機會，他日無論是否在自己長大的地方，只要精益求精，不斷探索和學習，一定會闖出自己的一片天。

澳科大林志軍副校長致辭時表示，大學 18 年來致力為澳門特區培育優秀人才。酒店與旅遊管理學院從 2013 年開設餐飲管理學士學位課程，課程分廚藝學及餐廳管理兩大專業，為澳門及其他地區培育高質素的專業廚藝人才和具備現代化管理模式的餐飲服務管理人員及餐廳經營者。幾年來，畢業生紛紛投身餐飲、酒店及旅遊業工作，成為行業精英，助力澳門發展成為世界旅遊休閒中心。今天在酒旅學院新建的其中一個廚藝實驗室進行，實驗室設備新穎，模擬未來職場工作環境，為餐飲管理的學生提供最完善及先進的教學設施及實踐環境；再加上同學們可以零距離學習大師的超高廚藝，將進一步提升和擴闊他們的餐飲知識和視野。



活動中邀請畢業於澳科大第一屆餐飲管理學士學位課程並主修廚藝學的余錦亮擔任是次工作坊之廚藝助理。余錦亮於 2017 年畢業時經已被美高梅錄取，更被安排到名廚 Mauro 主理的「盛焰」餐廳工作。他表示：「Mauro 時常為員工親自作培訓，而且餐廳所選用的食材均是世界頂級，讓我大開眼界。我感到非常幸運能身處在澳門這個美食之都，這裏有非常好的餐飲及廚藝培訓機構，更有世界頂級名廚雲集，足不出門便能向他們學習，因此我對餐飲業的職業前程非常樂觀。」

###

關於美高梅

美高梅中國控股有限公司（股份代號：2282）簡稱美高梅，為大中華地區領先的娛樂場博彩度假酒店發展商、擁有者和運營商之一，是美高梅金殿超濠股份有限公司的控股公司，為六家持有澳門經營博彩業務特許權 / 次特許權之企業之一。美高梅金殿超濠現時擁有及經營兩家酒店，一為位於澳門半島、屢獲殊榮的豪華綜合度假酒店 - 澳門美高梅；另一為 2018 年初開業、位於路氹城的現代豪華綜合度假酒店 - 美獅美高梅，使我們在澳門的版圖擴大逾一倍。

澳門美高梅是《福布斯旅遊指南》五星評級之綜合度假酒店，是一件充滿創意和風格的藝術傑作。除了約600間豪華客房及套房，賓客還能在這裏發現眾多與別不同的奢華享受，包括以巨型玻璃天幕覆蓋、充滿歐陸設計特色的天幕廣場，氣勢磅礴。澳門美高梅擁有世界一流的設施，包括佔地逾5,000平方尺的「美高梅展藝空間」展示各類藝術經典名作、水療中心、七間各具特色且集合各國佳餚的餐廳及酒吧等。此外，功能齊全的會議及場地設施，也讓澳門美高梅成為舉辦各類宴會的理想地點。酒店位於澳門半島最矚目的地段上，位置優越，與名店林立的壹號廣場相連。

美獅美高梅是美高梅在中國的最新發展項目。項目設計猶如路氹城的「珠寶盒」，設有近 1,400 間客房及套房、偌大的會議空間、頂級水療設施、零售商店、餐飲配套，以及美高梅首間國際酒店別墅「雍華府」為賓客提供極致豪華體驗。美獅美高梅亦推出亞洲首個動感大劇院及精彩表演，讓每位進入度假村的賓客得到精彩繽紛的體驗。美獅美高梅旨在推動多元化發展，為澳門帶來更多先進及創新的娛樂體驗，讓澳門繼續發展成為全球旅遊目的地。美獅美高梅是澳門最大型及首座巨型綜合建築，榮獲三星級中國綠色建築設計標識證書。



澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY



美高梅中國控股有限公司主要由美高梅國際酒店集團（MGM Resorts International）擁有（紐約證券交易所代號：MGM）。美高梅國際酒店集團是世界領先的全球酒店及餐飲款待公司，其轄下的度假酒店項目包括百樂宮大酒店（Bellagio）、美高梅大酒店（MGM Grand）、曼德拉灣大酒店（Mandalay Bay）及金殿大酒店（The Mirage）。

關於 Mauro Colagreco 及「盛焰」

採用由專人從世界各地首屈一指的農場精挑細選的上乘肉類，配以經典佳釀，實為饕客品嚐頂級扒類及美酒的必然之選。「盛焰」提供多款魚類、海鮮及各式肉類，餐廳豐富的葡萄酒和清酒單定能完美地配合各種餐膳選擇。追求與別不同體驗的賓客，可以預訂收藏了四千瓶佳釀的酒窖，或選擇於鐵板燒吧檯感受餐廳活力氣氛。

