

韓日料理廚務助理基礎證書
Foundation Certificate in Kitchen Assistant for Korean & Japanese Cuisine Training

課程對象： 有志投身韓日料理廚務及相關工作的十五至二十四歲待學待業青年。

課程目標： 讓學員掌握韓日料理廚務的入門技巧和相關知識，透過基本的韓日料理廚務實務技能、個人素養及求職技巧、職業語文和工作體驗，協助學員掌握多元化的技能，提升他們對韓日料理廚務行業的認識和興趣；並透過參與群體學習，重新建立信心，培養積極的生活態度，訂定明確的升學或就業目標。

入讀資格：

- 15-24 歲青年；及
- 中一或以上學歷程度；及
- 有意入職韓日料理廚務工作；及
- 具就業意欲；及
- 須通過面試

時數： 156 小時（訓練期約 8 週）

教學方法： 課堂教授、小組討論、示範、實習及參觀

畢業要求： 學員必須達到下列畢業要求，方獲頒畢業證書：

- (i) 學員的總課程出席率須達 80%或以上；及
- (ii) 必須分別於持續評估及期末考試各部分考獲及格分數。

訓練內容：

單元	內容	訓練時數
(一)行業概況	1. 行業簡介	4
(二)技能訓練	1. 基礎食材知識及食物配製 2. 韓日式廚藝基礎技巧 3. 廚房器具的安全運用及食物衛生的基本知識 4. 職業語文 5. 工作體驗	132
(三)個人素養及求職技巧	1. 個人素養 2. 求職技巧	16
(四)其他	1. 課程評估	4
合計：		156

評估：

1. 持續評估(40%)：包括實務練習、課堂表現／參與及「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

備註：

- 培訓機構須為所有完成課程的學員（即出席率達 80%的學員，包括在課程評核中及格或不及格的學員）於完班後提供 6 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。】