



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

課程覆審

中菜出品部基本理論與操作證書（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）

茶餐廳食品製作證書（資歷架構第 1 級）

粵式燒味證書（資歷架構第 1 級）

2020 年 6 月

1. 評審服務的職權範圍

1.1 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）（下稱《條例》）賦予其「評審當局」的職權，受星廚管理學校 (Star Chef Management School)（以下簡稱為“營辦者”）所託，根據訂立的服務協議書（編號：VA1081）內有關下列之職權範圍，為營辦者進行「課程覆審」：

(a) 根據《條例》進行評審，以決定營辦者的課程是否能達到聲稱的目標及資歷級別的標準，成為已通過評審的課程，並可以由營辦者繼續開辦：

- (i) 《中菜出品部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）》；
- (ii) 《中菜點心部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）》；
- (iii) 《茶餐廳食品製作證書（資歷架構第 1 級）》；及
- (iv) 《粵式燒味證書（資歷架構第 1 級）》。

(b) 向營辦者發放評審報告，當中列明評審局就 (a) 作出的決定。

1.2 評審乃根據訂立的服務協議書內列明之相關指引而進行。

2. 評審局之評定

課程覆審

《中菜出品部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）》

2.1 評審局評定《中菜出品部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）》達到聲稱的目標及資歷級別第 1 級的標準，成為已通過評審的課程，課程的評審資格有效期由 2020 年 12 月 1 日至 2024 年 11 月 30 日。

2.2 有效期

2.2.1 課程有效期將於以下指定的日期開始生效。

2.3 課程覆審之評定如下：

營辦者名稱	Star Chef Management School 星廚管理學校
資歷頒授者名稱	Star Chef Management School 星廚管理學校
進修課程名稱	Certificate in Basic Theory and Practice for Chinese Cooking (QF Level 1) 中菜出品部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）
資歷名稱（結業資歷）	Certificate in Basic Theory and Practice for Chinese

	Cooking (QF Level 1) 中菜出品部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）
主要學習及培訓範疇	服務
子範疇（主要學習及培訓範疇）	餐飲及食品服務
其他學習及培訓範疇	不適用
子範疇（其他學習及培訓範疇）	不適用
行業	餐飲業
行業分支	餐飲（中式菜系）
資歷架構級別	第 1 級
資歷學分	36
授課模式及修讀期	兼讀制，5 個月 360 學時（包括 165 面授時數）
中段結業資歷	不適用
有效期	2020 年 12 月 1 日至 2024 年 11 月 30 日
招收學員次數	每年招收學員 4 次
新學員人數上限	每年學員人數上限為 72 人 每班學員人數上限為 18 人
「能力標準說明」為本課程	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
「通用（基礎）能力說明」為本課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
「職業階梯」課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
於資歷名冊上顯示的其他資料	不適用
授課地址	2/F, Kwan Kang Building, 2-8 Temple Street, Yau Ma Tei, Kowloon 九龍油麻地廟街 2-8 號昆鏡大廈 2 樓

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）》

2.4 評審局評定《中菜點心部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）》達到聲稱的目標及資歷級別第 1 級的標準，成為已通過評審的課程，課程的評審資格有效期由 2020 年 12 月 1 日至 2024 年 11 月 30 日。

2.5 有效期

2.5.1 課程有效期將於以下指定的日期開始生效。

2.6 課程覆審的之評定如下：

營辦者名稱	Star Chef Management School 星廚管理學校
資歷頒授者名稱	Star Chef Management School 星廚管理學校
進修課程名稱	Certificate in Basic Theory and Practice for Chinese Dim Sum (QF Level 1) 中菜點心部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）
資歷名稱（結業資歷）	Certificate in Basic Theory and Practice for Chinese Dim Sum (QF Level 1) 中菜點心部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）
主要學習及培訓範疇	服務
子範疇（主要學習及培訓範疇）	餐飲及食品服務
其他學習及培訓範疇	不適用
子範疇（其他學習及培訓範疇）	不適用
行業	餐飲業
行業分支	餐飲（中式菜系）
資歷架構級別	第 1 級
資歷學分	36
授課模式及修讀期	兼讀制，5 個月 360 學時（包括 177 面授時數）
中段結業資歷	不適用
有效期	2020 年 12 月 1 日至 2024 年 11 月 30 日

招收學員次數	每年招收學員 4 次
新學員人數上限	每年學員人數上限為 72 人 每班學員人數上限為 18 人
「能力標準說明」為本課程	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
「通用(基礎)能力說明」為本課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
「職業階梯」課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
於資歷名冊上顯示的其他資料	不適用
授課地址	2/F, Kwan Kang Building, 2-8 Temple Street, Yau Ma Tei, Kowloon 九龍油麻地廟街 2-8 號昆鏡大廈 2 樓

課程覆審

《茶餐廳食品製作證書（資歷架構第 1 級）》

- 2.7 評審局評定《茶餐廳食品製作證書（資歷架構第 1 級）》達到聲稱的目標及資歷級別第 1 級的標準，成為已通過評審的課程，課程的評審資格有效期由 2020 年 12 月 1 日至 2024 年 11 月 30 日。
- 2.8 有效期
- 2.8.1 課程有效期將於以下指定的日期開始生效。
- 2.9 課程覆審的之評定如下：

