

日本料理初級廚師基礎證書

Foundation Certificate in Junior Japanese Cuisine Cook Training

- 課程對象：** 有意成為日本料理初級廚師或入職飲食業的失業/待業人士。
- 課程目標：** 讓學員了解日本料理的飲食業文化，及認識各式日本料理製作的基本方法及技巧，以協助畢業學員入職有關工作。
- 入讀資格：**
- 中三學歷程度；及
 - 具就業意欲；及
 - 對日本料理廚務工作有興趣；及
 - 須通過面試。
- 時數：** 200 小時(訓練期約 10 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) 學員的總課程出席率須達 80%或以上；及
 - (ii) 必須於課程評估考獲整體及格分數；及
 - (iii) 必須分別於期末考試各部份(包括筆試及實務試)考獲及格分數。

訓練內容：

單元	內容	訓練時數
(一)課程及行業介紹	1. 餐飲業簡介及發展近況 2. 日本料理飲食業的文化 3. 日本料理餐廳架構組織 4. 常見日本料理種類 5. 日本料理專用語解說	12

單元	內容	訓練時數
(二)技能訓練	1. 烹調設施、刀具及工具運用 2. 食物擺設技巧 3. 調味料之認識 4. 日本料理之基本知識及烹調方法 5. 食物衛生 6. 職業安全及健康	155.5
(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*	0.5
合計：		200 小時

* 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：培訓機構會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。】