

泰越菜式廚務助理基礎證書

Foundation Certificate in Kitchen Assistant for Thai and Vietnamese Cuisine Training

課程對象：有意成為泰越菜式廚務助理或入職飲食業的失業/待業人士。

課程目標：讓學員掌握東南亞菜餐飲從業員的專業技術，以應付業內人力需求，與及協助畢業學員入職餐飲業工作。

入讀資格：

- 中三學歷程度；或小六學歷程度及具兩年工作經驗；及
- 能閱讀及理解廣東話；及
- 具就業意欲；及
- 對泰越菜式廚務工作有興趣；及
- 須通過面試。

時數：160小時（訓練期約8週）

教學方法：課堂教授、示範及實習

畢業要求：學員必須達到下列畢業要求，方獲頒畢業證書：
(i) 學員的總課程出席率須達80%或以上；及
(ii) 必須於課程評估考獲整體及格分數；及
(iii) 必須分別於期末考試各部份（包括筆試及實務試）考獲及格分數。

訓練內容：

單元	內容	訓練時數
(一) 行業簡介及廚房工具運用	1. 越南和泰國菜的飲食文化及禮儀 2. 飲食業常用詞彙及句子 3. 廚房設施及工具運用	16
(二) 技能訓練	1. 飲食業工作安全及防火常識 2. 衛生常識及食物安全 3. 飲食業的職安健康 4. 介紹刀石種類和用法 5. 各種不同肉類醃肉方法及用途 6. 泰式食品及冷盆製作 7. 泰式飲品製作 8. 越南食品、湯及汁醬製作 9. 越式飲品製作	111
(三) 個人素養	1. 自我認識及管理 2. 思維及情緒管理 3. 工作服務文化及技巧 4. 溝通技巧、人際關係及團隊精神	20
(四) 求職技巧	1. 求職及面試技巧 2. 相關條例簡介	12
(五) 課程評核	1. 期末筆試 2. 期末實務試*	1
	合計：	160 小時

* 學員完成上述訓練時數後，須於課程以外的時間在培訓機構進行實務試。

評估：

1. 持續評估 (40%)：包括實務試及「個人素養及求職技巧」單元評核
2. 期末考試 (60%)：包括筆試及實務試

註：培訓機構會為所有完成課程的學員（即出席率達 80%的學員，包括課程評核中及格或不及格的學員）於完班後提供 3 個月的就業跟進服務。

【本課程大綱的內容或須因應香港學術及職業資歷評審局就課程進行評審時所提出的意見、相關法例的修訂、相關牌照或行業認證要求的轉變等情況而作出修訂。課程大綱以僱員再培訓局最新公佈的版本為準。】