

# 西式食品製作

資歷架構級別：3 資歷名冊登記號碼：15/002739/L3 登記有效期限：01/09/2015 - 31/08/2021\*



## 課程特色

### 課程目的

本課程讓學生在模擬環境下，學習有關基本美食學、食品材料、食物衛生與安全及西式菜餚製作等知識及技巧，並透過實務訓練提升學生對款待業及西式廚務專業的興趣，培養良好的服務文化、自律及團隊精神，並加強他們的解難、溝通和表達能力。

### 多元學習活動

例如講授及示範、小組討論及匯報、微生物測試、行業參觀、實務訓練及製成品分享、專題研習、業內專業人士講座及分享、西式食品製作大賽等。

### 專業資格

學生完成本課程，除了會得到香港中學文憑資歷之外，亦會獲頒發資歷架構第三級證書，本課程亦已獲英國款待服務學會 (IoH) 專業認可，學生畢業後更可自費參加成為學會會員。另外此外，學生於食物衛生相關單元取得合格成績並符合其他特定要求，可獲頒發食物環境衛生署認可的衛生督導員證書，學生亦可自費報考英國皇家公共衛生學會相關的公開考試，獲取專業資格。

### 學習分流

課程提供「廚藝」及「甜品及包餅」兩個分流，學生須在報讀時決定其所選的分流。



西式食品製作  
競技大賽 2019 精華片段

## 學習單元

### 共通單元

- |                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| 1. 烹調基礎 (48 小時) | 2. 食物衛生與職業安全 (12 小時) |
| ● 西式食品製作概覽      | ● 食物衛生及安全            |
| ● 廚房設置及管理       | ● 職業安全               |

### 廚藝分流

#### 3. 廚藝基本食材 (30 小時)

- 食物材料
- 食物保存及儲藏
- 菜譜及食譜設計

#### 4. 基礎食品製作 (70 小時)

- 原湯、餐湯及汁醬
- 頭盤及小點創作
- 主菜
- 薯菜及配菜
- 創意伴碟設計

#### 5. 廚藝專題研習 (20 小時)

- 特色菜譜設計及製作

### 或 甜品及包餅分流

#### 3. 甜品及包餅基本食材 (30 小時)

- 食物材料
- 食物保存及儲藏
- 菜譜及食譜設計

#### 4. 基礎甜品及包餅製作 (70 小時)

- 軟硬麵包
- 蛋糕及酥皮製品
- 歐陸甜品
- 朱古力
- 創意餅面裝飾及伴碟設計

#### 5. 甜品及包餅專題研習 (20 小時)

- 特色菜譜設計及製作

## 香港海景嘉福酒店助理行政總廚林青華先生



「香港旅遊業發展一直向前，多項大型基建項目、多間酒店及會議展覽等設施相繼動工及落成，訪港旅客對美食的需求亦會大大增加。應用學習課程『西式食品製作』讓不同興趣及專長的學生在專業廚房的環境下，學習製作不同類型的西式食品，並透過小組學習及實踐，鼓勵學生鑽研自己的烹調技術，從而建立自信、團隊精神及提升溝通能力。這課程幫助有志投身業界的學生作基礎的實務訓練，對業界的人才培訓起了正面作用。」

## 升學及就業

### 升學

升讀與食品生產及服務、休閒及旅遊、酒店管理等相关課程，例如由香港高等教育科技學院 (THEi) / 香港專業教育學院 (IVE) / 國際廚藝學院 (ICI) 開辦的

- 廚藝及管理 (榮譽) 文學士
- 廚藝 / 西式包餅及糖藝 / 經典西式廚藝 / 酒店及餐飲業管理 / 國際款待業管理 (酒店、旅遊及康樂) / 葡萄酒及飲品商業管理 高級文憑
- 西式包餅及糖藝 / 國際廚藝 文憑
- 基礎課程文憑 — 酒店款接

### 就業

從事與飲食服務、航空膳食服務、快餐食品製造、量產食品製作、麵包及西餅製造、酒店服務等相关工作。



## 上課安排

### 模式一

逢星期六 9:00 - 13:00 或  
逢星期六 14:00 - 18:00

### 上課地點：

- 國際廚藝學院  
香港薄扶林道 145 號 或
- 酒店及旅遊學院 (九龍灣)  
九龍九龍灣大業街 46 號 或
- 酒店及旅遊學院 (天水圍)  
新界元朗天水圍天河路 11 號 或
- IVE (黃克競)  
九龍長沙灣荔枝角道 702 號 或
- 匯縱專業發展中心 (馬鞍山)  
新界沙田馬鞍山恆康街 2 號耀安邨 或
- 青年學院 (邱子文)  
新界將軍澳陶樂路 11 號

備註：最終上課地點 / 時間或會因應確定入讀人數或其他特殊情況作更改。

### 模式二

由學校及 VTC 雙方商討有關安排。

## 入學甄選

學生須參加小組面試或網上面試 / 評估。課程將按學生對課程及相關行業的興趣、儀容、態度及熱誠、溝通及語言能力作出甄選。學生所獲派班別 (包括所選的分流、上課時間及地點) 視乎學生面試成績而定。

## 課程費用

\$16,050 (學費由教育局全數資助，學生無須繳付。)