

## 侍酒員基礎證書

### Foundation Certificate in Wine Server Training

**課程對象：** 有意成為侍酒員或入職飲食業的失業/待業人士。

**課程目標：**

- 讓學員認識及掌握侍酒知識及技巧，以應付業內人力需求；
- 讓學員認識每種葡萄酒的特性及味道，並掌握不同葡萄酒與不同食物的配搭；及
- 協助畢業學員入職有關工作，符合行業基本水平。

**入讀資格：**

- 須年滿 18 歲；及
- 中五學歷程度；及
- 能閱讀中文及具良好理解能力；及
- 具就業意欲；及
- 對侍酒工作有興趣；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. 酒業簡介及發展近況 2. 侍酒員行業的基本概念 3. 侍酒員的認識	4
(二) 技能訓練	1. 對酒類及侍酒服務的認識和觀念 2. 葡萄酒類的產地來源 3. 葡萄酒的知識、品酒的技巧 4. 葡萄酒與各種食物之配合 5. 侍酒專用詞彙	163

單元	內容	訓練時數
	6. 飲食業之衛生與工作安全、急救認識及環保概念	
(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) 求職技巧及就業知識	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>200 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。】