



# 西式食品製作

2022-24年度課程(提早於中四入學)  
2021年9月/10月開課

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 或 甜品及包餅分流

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 3. 廚藝基本食材 (30 小時) | 3. 甜品及包餅基本食材 (30 小時) |
| ● 食物材料            | ● 食物材料               |
| ● 食物保存及儲藏         | ● 食物保存及儲藏            |
| ● 菜譜及食譜設計         | ● 菜譜及食譜設計            |
| 4. 基礎食品製作 (70 小時) | 4. 基礎甜品及包餅製作 (70 小時) |
| ● 原湯、餐湯及汁醬        | ● 軟硬麵包               |
| ● 頭盤及小點創作         | ● 蛋糕及酥皮製品            |
| ● 主菜              | ● 歐陸甜品               |
| ● 薯菜及配菜           | ● 朱古力                |
| ● 創意伴碟設計          | ● 創意餅面裝飾及伴碟設計        |
| 5. 廚藝專題研習 (20 小時) | 5. 甜品及包餅專題研習 (20 小時) |
| ● 特色菜譜設計及製作       | ● 特色菜譜設計及製作          |

\* 課程覆審將於 2021 年進行。



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 - 12:00 / 13:00 或  
逢星期六 14:00 - 17:00 / 18:00 或  
天水圍另加開星期三 14:00 - 17:00 / 18:00  
每課 3 或 4 小時

### 上課地點:

- 酒店及旅遊學院 (天水圍)  
新界元朗天水圍天河路 11 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

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。)