

付款方法

請選擇其中一項付款方法：

☐ 支票。抬頭請寫上「職業訓練局」，並連同此申請表一併遞交或郵寄回本中心。

☐ 信用卡 填妥後請傳真至 2538 2765

本中心接受 ☐  ☐ 

金額 ☐ HK\$4,000 (HO-330)

☐ HK\$8,000 (HO-331)

☐ HK\$8,500 (HO-332)

☐ HK\$65,000 (HO-333)

持卡人姓名：_____

信用卡號碼：

□□□□-□□□□-□□□□-□□□□

信用卡到期日：□□/□□/□□
月 年

持卡人簽署：_____

☐ 現金（請親臨本中心繳交）

*上述資料如有修改，將不作另行通知。

申請人聲明

本人所提供的資料完整真確，並明白如虛報資料將會導致本申請無效，或本中心已接納之申請作廢。

本人同意可按照 貴局個人資料政策作有關用途。

申請人簽署：_____ 日期：_____

備註：

就本局在個人資料及《個人資料（私隱）條例》（香港法例第486章）方面的政策及做法，可參閱本局《個人資料政策》；如有需要，申請人可向中心辦事處查閱本局的個人資料政策。該文件屬本表格/申請表一部份，請在填寫申請前詳閱其內容。報名表內所填報之個人資料將被中心教職員用作甄選及統計資料。



