

京川滬菜初級廚師基礎證書
Foundation Certificate in Junior Cook for
Beijing, Sichuan and Shanghai Cuisine Training

課程對象： 有志入職從事京川滬菜初級廚師或相關行業之失業或待業人士

課程目標： 讓學員能認識基本的京川滬菜製作及廚房工作及實務技能，以投身京川滬菜初級廚師的工作。

入讀資格：

- 中三學歷程度；或小六學歷程度及具兩年或以上工作經驗（申請人如未達小六學歷程度者，按面試表現決定取錄與否）；及
- 具就業意欲；及
- 對京川滬菜製作工作有興趣；及
- 須通過面試。

時數： 152 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) 學員的總出席率須達課程的最低要求(80%)；及
- (ii) 必須於課程評估考獲整體及格分數；及
- (iii) 必須於期末考試各部份（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) 行業概況	1. 現時京川滬菜食肆概況及京川滬菜趨勢 2. 京川滬菜食肆的工作環境及日常工作流程 3. 京川滬菜初級廚師的工作範疇和職責 4. 入職條件、聘用模式、晉升路徑	4

單元	內容	訓練時數
(二)技能訓練	1. 介紹中菜製作用具、使用及保養 2. 常用原材料的使用、採購及貯藏步驟 3. 食物安全及衛生 4. 預防食物中毒 5. 個人衛生 6. 環境衛生（例如，消毒清潔，殺蟲滅鼠等） 7. 製作京川滬冷菜、湯羹、小菜、美點技巧及實習 8. 機械的危害及其預防方法 9. 人力提舉及搬運之正確方法 10. 物料儲存及堆放之安全方法	115
(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：		152

* 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

備註：

- 培訓機構須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。】