帶領「盛焰」的米芝蓮二星顧問主廚 Mauro Colagreco 以運用優質的新鮮食材烹調富地中海地區特色的佳餚而聞名。在阿根廷長大的 Mauro Colagreco 在 2001 年遠赴法國，他先後受聘於多間星級餐廳與多位米芝蓮名廚共事。他打理位於法國的 Mirazur 餐廳，以運用優質的新鮮食材烹調富地中海地區特色的佳餚而聞名。餐廳於 2007 年首度獲頒米芝蓮一星殊榮，並於 2009 年入選「全球 50 家最佳餐廳」。Mirazur 餐廳更於 2018 年躍升成為 San Pellegrino「全球 50 家最佳餐廳」的第三位。

關於澳門科技大學

澳門科技大學建校於 2000 年，發展迅速，已成為澳門規模最大的綜合型大學，也是海峽兩岸暨港澳最年輕的五十強大學。大學致力為社會培養各類高質素人才，推行教研並重政策，注重辦學特色，追求卓越，使學術發展不斷踏上新臺階。大學已連續七年位列上海交通大學世界一流大學研究中心和上海軟科聯合發佈的“中國兩岸四地大學排名”的百強大學，2017 年位列第 28。

辦學宗旨與發展願景

大學秉持“意誠格物”之校訓，恪守“增進文化交流，致力人才培育，促進經濟發展，推動社會進步”的辦學宗旨，緊貼澳門和國家發展所需，充分吸納國際一流大學的辦學經驗，創辦各類教育課程，培養基礎理論紮實、實踐及創新能力強、通曉中英雙語、德才兼備、符合



澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY



科技與經濟全球化發展所需的高質素人才，同時積極拓展多元化和前沿性學術研究，促進大學跨越式發展，努力躋身亞太區知名學府行列。

院系設置與課程特色

經澳門特區政府批准，大學擁有博士、碩士、學士三級學位授予權，授課語言以英語為主，部分課程以中、葡或西班牙語授課。目前各類在校生逾 11,000 名，其中博士及碩士研究生約 3,300 名，本科生 7,900 名。大學現設商學院、酒店與旅遊管理學院、人文藝術學院、法學院、資訊科技學院、中醫藥學院、健康科學學院、藥學院、國際學院，涵蓋文、理、法、管、商、醫、藥、藝術、傳播、語言等學科門類課程。還設有持續教育學院，為在職人士提供學習機會。

科研發展與最新建設

大學崇尚學術自由，支持教師和研究人員開展多元化的學術研究，鼓勵團隊協作，創造新知識、新技術、新產品，促進學術多元發展，為澳門及國家發展服務。經過多年建設，大學現有兩個國家重點實驗室：中藥質量研究國家重點實驗室及月球與行星科學國家重點實驗室，以及多個重大的研究院所及研究中心，如可持續發展研究所、太空科學研究所、社會和文化研究所、澳門系統工程研究所、澳門環境研究院。2016 年，大學還新設了智慧城市研究院和澳門首個以諾貝爾獎得主實驗室“生物物理與中醫藥實驗室”。2018 年，大學獲國家教育部批准，與內地四所高校共同建立人文社科重點研究夥伴基地及聯合實驗室。這些實驗室及研究所同時兼備教研方面的功能，為培養優秀研究人才提供實踐機會和研究平臺，亦對澳門社會持續發展和經濟適度多元發展作出新貢獻。

學術交流與國際合作

國際化是大學發展的強勁動力，也是大學發展的重要方向。在學術管理上，大學根據澳門的社會及人文特點，充分吸納國際知名學府的經驗，建立適應大學國際化發展的管理理念與文化、管理模式與架構、管理制度與程式等，創辦具有先進管理水平的國際型大學。目前，大學在教育課程、學術研究、人才培訓、學生交流等領域，已與歐洲、美洲、澳洲及中國內地、臺灣、香港等近 100 多所教研機構建立了多種形式的合作關係，也是亞太大學聯合會(AUAP)及國際大學聯合會(IAU)成員。



澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY



傳媒如有查詢，請聯絡：

美高梅

關思穎 (Jessie Kuan)

助理公共關係總監

電話：(853) 8806 3412

電郵：jessiekuan@mgm.mo

林鳳敏 (Karen Lam)

公共關係經理

電話：(853) 8806 3421

電郵：karenlam@mgm.mo

澳門科技大學

李珮珊 (Eliza Lee)

傳訊及公共關係處

電話：(853) 8897 2241

電郵：pslee@must.edu.mo