僱員再培訓局
人才・發展・匯聚

供學員參閱
生效日期: 2024 年 4 月 1 日

烹調西式主菜技巧（貝介類及魚類）基礎證書（兼讀制）

Foundation Certificate in Preparation of Western Main Dishes (Shellfish and Fishes) (Part-time)

課程對象： 具廚務相關工作經驗的人士

課程目標： 讓學員認識及掌握烹調西式貝介類及魚類主菜的製作要訣，以提升學員相關的烹調技巧。

入讀資格：

- 具半年或以上廚務相關工作經驗的人士；或
- 持有資歷架構「過往資歷認可」機制在餐飲業（西式菜系）的能力單元評審中，取得「西式菜系廚藝烹飪」專項達一級資歷資格；或
- 持有資歷架構「過往資歷認可」機制在餐飲業（中式菜系）的能力單元評審中，取得「廚藝切配〔砧板〕」、「廚藝烹飪〔爐頭〕」其中一個專項達一級資歷資格

時數： 9 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之最低要求(80%)；

(ii) 必須於課程評估考獲整體及格分數(50%)；及

(iii) 必須於期末筆試考獲及格分數(50%)。

訓練內容：

內容	時數
1. 貝介及魚類的認識 2. 西式貝介及魚類主菜的認識 3. 貝介類主菜的烹調要訣及注意事項	8.5

內容	時數
4. 魚類主菜的烹調要訣及注意事項	
5. 期末筆試	0.5
合計：	**9**

課程評估：

(A) 持續評估 (40%)：實務試

(B) 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。】