



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）

僱員再培訓局

課程評審及課程覆審

日本料理初級廚師基礎證書

2015年4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 僱員再培訓局（Employees Retraining Board）是獨立法定組織，根據《僱員再培訓條例》於 1992 年成立。僱員再培訓局提供的課程是以市場為導向，就業為本，靈活配合市場變化。僱員再培訓局透過統籌、撥款和監察，委任培訓機構提供培訓課程及服務，培訓中心分佈港九新界各區，地區網絡廣闊。現時僱員再培訓局提供約 800 項具市場需求及事業前景的培訓課程，範疇涵蓋近 30 個行業。
- 1.2 受僱員再培訓局（以下簡稱為“再培訓局”）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《日本料理初級廚師基礎證書》(Foundation Certificate in Junior Japanese Cuisine Cook Training)進行課程評審及課程覆審，以評定課程能否達致其目標和達到資歷架構第 1 級之標準。

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：

2.1 課程評審

批准

營辦者名稱	The Evangelical Lutheran Church of Hongkong (ERB) 基督教香港信義會（再培訓）
資歷頒授者名稱	Employees Retraining Board 僱員再培訓局
進修課程名稱	Foundation Certificate in Junior Japanese Cuisine Cook Training 日本料理初級廚師基礎證書
資歷名稱（結業資歷）	Foundation Certificate in Junior Japanese Cuisine Cook Training 日本料理初級廚師基礎證書
主要學習/培訓範疇	休閒康樂，旅遊及款待服務
其他學習/培訓範疇	不適用
行業	不適用
行業分支	不適用
資歷架構級別	第 1 級
資歷學分	27

修讀模式及修讀期	全日制 266.2 學時（包括 200 面授時數）
中段結業資歷	不適用
有效期	4 年 2015 年 5 月 5 日至 2019 年 5 月 4 日
招收學員次數	不適用
新學員人數上限	每班學員人數上限為 25 人
「能力標準說明」為本課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
「通用（基礎）能力說明」為本課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
加於資歷名冊上的其他有用資料	不適用
授課地址	Room 207, 208, 405, Grace Lutheran Church & 5/F, Fung Yat Social Service Complex, 364 Kwai Shing Circuit, Kwai Chung, N.T. 新界葵涌葵盛圍 364 號馮鎰社會服務大樓五樓及天恩堂 207、208、405 室

2.2 課程覆審

批准

營辦者名稱	1. HKCT Group Limited (ERB) 港專機構有限公司（再培訓） 2. Christian Action (ERB) 基督教勵行會（再培訓）
資歷頒授者名稱	Employees Retraining Board 僱員再培訓局
進修課程名稱	Foundation Certificate in Junior Japanese Cuisine Cook Training 日本料理初級廚師基礎證書
資歷名稱（結業資歷）	Foundation Certificate in Junior Japanese Cuisine Cook Training 日本料理初級廚師基礎證書
主要學習/培訓範疇	休閒康樂，旅遊及款待服務
其他學習/培訓範疇	不適用
行業	不適用
行業分支	不適用

資歷架構級別	第 1 級
資歷學分	27
修讀模式及修讀期	全日制 266.2 學時（包括 200 面授時數）
中段結業資歷	不適用
有效期	4 年 2015 年 5 月 5 日至 2019 年 5 月 4 日
招收學員次數	不適用
新學員人數上限	每班學員人數上限為 25 人
「能力標準說明」為本課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
「通用（基礎）能力說明」為本課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
加於資歷名冊上的其他有用資料	不適用
授課地址	<p>1. HKCT Group Limited (ERB) 港專機構有限公司（再培訓）</p> <p>(a) 18/F, One Pacific Centre, 414 Kwun Tong Road, Kwun Tong, Kowloon 九龍觀塘觀塘道 414 號 1 亞太中心 18 樓</p> <p>(b) 12/F & 13/F, 280 Portland St., Mongkok, Kowloon 九龍旺角砵蘭街 280 號 12 樓至 13 樓</p> <p>2. Christian Action (ERB) 基督教勵行會（再培訓）</p> <p>(a) G/F-3/F & 5/F, New Horizons Building, 2 Kwun Tong Road, Kowloon 九龍觀塘道 2 號新秀大廈地下至 3 樓及 5 樓</p> <p>(b) Suite UG02, Upper Ground Floor, Block 2, Hofai Commercial Centre, 222-224 Sai Lau Kok Road, Tsuen Wan 荃灣西樓角路 222-224 號豪輝商業中心二座地下上層 UG02 室</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

- 讓學員了解日本料理的飲食業文化，及認識各式日本料理製作的基本方法及技巧，以協助畢業學員入職有關工作。

3.2 學習成效

(一) 完成「技能訓練」後，學員能夠：

- 認識日本料理廚務工作的運作；
- 了解食品安全與衛生的基本知識；
- 認識運用烹調設施及工具之技巧；
- 認識日本料理的烹調方法；
- 在督導下烹調簡單的日式食品；及
- 認識行業職業安全及健康的基本知識。

(二) 完成「個人素養及求職技巧」單元後，學員能夠：

- 認識和應用自我及情緒管理的基本技巧；
- 運用基本溝通及建立人際關係的技巧；
- 建立正面的工作態度；及
- 運用基本面試求職技巧及就業知識。

3.3 課程結構

單元	資歷學分
(一) 課程及行業介紹	
(二) 日本料理製作	
(三) 職業安全及健康	
(四) 個人素養	
(五) 求職技巧及就業知識	
(六) 課程評核	
總計：	27

3.4 畢業要求

學員必須達到下列畢業要求，方獲頒畢業證書：

- (i) 學員的總課程出席率須達80%或以上；
- (ii) 必須於課程評估考獲整體合格分數；及
- (iii) 必須分別於期末考試各部份（包括筆試及實務試）考獲合格分數。

3.5 收生條件

- 中三學歷程度；及
- 具就業意欲；及

- 對日本料理廚務工作有興趣；及
- 須通過面試。

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：15/177
檔案編號：VA61/103/201501