

## 廚務助理基礎證書

### Foundation Certificate in Chef Assistant Training

- 課程對象：** 有意入職廚務或相關工作的失業或待業人士
- 課程目標：** 讓學員認識及掌握食肆一般廚務工作的基本知識及技巧，明白中西式飲食行業文化及要求，並認識基礎中西式烹調技巧，以投身廚務工作
- 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；及
  - 須具就業意欲；及
  - 對廚務助理有興趣；及
  - 須通過面試
- 時數：** 124 小時（訓練期約 7 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之最低要求(80%)；及
  - (ii) 必須於課程評估考獲整體及格分數；及
  - (iii) 必須於分別於課程持續評估及期末考試考獲及格分數

**訓練內容：**

單元	內容	訓練時數
(一) 行業簡介	1. 行業市場概況及趨勢 2. 廚房的基本運作及分工 3. 廚務助理工作範圍和職責 4. 入職條件、聘用模式、晉升路程	4
(二) 技能訓練	1. 廚房設施及工具的認識、運用及清潔保養 2. 食物安全及衛生 3. 原料認識、烹調及初步加工 4. 乾貨原料的泡發 5. 刀工與配菜 6. 火候與調味 7. 掛糊、上漿和勾芡 8. 盛裝菜餚的方法 9. 行業用語訓練	87

單元	內容	訓練時數
(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
<b>合計：</b>		<b>124 小時</b>

\* 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。】