



家務助理中西式宴客菜式基礎證書（兼讀制）

Foundation Certificate in Chinese and Western Banquet Cookery for Domestic Helpers (Part-time)

- 課程對象：** 有意學習中西式宴客菜式的家務助理畢業學員
- 課程目標：** 讓學員認識食物營養及配搭，以及中西式宴客禮儀的基本知識，並掌握中西式烹調及伴碟技巧，以於日常家居環境下準備中西式宴會及製作相關的宴會菜式
- 入讀資格：**
- 現職家務助理；或
 - 完成僱員再培訓局「家務助理基礎證書」課程
- 時數：** 45 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%)；及
 - (ii) 必須於課程評估考獲整體及格分數；及
 - (iii) 必須於期末考試考獲合格分數

訓練內容：

單元	內容	訓練時數
(一)烹飪及廚務知識	1. 食物烹調技巧 2. 購買食物的財政考慮、單據處理 3. 菜單設計、烹調的選材和配搭 4. 伴菜製作及伴碟技巧	6
(二) 食物營養及安全	1. 食物營養知識、食物儲存 2. 煮食衛生及職業安全 3. 廚房設施及工具運用	5

單元	內容	訓練時數
(三) 宴會準備及禮儀	1. 宴會前的準備工作及角色扮演 2. 中西式宴會服務要點 3. 中西式餐桌擺設、餐具介紹及運用，以及相關禮儀	5
(四) 中式宴會烹調知識	1. 中餐菜式特點 2. 中式烹調方法 3. 講解菜式製作的烹調技巧、示範及實習	15
(五) 西式宴會烹調知識	1. 西餐菜式特點 2. 西式烹調方法 3. 講解菜式製作的烹調技巧、示範及實習	14
(六) 課程評核	期末實務試*	--
合計：		45

* 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：

(A) 持續評估 (20%)：筆試

(B) 期末考試 (80%)：實務試

【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。】