歐洲聯盟國家 認可之專業資格



報名或查詢：

旅遊服務業培訓發展中心

香港薄扶林道145號薄扶林訓練中心綜合大樓1樓
（即置富花園對面）

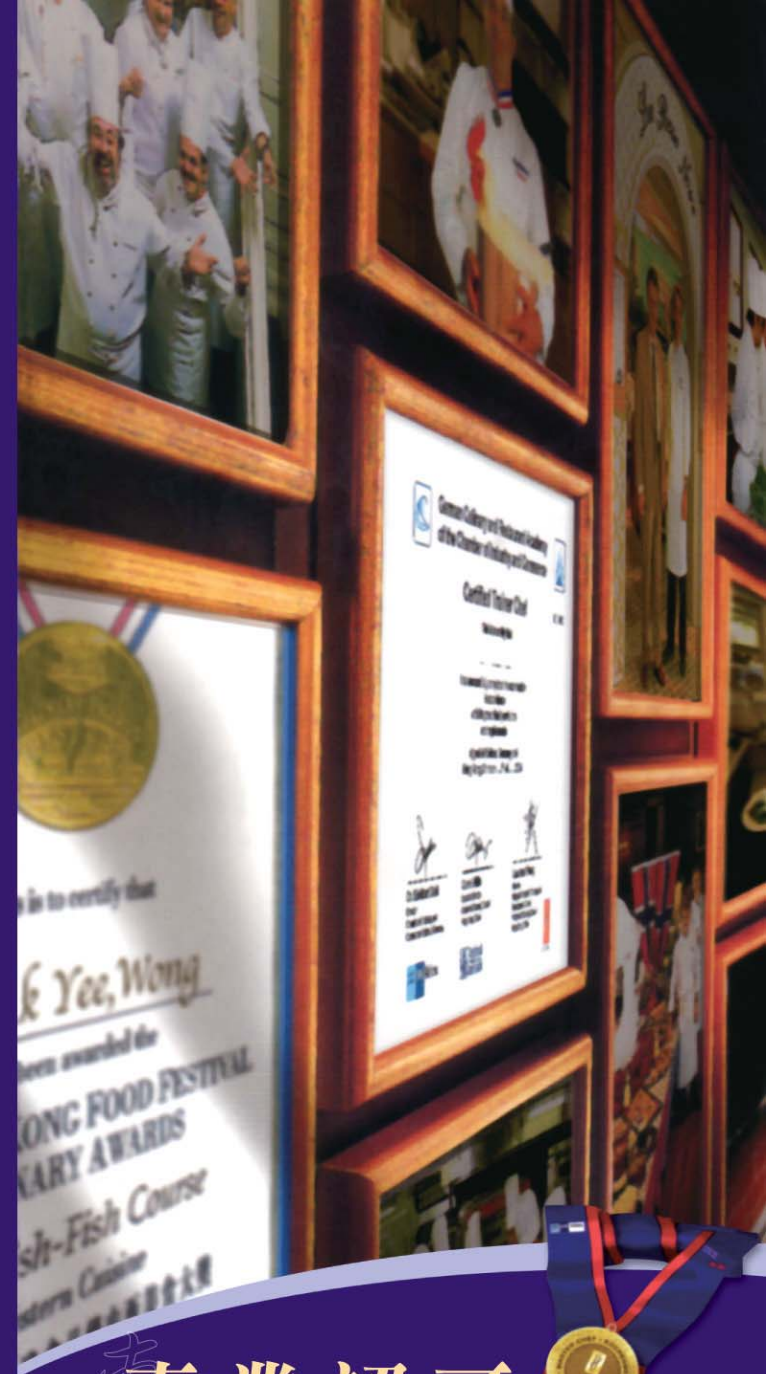
電話：2538 2200

傳真：2550 0476

電子郵件：hitdc@vtc.edu.hk

網址：www.hitdc.vtc.edu.hk

 機構成員




專業認可
始自西廚技能測試制度

可有想過， 你的專業知識和技能獲得認可？



西廚技能測試為飲食界人士提供一個獨特而系統化的制度，旨在培育本地人才，吸引有志人士加入廚師行業及提升其專業地位。專業資格乃由香港職業訓練局轄下旅遊服務業培訓發展中心與德國工商總會合作頒發。行業技能測試制度包括以下三級水平：

I. 認可西廚師 (HO-330)

- 預備工作坊： 1 天
技能測試： - 實務試：6小時 - 筆試：2小時
報考資格： - 1年全日制證書（旅遊服務業培訓發展中心西式廚務證書課程或同等課程，最少1200小時食物處理訓練）加最少3年相關工作經驗；或最少6年相關工作經驗
- 必須修畢及持有相關廚房衛生及安全證書（衛生督導員證書）

II. 認可西廚師 (HO-331)

- 預備課程： 60小時
預備工作坊： 1天
技能測試： - 實務試：6小時 - 筆試：2小時
報考資格： - 1年全日制證書（旅遊服務業培訓發展中心西式廚務證書課程或同等課程，最少1200小時食物處理訓練）加最少3年相關工作經驗；或最少6年相關工作經驗
- 必須修畢及持有相關廚房衛生及安全證書（衛生督導員證書）

III. 訓練級西廚師 (HO-332)

- 預備課程： 6 個月部份時間制
技能測試： - 筆試：3小時 - 口試：30分鐘
報考資格： - 認可西廚師
- 年齡最少達24歲

IV. 大師級西廚師 (HO-333)

- 預備課程： 1 年部份時間制
技能測試： - 實務試：12小時 - 筆試：10.5小時 - 口試：30分鐘
報考資格： - 訓練級西廚師資格及相關廚房衛生及安全管理證書（衛生經理證書）

認可西廚師技能測試豁免（可直接參加訓練級西廚師技能測試）

- 要求：
- 必須修畢及持有相關廚房衛生及安全證書（衛生督導員證書）
 - 最少8年主管級及相關工作經驗
 - 通過認可西廚師筆試
 - 持有由德國行業技能測試夥伴機構頒發之認可資格

申請表格：西廚技能測試

測試程度	此格由中心職員填寫	
☐ 認可西廚師 (HO-330)	證件審閱（經手人）	開課日期
☐ 認可西廚師 (HO-331)		
☐ 訓練級西廚師 (HO-332)	批核 / 拒絕（經手人）	備註
☐ 大師級西廚師 (HO-333)		

姓名： 中文 _____（先生/ 太太/ 小姐）

英文 _____

性別： _____ 年齡： _____ 出生日期： _____

身份證號碼： _____

電話：（私人） _____ 手提電話： _____

電話：（公司） _____

電郵地址： _____

通訊地址： _____

公司機構名稱： _____

為了方便我們處理閣下之申請，遞交申請表時請附上以下所需之文件：

- 已填妥之申請表一份
- 履歷表一份
- 證件相兩張
- 推薦信（副本）
- 已考獲之證書或文憑（副本）
- 廚房衛生及安全證書（衛生督導員/ 經理證書）（副本）

如欲索取更多相關資料可瀏覽以下網站：

www.hitdc.vtc.edc.hk

你是從何得知本中心之技能測試資料？

☐ 朋友：（ ☐ 中心學員 ☐ 技能測試應考生 ☐ 現職廚師）

☐ 報章介紹 ☐ 網頁 ☐ 僱主

☐ 其他： _____