

## 銀娛與澳門旅遊大學合辦社區旅遊培訓項目 助團隊成員深化認識本地文旅資源

**2025年1月6日** — 銀河娛樂集團（下稱「銀娛」）積極支持澳門特別行政區政府（下稱「特區政府」）推廣社區旅遊，助力促進澳門旅遊業的跨界融合發展，除了自 2023 年起與特區政府合作活化荔枝碗船廠片區，亦積極透過多元舉措，包括推出不同的培訓及活動，增進團隊成員及社區不同群體對澳門社區旅遊資源的認識。2024 年，銀娛與澳門旅遊大學合作推出「銀娛歷澳計劃」，並於 11 月至 12 月期間先後合辦「路氹百年情懷」專題培訓講座以及嶄新的「感受澳門學習計劃」。兩項培訓均旨在為銀娛款客服務相關的前線團隊成員提供深入了解本地社區豐富多姿的旅遊及歷史文化的機會，從而更好地在日常工作中向客人推廣澳門的社區旅遊資訊，展現澳門「世界旅遊休閒中心」的多維度魅力。

逾 300 名銀娛管理層成員及前線團隊成員，參加以「路氹百年情懷」為主題的兩場專題培訓講座，由澳門旅遊大學管理及專業發展學院院長林靜芝博士、文化遺產及旅遊課程主任陳傳錢先生及講師霍曉楓女士作分享，內容涵蓋離島區百年間的歷史事件、當地社區民眾的往昔生活，乃至建築風格變遷等主題，以輕鬆有趣的方式讓團隊成員了解離島區的發展，多角度領略澳門作為中西文化交融橋樑的獨特魅力。講座上，銀娛團隊成員積極與講師交流互動，共同探討澳門歷史文化傳承與文化旅遊推廣如何相輔相成，氣氛熱絡。

與此同時，為期 5 日的「感受澳門學習計劃」亦為 25 名來自款客、餐飲、酒店服務等多個前線營運部門的團隊成員，提供結合知識課程及實地考察的培訓。在澳門旅遊大學專業導師的引領下，團隊成員首先學習澳門現時文化遺產保育工作的相關資訊，然後實地走訪澳門半島、氹仔及路環多個區域，深度發掘澳門社區旅遊的歷史韻味及文化亮點，當中包括銀娛與特區政府攜手活化的荔枝碗船廠片區，了解片區及澳門傳統造船業文化歷史，進一步了解活化計劃對歷史文化保育的重要作用，以及體驗銀娛對活化片區的設施升級所展現的嶄新文旅跨界融合魅力。此外，銀娛安排團隊成員參加由旗下安達仕廚薈行政總廚黎安德所教授的「羅夫人祖傳葡撻工作坊」，讓團隊成員學習如何製作澳門特色葡撻，從中溯源澳門非物質文化遺產土生葡菜的傳承及發展，體驗澳門「美食之都」的多元美食文化；完成學習計劃的團隊成員亦於專題講座當天進行結業禮，並獲頒發證書。

銀娛一直以來積極參與推動本地社區旅遊發展，完成首階段升級活化的荔枝碗船廠片區已於 2024 年 12 月 7 日重新開放，以高科技的嶄新展覽形式傳承澳門傳統造船文化



的歷史故事，同時在片區內提供包括節日市集、文藝表演等多種形式的旅遊體驗，打造路氹新文旅地標。此前，銀娛更邀請一眾訪澳國家金牌運動員參觀片區，感受澳門傳統漁業非遺文化及社區旅遊魅力。未來，銀娛將持續以務實行動推動「旅遊+」跨界融合，為澳門綜合旅遊休閒產業的多元發展注入更多活力。

- 完 -

圖片說明



P001：銀娛與澳門旅遊大學於 2024 年合作推出「銀娛歷澳計劃」，舉辦兩場「路氹百年情懷」專題講座，約 300 名管理層成員及前線團隊成員參加。



銀娛 GEG



P002：澳門旅遊大學管理及專業發展學院院長林靜芝博士在「路氹百年情懷」講座上向銀娛團隊成員分享澳門歷史文化知識。





P003：銀娛於 2024 年與澳門旅遊大學合作舉辦「銀娛歷澳計劃」，當中包括為期 5 日的「感受澳門學習計劃」，旨在提升團隊成員對澳門歷史文化的認識。



P004：參與「感受澳門學習計劃」的銀娛團隊成員走進荔枝碗船廠片區，了解澳門傳統造船業歷史，並加深對活化計劃的認識。



銀娛 GEG



P005：參與「感受澳門學習計劃」的銀娛團隊成員到「羅夫人祖傳葡撻工作坊」，學習葡撻製作過程，深化對澳門特色美食文化的了解。