

# 飲食業

## 行業概況

香港薈萃了中西飲食文化，食肆數目眾多，包括酒樓、茶餐廳、快餐店、酒吧、咖啡店、飲品店，以及大大小小提供美式、歐洲、亞洲等美食的食肆。隨著業界致力提升顧客服務質素、利用各地的食材開發新的食譜、引入現代化的管理技術、營銷策略等元素，令飲食業的營運更國際化和專業化，以達致與時並進。

飲食業一般入職的學歷要求不高，相對容易加入。飲食業工作涵蓋多個範疇，例如餐飲及宴會服務、中西廚務、中式烹調、西式烹調、包餅/甜品製作、點心製作、咖啡調製及紅酒推廣等，求職者可因應自己的興趣考慮入職方向。新入職者一般由基層職位做起，隨著經驗的積累和進修而獲得晉升機會。

## 工作挑戰

食肆營業時間長，員工往往需要輪班和在假期工作。此外，無論是在樓面或是廚房工作，均對員工有頗高的體力要求。在廚房工作需要面對高溫的環境，而任職侍應工作則需要保持親切有禮，外表整潔，並能靈活處理突發事件及投訴。

## 有興趣入行人士應具備的條件

- 廚務人員須對食品製作感興趣，而樓面人員則須具耐性及良好的溝通技巧
- 刻苦耐勞
- 接受長時間或輪班工作

## 一般晉升階梯

- 見習侍應 ▶ 侍應 / 水吧 ▶ 部長 ▶ 主任 ▶ 副經理 ▶ 經理
- 見習廚師 ▶ 廚師 ▶ 廚師領班 ▶ 助理大廚 ▶ 大廚 ▶ 總廚



# 2024-25年度ERB「飲食業」課程圖譜

## 就業掛鈎課程

## 技能提升課程

侍酒員  
基礎證書

葡萄酒  
推廣員  
基礎證書

調酒員  
基礎證書

茶餐廳  
廚吧助理  
基礎證書

廚務助理  
基礎證書

甜品製作員  
基礎證書

包餅製作員  
基礎證書

餐飲及  
宴會服務員  
基礎證書

泰越菜式  
廚務助理  
基礎證書

咖啡調製員  
基礎證書

京川滬菜  
初級廚師  
基礎證書

點心製作員  
基礎證書

日本料理  
初級廚師  
基礎證書

### 酒類及飲品

葡萄酒知識 I  
證書 (兼讀制)

葡萄酒知識 II  
證書 (兼讀制)

雞尾酒調製技巧  
基礎證書 (兼讀制)

日本清酒知識  
基礎證書 (兼讀制)

咖啡拉花藝術  
基礎證書 (兼讀制)

咖啡彩繪及3D立體拉花藝術  
基礎證書 (兼讀制)

咖啡烘焙  
基礎證書 (兼讀制)

手搖茶類飲品製作  
基礎證書 (兼讀制)

中國白酒知識  
基礎證書 (兼讀制)

### 甜品製作

法式甜品製作基礎證書 (兼讀制)

朱古力製作 II 基礎證書 (兼讀制)

朱古力製作 I 基礎證書 (兼讀制)

### 麵包 / 西餅製作

麵包/西餅製作基礎證書 (兼讀制) :

- 經典包類/咸包及酥包類/  
健康包類
- 蛋糕類/雜餅類/撻及批類

### 顧客服務

飲食業「以禮待客」技巧基礎證書 (兼讀制)

### 管理

共享廚房的營運知識  
證書 (兼讀制)

食物衛生證書 (兼讀制)

預製菜的營運知識  
證書 (兼讀制)

### 西式烹調技巧

烹調西式頭盤/湯類/主菜技巧  
基礎證書 (兼讀制) :

- 蛋類及沙律類
- 忌廉湯及凍湯
- 牛類/豬類/家禽類/貝介類及  
魚類/薯菜及蔬果類

### 出品部

粵式禮餅的認識及  
製作基礎證書 (兼讀制)

節令點心認識與  
製作基礎證書 (兼讀制)

潮州菜的認識與  
製作基礎證書 (兼讀制)

燒味部認識與  
製作基礎證書 (兼讀制)

西式餐飲食品製作  
基礎證書 (兼讀制)

中式素菜的認識與製作  
基礎證書 (兼讀制)

中式冷盤醬汁的認識與  
製作基礎證書 (兼讀制)

中式熱盤醬汁的認識與  
製作基礎證書 (兼讀制)

保健及養生菜式的認識與  
製作基礎證書 (兼讀制)

烹調意大利菜式技巧 (薄餅)  
基礎證書 (兼讀制)

川湘菜的認識與製作  
基礎證書 (兼讀制)

咖喱菜式的製作基礎證書 (兼讀制)

小六

中三

中五

失業、待業人士

業內人士 / 有興趣轉業人士

歡迎15歲或以上的  
香港合資格僱員報讀