



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 - 31/08/2026

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。

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。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。

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、西式食品製作競技大賽等。

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。



學習單元

核心部分

1. 烹調基礎 (48 小時)

- 西式食品製作概覽
- 廚房設置及管理

2. 食物衛生與職業安全 (12 小時)

- 食物衛生及安全
- 職業安全

選修部分 (任選其一)

廚藝分流

3A. 基本食材 (30 小時)

- 食物材料與營養
- 食物保存及儲藏
- 菜譜及食譜設計

4A. 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

5A. 廚藝專題研習 (20 小時)

- 特色菜譜設計及製作

甜品及包餅分流

3B. 基本食材 (30 小時)

- 食物材料與營養
- 食物保存及儲藏
- 菜譜及食譜設計

4B. 基礎食品製作 (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

5B. 甜品及包餅專題研習 (20 小時)

- 特色菜譜設計及製作

或

6. 西式食品製作競技大賽

西式食品製作
學生分享



香港九龍東皇冠假日酒店宴會部主廚林青華先生

「全球旅遊業已經開始復甦，香港的飲食及酒店業而全面向好，多項大型基建及新酒店項目繼續動工及落成，飲食及酒店業界肯定需要更高質和訓練有素的新力軍加入。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，製作不同種類的西式菜肴，並透過小組實習及實踐讓學生鑽研技術，從而建立自信、團隊精神及提升溝通能力。這課程肯定讓有志投身飲食及酒店業的中學生作打穩根基的訓練，對業界的人才培訓起了絕對正面的作用。」



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
- 廚藝高級文憑
- 經典西式廚藝高級文憑
- 西式包餅及糖藝高級文憑
- 酒店及餐飲業管理高級文憑
- 國際款待業管理 (酒店、旅遊及康樂) 高級文憑
- 葡萄酒及飲品商業管理高級文憑
- 西式包餅及糖藝文憑
- 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、酒店服務相關的工作及創業等。



上課安排

模式一

逢星期六 09:00 - 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
- 香港專業教育學院 (黃克競)
九龍長沙灣荔枝角道 702 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
- 青年學院 (邱子文)
新界將軍澳陶樂路 11 號 或
- 職業訓練局馬鞍山大樓
新界沙田馬鞍山恆康街 2 號耀安邨

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，以及溝通能力作出甄選。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

\$16,930 (學費由教育局全數資助，學生無須繳付。)

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。