



## 關於立法會鄭安庭議員書面質詢的答覆

遵照行政長官指示，經徵詢文化局、旅遊學院及博彩監察協調局意見，本人對立法會 2017 年 12 月 19 日第 215/E153/VI/GPAL/2017 號公函轉來鄭安庭議員於 2017 年 12 月 15 日提出，行政長官辦公室於 2017 年 12 月 21 日收到之書面質詢，答覆如下：

中國澳門是次獲選加入聯合國教科文組織創意城市網絡成為美食之都，這項新的美譽將帶來前所未有的新機遇，助力澳門推動經濟多元發展，讓城市以美食作動力促進本地文化保育，並且全面邁向可持續發展，擴大國際合作。

一直以來，特區政府均非常注重本澳傳統老店所承載的珍貴文化傳統和技藝。近年，文化局曾資助澳門設計團體，為一批經營逾半世紀的本澳傳統特色商號重新塑造品牌形象，也開展了相關的資料收集與保存工作。日後亦將繼續推動本澳傳統老店進一步傳承與發揚其蘊含的地道特色和集體回憶。

此外，為配合特區政府打造“美食之都”的相關建設工作，文化產業委員會亦於 2017 年下半年成立“美食·文化產業推動小組”，探討澳門“美食·文化產業”的定位及發展方向，研究美食與文創的聯動發展策略，擬定未來發展的行動計劃，為特區政府出謀獻策。



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
旅遊局  
Direcção dos Serviços de Turismo

在特區政府的推動下，各博企已在多個領域，如人才培養、帶動經濟適度多元化發展、支持本地企業，包括質詢提及的傳統老店，以及參與慈善事業等方面進行了大量工作，未來特區政府將會從多方位持續推動博彩業進一步配合和助力“世界旅遊休閒中心”的建設。

為符合聯合國教科文組織每四年遞交工作報告的規定，特區政府各部門將透過通力合作，展開短、中、長期規劃以推動澳門美食之都的工作。

在短期規劃方面，特區政府將啟動連串本地及海外慶祝活動，廣泛宣傳澳門此新添的美譽。與此同時，澳門將於不同層面展開多個項目，當中包括加強職業培訓及舉辦年度的澳門國際美食論壇，參與各創意城市舉辦之國際交流活動，並且成立管理及監督機制，制定工作計劃，以落實各相關舉措和項目計劃，監督執行狀況。

在中期規劃方面，建立澳門土生菜資料庫，在保存有關澳門土生菜的歷史、食譜和烹飪技藝的同時，制定客觀的標準和條件，讓四百多年的美食文化傳統得以流傳和發揚；於澳門國際影展頒獎典禮加入美食創意元素，推動跨領域文化創意產業的發展；與本澳高等教育機構合作，開展與創意城市美食之都的國際交換生計劃，為本澳年青人提供國際交流平台，學習不同文化和烹飪技藝，擴闊視野；繼續支持澳門美食節的舉行，並邀請各創意城市美食之都參與，促進業界交流



澳門特別行政區政府  
Governho da Região Administrativa Especial de Macau  
旅遊局  
Direcção dos Serviços de Turismo

合作。

至於長期規劃方面，教育是推動創意美食文化發展的根本，因此，特區政府已着手加強行業人材培養的工作。

在非高等教育方面，教育暨青年局規劃在石排灣 CN6a 地段教育用地興建“職業技術教育實踐中心”，其中將設立“國際廚藝區”，提供廚藝技能培訓。

在高等教育方面，旅遊學院自 2011 年增設廚藝管理學士學位課程，以培育廚師及餐飲業之管理人才。2016/17 學年，旅遊學院提供了約 170 個餐飲課程，涵蓋不同領域、各種專業程度，滿足不同經驗與背景人士所需，亦提供夜間文憑課程（麵包及西餅製作文憑課程、西式烹飪技巧文憑課程）及證書課程和邀請國際廚藝大師舉辦工作坊，為本澳打造一個與國際接軌的餐飲交流學習的平台。旅遊學院正籌備設立廚藝中心，提供高等教育學位、持續進修、職業培訓等，培養高素質廚藝人材，旨在從教育、培訓和研究的層面推動本地美食(尤其是土生菜)的傳承和創新。

只有透過政府與民間通力合作，教育及多個產業互相配合，“美食之都”前景可期，有助加快推動本澳經濟適度多元發展和世界旅遊休閒中心的建設。

以上所有項目將配合聯合國教科文組織創意城市網絡的宗旨，利



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
旅遊局  
Direcção dos Serviços de Turismo

用創意作為動力推進城市的可持續發展。

旅遊局局長

文綺華

2018年2月1日