Cultivating Hospitality Elites

待客之道不仅是提供服务，更是一门让宾客宾至如归的艺术。在东姑阿都拉曼管理及工艺大学（拉曼理工大学）的酒店管理学，学生通过循序渐进的实战训练，完成从服务执行到餐厅管理的成长历程。

拉曼理工大學 培養酒店精英

實踐與管理能力全面提升

该大学酒店管理学通过The Roots起步，再迈向The Place，这两大实训平台，引领学生从基础的实践技能，迈向卓越管理能力。

就读酒店管理文凭课程的叶慧卿表示，她选择拉曼理工大学正因设施完善，包括培训厨房、酒店模拟实训室Fern House及The Roots餐厅，让她在实践中学习。

在The Roots，她体验到餐厅全方位真实营运，包括接待顾客、环境维护、收银与流程协调。一次午餐高峰突增客流，团队迅速分工协作，顺利完成服务，让她深刻体会到团队合作的重要性，也明白服务不仅是完成任务，更需预见顾客需求、创造美好体验，同时保持耐心与韧性。

陈睿霓（后排左四）与同学为餐厅服务做准备，展现团队合作精神。

从执行到领导之蜕变

对酒店管理学（荣誉）学士生陈睿霓而言，The Place象征从执行到领导的蜕变。学生在此负责排班、协调前厅与厨房，并管理整体运营，学习领导力、决策力与情商。

她回忆担任主题餐厅活动经理时，主菜环节出状况，她带领团队安抚宾客、顺利完成服务，赢得好评。

酒店管理课程主任莫哈末艾祖丁博士指出，The Roots到The Place的进阶经过精心设计，不仅是培训场所，更是塑造品格、领导力与酒店热情的熔炉。

文凭阶段着重实践，为操作技能打下坚实基础，并学习纪律、服务流程和客户互动；升上学位课程则侧重领导力、战略思维和管理。

欢迎浏览拉曼理工大学社会科学与人文学院（FSSH）官网：fssh.tarc.edu.my/programmes或WhatsApp:011-1078 5990、011-1059 7135获取课程资讯。

该校将于3月14、15、28及29日，上午10时至下午5时，在隆、槟、霹、柔、彭、沙举办开放日，欢迎致电011-1059 7082了解今年5、6、9、11月文凭、学士及全年研究生课程招生详情。