



香港學術及職業資歷評審局  
Hong Kong Council for Accreditation of  
Academic & Vocational Qualifications

## 評審報告(摘要)

星廚管理學校

### 課程甄審

西式糕點證書(資歷架構第 3 級)

粵式燒味證書(資歷架構第 1 級)

### 課程覆審

中菜點心部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)

中菜出品部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)

2014 年 10 月

此評審報告乃由香港學術及職業資歷評審局（評審局）根據《學術及職業資歷評審條例》（第 592 章）賦予其「評審當局」的職權而發出。本報告述明其評定、評定的有效期以及規限評定之效力的條件或限制。

## 1. 簡介

1.1 星廚管理學校(前稱「港九酒樓茶室總工會職業學校」)為一烹飪學校。星廚管理學校於 2011 年 12 月成功通過課程甄審以開辦《中菜點心部基本理論與操作證書(一級)》及《中菜出品部基本理論與操作證書(一級)》。

1.2 受星廚管理學校[Star Chef Management School](以下簡稱為“營辦者”)所託，評審局乃根據訂立的服務協議書內列明之職權範圍以及相關之評審指引，為其下列課程進行課程甄審及課程覆審，以評定課程能否達致其目標和達到資歷架構第 1 及第 3 級之標準：

### 課程甄審

- (1) 西式糕點證書(資歷架構第 3 級)；及
- (2) 粵式燒味證書(資歷架構第 1 級)。

### 課程覆審

- (1) 中菜點心部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)；及
- (2) 中菜出品部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)。

1.3 評審小組已於 2014 年 9 月 30 日進行實地考察。

## 2. 評審局之評定

評審局在充分考慮評審小組之建議後，作出以下評定：

批准

|         |   |   |   |   |
|---------|---|---|---|---|
| 營辦者名稱   | Star Chef Management School<br>星廚管理學校                     |   |   |   |
| 資歷頒授者名稱 | Star Chef Management School<br>星廚管理學校                     |   |   |   |
| 課程名稱    | Certificate in Western Pastry (QF Level 3)<br>西式糕點證書(資歷架構 | Certificate in Chinese Barbecue (QF Level 1)<br>粵式燒味證書(資歷架構 | Certificate in Basic Theory and Practice for Chinese Dim Sum (QF Level 1) | Certificate in Basic Theory and Practice for Chinese Cooking (QF Level 1) |

|               |   |  |  |  |
|---------------|---|--|--|--|
|               | 第 3 級)  | 第 1 級)   | 中菜點心部<br>基本理論與<br>操作證書(資<br>歷架構第 1<br>級)   | 中菜出品部<br>基本理論與<br>操作證書(資<br>歷架構第 1<br>級)   |
| 資歷名稱          | Certificate in<br>Western Pastry<br>(QF Level 3)<br>西式糕點證<br>書(資歷架構<br>第 3 級) | Certificate in<br>Chinese<br>Barbecue (QF<br>Level 1)<br>粵式燒味證<br>書(資歷架構<br>第 1 級) | Certificate in<br>Basic Theory<br>and Practice for<br>Chinese Dim<br>Sum (QF Level<br>1)<br>中菜點心部<br>基本理論與<br>操作證書(資<br>歷架構第 1<br>級) | Certificate in<br>Basic Theory<br>and Practice for<br>Chinese<br>Cooking (QF<br>Level 1)<br>中菜出品部<br>基本理論與<br>操作證書(資<br>歷架構第 1<br>級) |
| 主要學習/培<br>訓範疇 | 休閒康樂、旅遊及款待服務  |  |  |  |
| 其他學習/培<br>訓範疇 | 不適用   |  |  |  |
| 行業            | 中式飲食業   |  |  |  |
| 行業分支          | 中式飲食業   |  |  |  |
| 資歷架構級<br>別    | 第 3 級   | 第 1 級  | 第 1 級  | 第 1 級  |
| 資歷學分          | 9   | 12   | 36   | 36   |
| 修讀模式及<br>修讀期  | 兼讀制：4 個<br>月<br>90 學時(包括<br>52 面授時數)  | 兼讀制：3 個<br>月<br>120 學時(包<br>括 76 面授時<br>數)   | 兼讀制：5 個<br>月<br>360 學時(包<br>括 236 面授<br>時數)  | 兼讀制：5 個<br>月<br>360 學時(包<br>括 220 面授<br>時數)  |
| 中期資歷          | 不適用   |  |  |  |
| 有效期           | 2 年<br>2014 年 12 月 1<br>日至 2016 年<br>11 月 30 日                                | 3 年<br>2014 年 12 月 1 日至 2017 年 11 月 30 日   |  |  |
| 新學員人數<br>上限   | 每年新學員<br>人數上限為<br>45 人; 每班<br>學員人數上<br>限為 15 人                                | 每年新學員<br>人數上限為<br>72 人; 每班<br>學員人數上<br>限為 18 人                                     | 每年新學員<br>人數上限為<br>36 人; 每班<br>學員人數上<br>限為 18 人   | 每年新學員<br>人數上限為<br>36 人; 每班<br>學員人數上<br>限為 18 人   |
| 「能力為本」        | <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否              |  |  |  |

