



西式食品製作

課程概要

本課程旨在讓學生在模擬環境下，學習基本的西式食品製作程序和食物衛生與安全知識，並透過實務培訓提升學生對西式廚務專業之認識，培養出良好的服務文化、自律及團隊精神。課程提供「廚藝分流」及「包餅分流」以配合學生多元化的興趣；學生須在申請時決定選修其中一個分流。課程涵蓋下列內容：

1. 廚房實務操作 I (共通單元)
 - 廚房組織架構、功能與員工職責
 - 廚房器具及設施的基本應用
 - 廚房基本運作
 - 基本烹調及烘焙方法
 - 食物保存與貯存方法
2. 食物衛生與安全 (共通單元)
 - 基礎食物安全與衛生
 - 食物危害分析重點控制計劃 (HACCP)
 - 廚房工作安全知識

廚藝分流

3. 廚房實務操作 II 及 III
 - 常用食品原材料的選擇及運用
 - 基本原湯、汁醬與餐湯製作
 - 常見蔬菜與麵類食品製作
 - 基礎冷熱頭盆、主菜及甜品製作
 - 行業應用之英文和普通話

包餅分流

3. 包餅廚房實務操作 II 及 III
 - 常用包餅原材料的選擇及運用
 - 常見甜點之汁醬、果醬、忌廉與釀餡製作
 - 常用麵糰及餡皮製作
 - 基礎西式麵包、餅乾糕點、甜品及朱古力製作
 - 行業應用之英文和普通話

教學活動

- 導師示範
- 分享製成品，分析並找出改善成品方法
- 場景對話

- 小組式食品製作
- 小組討論及匯報
- 微生物實驗
- 實地考察

評核方法

- 持續評核 (包括技能評核、小測及小組報告)

- 測驗



升學及就業

畢業生可於VTC升讀相關課程，包括：

- 酒店及飲食業務文憑或高級文憑
- 酒店中式餐飲業務文憑
- 西式餐飲及廚務運作中專文憑
- 西式包餅證書
- 西式廚務證書
- 西式廚務及西式肉食處理證書
- 西式廚務及餐飲證書

有志繼續升學的高級文憑畢業生更可報讀相關的學士學位課程。

畢業生可投身飲食業務相關行業，包括酒店及飲食業作見習生。畢業生修畢VTC相關的進階課程及累積實際工作經驗後，可晉升為督導或管理人員。

如畢業生能於課程內指定的考試取得合格成績，可獲頒發香港食物環境衛生署認可的衛生督導員証書，另畢業生亦可報考英國皇家食物及衛生學院之初級食物衛生課程証書，獲取專業資格。

授課語言

中文（輔以英文專門用詞）

入學評選

申請入讀的學生須參與入學面試。課程將按照他們的面試表現，包括考慮學生對該行業的興趣、儀容、態度、溝通能力和語言能力等作出甄選。

上課安排（模式一）

上課時間

逢星期六上午9時至下午1時 或 下午2時至6時上課，每課4小時。

上課地點

旅遊服務業培訓發展中心

- 九龍灣大業街46號九龍灣訓練中心綜合大樓
- 薄扶林道145號薄扶林訓練中心綜合大樓

IVE（黃克競分校）

九龍長沙灣荔枝角道702號

註：最後上課安排會因應確定入讀的學生人數而作出更改。

課程費用

\$ 8,200



學生心聲

導師資歷高

有機會接觸到不同的器具，親身體驗煮食的過程和樂趣

有助個人生活及日後的工作路向

個人實習機會多