

家常日本菜式製作（前菜及小食）基礎證書（兼讀制）
Foundation Certificate in Homemade Japanese Cuisine
(Appetizer and Side Dish) (Part-time)

- 課程對象：** 家務助理，或完成「家務助理基礎證書」課程的人士
- 課程目標：** 提升業界從業員在製作日本菜式（前菜及小食），如日本炸豆腐／日式燉蛋、日式炸雞件／炸茄子、牛油焗金菇菜、蟹子蟹柳沙律，以及麵豉湯的技巧，讓學員能了解及掌握基本日本菜式製作知識和方法
- 入讀資格：**
- 現職家務助理及通過中文入學筆試的人士（如申請者達小六學歷程度，可豁免筆試）；或
 - 完成僱員再培訓局「家務助理基礎證書」課程
- 時數：** 18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) 必須於持續評估及期末考試考獲總分之70%或以上，其中持續評估的評分不低於70%

訓練內容：

內容	時數
1 日本菜式烹調方法	17.5
2 基本日本菜式（前菜及小食）製作（實習／示範）	
3 筆試	0.5
總計：	18

評估：

- (A) 持續評估(70%)：課堂實習
- (B) 期末考試(30%)：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。】