

茶餐廳廚吧助理基礎證書

Foundation Certificate in Local Café Kitchen Assistant Training

課程對象： 有意入職茶餐廳工作或飲食業的失業或待業人士

課程目標：

1. 了解茶餐廳的運作；
2. 認識一般茶餐廳食品及飲品製作技巧；及
3. 認識廚務的一般工作及職責。

入讀資格：

- 小六學歷程度(申請人如未達小六程度，則須通過中文閱讀能力測試)；及
- 具兩年工作經驗；及
- 能應付勞動性工作及長期站立；及
- 須具就業意欲；及
- 對茶餐廳工作有興趣；及
- 須通過面試

時數： 180 小時（訓練期約 9 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)行業概況	1. 行業概況、茶餐廳運作 2. 職業道德及操守	6

單元	內容	訓練時數
(二)技能訓練	1. 茶葉認識、沖茶技巧、絲襪奶茶 2. 咖啡認識及其他飲品調製基礎 3. 早餐製作及配搭 4. 午餐製作及配搭 5. 晚餐及各式扒類製作 6. 小食製作 7. 食品安全	141
(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*	1
合計：		180 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。】