|          |  |
|----------|--|
| 課程       |  |
| 課程的特定條件  | 不適用  |
| 資歷名冊上的備註 | 不適用  |
| 授課地址     | 2/F, Kwan Kang Building, 2-8 Temple Street, Yau Ma Tei, Kowloon<br>九龍油麻地廟街 2-8 號昆鏡大廈 2 樓 |

| 必要條件  | 執行日期  |
|---|---|
| <p><u>適用於所有 4 個課程</u></p> <p>(1) 營辦者須制定有系統的學員自學活動指引及監察機制，當中包括自學內容、所需時間，以及每項自學項目的學習成效，並須清楚紀錄學員的自學活動和導師的評語。營辦者須於 <b><u>2015 年 9 月 30 日或以前</u></b>向評審局提交每個課程各一個單元的學員自學紀錄和導師評語樣本。</p> <p>(2) 營辦者須檢討課程發展、管理及檢討人員的角色，以達致權責分明及互相監察制衡。此外，營辦者亦須正式委任與課程相關的行業專家顧問、制定與行業專家顧問的定期溝通機制，並清楚紀錄討論內容及跟進工作。營辦者須於 <b><u>2015 年 9 月 30 日或以前</u></b>向評審局提交經檢討後的課程發展、管理及檢討人員名單、職權範圍、課程質素保證機制流程及按經檢討後的質素保證機制而編製的課程檢討報告書。</p> | <p>2015 年 9 月 30 日</p> <p>2015 年 9 月 30 日</p> |

| 建議   |
|--|
| <p><u>適用於所有 4 個課程</u></p> <p>(1) 營辦者應加深課程發展及培訓人員對資歷架構及其相關標準的認識，提供適切的培訓。</p> <p>(2) 營辦者應加強鼓勵培訓人員，尤其兼職導師參與專業發展活動，以確保知識和技能與時並進。</p> |

### 3. 課程資料

以下課程資料乃由營辦者提供。

### 3.1 課程目標

#### 西式糕點證書(資歷架構第 3 級)

- 為有意從事飲食業或現職從業員提供有系統的西式糕點製作流程及技巧。

#### 粵式燒味證書(資歷架構第 1 級)

- 為有意從事中式飲食業或現職從業員提供有系統的粵式燒味食品製作流程及實務操作。

#### 中菜點心部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)

- 為有意從事中式飲食業或現職從業員提供有系統的中式食肆點心部運作及各工序的準備過程，並藉實務操作令學員掌握基本操作技巧。

#### 中菜出品部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)

- 為有意從事中式飲食業或現職從業員提供有系統的中式食肆出品部運作及各工序的準備過程，並藉實務操作令學員掌握基本操作技巧。

### 3.2 學習成效

#### 西式糕點證書(資歷架構第 3 級)

- 學員完成課程後，應可掌握西式糕點常用原材料的特性與用途，並能獨立製作常見的西式糕點及蛋糕食品，及如何妥善地保存，並能認識基本食物安全與衛生的要求。

#### 粵式燒味證書(資歷架構第 1 級)

- 學員完成課程後，應可了解中式食肆燒味部常用工具的特性與用途，並能於監督下協助製作於中式食肆中常見的粵式燒味食品，並能認識基本食物安全與衛生的要求。

#### 中菜點心部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)

- 學員完成課程後，應可了解及掌握中式食肆點心部如何處理食物材料的基本技術、選擇、加工準備及烹調工作，並能認識基本食物安全與衛生的要求。

#### 中菜出品部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)

- 學員完成課程後，應可了解中式食肆出品部各分支的運作與關係，掌握基本技術以處理簡單的食物材料選擇及加工準備與烹調工作，並能認識基本食物安全與衛生的要求。

### 3.3 課程結構

#### 西式糕點證書(資歷架構第 3 級)

| 單元名稱 | 能力單元 | 資歷學分 |
|------|------|------|
|------|------|------|

|             |            |   |
|-------------|------------|---|
| 製作西式糕點      | CCZZPS312A |   |
| 認識基本食物安全與衛生 | CCZZGS106A |   |
|             | 總計：        | 9 |

