

咖哩菜式的製作基礎證書（兼讀制）
Foundation Certificate in Preparation of Curry Cuisine
(Part-time)

課程對象： 飲食業從業員或有意投身飲食業人士

課程目標： 讓學員認識咖哩菜中傳統香料的特性及配搭運用，了解不同地區的咖哩種類，掌握咖哩菜中常用的配製方法，協助學員提升烹調咖哩菜式的技巧。

入讀資格：

- 現職或曾任職飲食業廚房部工作的人士；或
- 持有由僱員再培訓局頒發的「泰越菜式廚務助理基礎證書」、「日本料理初級廚師基礎證書」、「茶餐廳廚吧助理基礎證書」、「廚務助理基礎證書」或同等資歷

時數： 24 小時

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(50%)；及
- (iii) 必須於期末考試考獲及格分數(50%)。

訓練內容：

內容	時數
1. 飲食業職業安全	23.5
2. 咖哩菜式的特色及主要成分	
3. 咖哩菜式的烹調技巧	
4. 展示專業能力	
5. 期末筆試	0.5
合計：	24

課程評估：

持續評估 (40%)：實務試

期末考試 (60%)：筆試

【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。】