

家務助理家常廚藝基礎證書 (兼讀制)
**Foundation Certificate in Household Cookery for Domestic
Helpers (Part-time)**

- 課程對象：** 有意加強中西式小菜烹飪技巧的家務助理畢業學員
- 課程目標：** 讓家務助理畢業學員認識中西式家常小菜的基本烹飪方法，掌握購買及預備不同食物的知識，使學員了解飲食衛生及食物安全，提升學員的烹調技巧，增加就業能力
- 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及格分數

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. 減少廚餘技巧	3
(二) 食物營養及安全	1. 食物營養知識、食物儲存 2. 廚房設施及工具運用 3. 煮食衛生及職業安全	5
(三) 飲食須知	1. 菜單設計、烹調的選材和配搭 2. 針對不同人士（如：長者、學生、幼兒、上班一族等）的餸菜烹調技巧 3. 針對不同場合和季節而設的保健湯水及菜式	6
(四) 家常小菜製作技巧	1. 烹調技巧及認識（如：煲、蒸、燒、煎、炸、焗、炒、炆、無、醬爆、燜、浸、扣、燉、溜、鹵、拌等）、刀法、清洗、調味、蘸粉等技巧 2. 講解中西佳餚製作示範及實習（如：餸菜、湯、羹、粥、粉、麵、飯、甜品等）	31
(五) 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。】