粵式燒味證書(資歷架構第 1 級)

| 單元名稱          | 能力單元       | 資歷學分 |
|---------------|------------|------|
| 認識燒味部食品基本烹調技巧 | CCZZPS106A |      |
| 認識基本食物安全與衛生   | CCZZGS106A |      |
|               | 總計：        | 12   |

中菜點心部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)

| 單元名稱           | 能力單元       | 資歷學分 |
|----------------|------------|------|
| 認識基本點心製作前的準備工作 | CCZZPS108A |      |
| 認識基本點心餡料製作工藝   | CCZZPS109A |      |
| 認識基本點心麵皮製作     | CCZZPS110A |      |
| 認識基本點心成形技術     | CCZZPS111A |      |
| 認識點心加溫熟製基本技術   | CCZZPS112A |      |
| 認識基本食物安全與衛生    | CCZZGS106A |      |
|                | 總計：        | 36   |

中菜出品部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)

| 單元名稱           | 能力單元       | 資歷學分 |
|----------------|------------|------|
| 認識中式食肆出品部結構及運作 | CCZZPS101A |      |
| 識別中式一般食品物料     | CCZZPS102A |      |
| 認識烹飪原料初步加工技術   | CCZZPS103A |      |
| 切配一般食物原料       | CCZZPS104A |      |
| 運用烹飪基本工藝       | CCZZPS105A |      |
| 掌握廚藝烹飪(爐頭)基本工藝 | CCZZPS107A |      |
| 認識基本食物安全與衛生    | CCZZGS106A |      |
|                | 總計：        | 36   |

### 3.4 畢業要求

西式糕點證書(資歷架構第 3 級)

粵式燒味證書(資歷架構第 1 級)

中菜點心部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)

中菜出品部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)

- 整個課程出席率達 70%或以上；及
- 每個考核的合格率需達總成績 50%或以上；及
- 每個單元的所有考核成績總和需達總成績 50%或以上

### 3.5 收生條件

#### 西式糕點證書(資歷架構第 3 級)

- 學員於入讀日期時需達 18 歲或以上；
- 中三程度學歷或以上，及擁有 3 年或以上餐飲業工作經驗；或
- 中三程度學歷或以上，及修畢資歷架構第 2 級或以上之餐飲業課程；或
- 中三程度學歷或以上，及修畢資歷架構第 1 級或以上之餐飲業課程，及擁有 1 年或以上餐飲業工作經驗；或
- 中三程度學歷或以上，及根據中式飲食業過往資歷認可機制取得第 2 級以上資格；及
- 操流利粵語，並能閱讀及書寫中文；及
- 符合以上要求之申請者需通過技能測試要求方可入讀

#### 粵式燒味證書(資歷架構第 1 級)

#### 中菜點心部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)

#### 中菜出品部基本理論與操作證書(資歷架構第 1 級)

- 學員於入讀日期時需達 15 歲或以上；
- 小學程度或以上；
- 操流利粵語，並能閱讀及書寫中文；及
- 一年或以上工作經驗
- 學員如有中三程度或以上，毋須工作經驗；學員如有一年或以上工作經驗，則擁有小學程度便可。

## 4. 重大修改

- 4.1 於有效期內，如營辦者在未經評審局批准的情況下作出重大修改，評審資格將會失效。

## 5. 資歷名冊

- 5.1 通過評審局質素保證程序的資歷均可上載到資歷名冊，並獲資歷架構認可。課程營辦者或資歷頒授機構如欲於資歷名冊上載已通過質素保證的資歷，須向評審局相關部門另行提出申請。
- 5.2 學員在登記有效期內入讀相關通過評審的進修計劃，修畢有關進修計劃並獲得載於資歷名冊的相關資歷，其資歷方為資歷架構認可。

報告編號：14/146

檔案編號：VA81/02/01a-02a,03-04