

國際學生展示道地的美食與文化

駐馬來西亞臺北經濟文化辦事處

廚師的工作沒有結束的底限，即使他們把他們的圍裙丟棄，但是卻不會在吉隆坡大都會大學發生。根據酒店及旅遊業管理學院的方案，其烹飪藝術超越了食物準備。學生們還學習了介紹和宣傳他們在廚房裏所學所用的，好讓他們可以應對在學校裡舉辦的一年一度的美食節日。

該學院的主任，也是一名廚師，他說：“我們的目標是讓學生們接觸到各種活動，拓寬自己的知識，並為讓他們學習到必要的技能。“當他們畢業到外面的世界時，他們就已經準備好迎接新的挑戰。”本次活動還有助於讓學生們體會到不同國家的美食和生活文化方式，該學院便可成為本地和國際學生們的“家”。

除了烹飪課程，該學院還提供管理方案，包括酒店，會議，和餐廳等的課程供學生們選擇學習。

資料來源：2011/10/22 New Straits Times

Read more: CAMPUS WATCH: More than just a chef

http://www.nst.com.my/nst/articles/CAMPUSWATCH_Morethanjustachef/Article#ixzz1bmDOVLDp