營辦者名稱	Star Chef Management School 星廚管理學校
資歷頒授者名稱	Star Chef Management School 星廚管理學校
進修課程名稱	Certificate in Local Café Dishes Preparation (QF Level 1) 茶餐廳食品製作證書（資歷架構第 1 級）
資歷名稱（結業資歷）	Certificate in Local Café Dishes Preparation (QF Level 1) 茶餐廳食品製作證書（資歷架構第 1 級）
主要學習及培訓範疇	服務
子範疇（主要學習及培訓	餐飲及食品服務

範疇)	
其他學習及培訓範疇	不適用
子範疇 (其他學習及培訓範疇)	不適用
行業	餐飲業
行業分支	餐飲 (中式菜系)
資歷架構級別	第 1 級
資歷學分	24
授課模式及修讀期	兼讀制, 3 個月 240 學時 (包括 84 面授時數)
中段結業資歷	不適用
有效期	2020 年 12 月 1 日至 2024 年 11 月 30 日
招收學員次數	每年招收學員 4 次
新學員人數上限	每年學員人數上限為 108 人 每班學員人數上限為 18 人
「能力標準說明」為本課程	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
「通用 (基礎) 能力說明」為本課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
「職業階梯」課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
於資歷名冊上顯示的其他資料	不適用
授課地址	2/F, Kwan Kang Building, 2-8 Temple Street, Yau Ma Tei, Kowloon 九龍油麻地廟街 2-8 號昆鏡大廈 2 樓

課程覆審

《粵式燒味證書 (資歷架構第 1 級)》

2.10 評審局評定《粵式燒味證書 (資歷架構第 1 級)》達到聲稱的目標及資歷級別第 1 級的標準, 成為已通過評審的課程, 課程的評審資格有效期由 2020 年 12 月 1 日至 2024 年 11 月 30 日。

2.11 有效期

2.11.1 課程有效期將於以下指定的日期開始生效。

2.12 課程覆審的之評定如下：

營辦者名稱	Star Chef Management School 星廚管理學校
資歷頒授者名稱	Star Chef Management School 星廚管理學校
進修課程名稱	Certificate in Chinese Barbecue (QF Level 1) 粵式燒味證書（資歷架構第 1 級）
資歷名稱（結業資歷）	Certificate in Chinese Barbecue (QF Level 1) 粵式燒味證書（資歷架構第 1 級）
主要學習及培訓範疇	服務
子範疇（主要學習及培訓範疇）	餐飲及食品服務
其他學習及培訓範疇	不適用
子範疇（其他學習及培訓範疇）	不適用
行業	餐飲業
行業分支	餐飲（中式菜系）
資歷架構級別	第 1 級
資歷學分	12
授課模式及修讀期	兼讀制，3 個月 120 學時（包括 72 面授時數）
中段結業資歷	不適用
有效期	2020 年 12 月 1 日至 2024 年 11 月 30 日
招收學員次數	每年招收學員 4 次
新學員人數上限	每年學員人數上限為 54 人 每班學員人數上限為 18 人
「能力標準說明」為本課程	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
「通用（基礎）能力說明」為本課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
「職業階梯」課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
於資歷名冊上顯示的其他資料	不適用

授課地址	2/F, Kwan Kang Building, 2-8 Temple Street, Yau Ma Tei, Kowloon 九龍油麻地廟街 2-8 號昆鏡大廈 2 樓
------	--

2.13 建議

評審局向營辦者作出以下建議，以作持續改善。

建議
<ol style="list-style-type: none">1. 營辦者應定期更新筆試考核的題目，並為補考設定另一份考卷，以確保所有成績評核恰當及公平。2. 營辦者應為實務試制訂另一份「處理學員評核機制」，為監考員提供清楚指引，以確保實務試能按照評核政策適當地進行。

- 2.14 評審局將隨後參考相關資料，其中之一就是營辦者能履行於本評審報告中述明的任何「條件」和一直遵從述明的任何「限制」的要求，以證實營辦者是有能力持續達致其聲稱的目標及其課程是否持續符合標準以達致其聲稱的課程目標。**為免生疑問，維持評審資格取決於營辦者能履行及遵從於本評審報告中述明的任何「條件」和「限制」的要求。**

3. 簡介

星廚管理學校前身為「港九酒樓茶室總工會職業學校」，是一所烹飪學校。是次評審活動以審閱文件方式進行評審而不需實地考察。

4. 課程資料

以下課程資料乃由營辦者提供。

4.1 課程目標

《中菜出品部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）》

本課程旨在為有意從事中式飲食業的人士或剛入職的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培訓，並藉實務操作令學員掌握基本操作技巧。

《中菜點心部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）》

本課程旨在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工作流程及實務操作培訓，並藉實務操作令學員掌握基本操作技巧。

《茶餐廳食品製作證書（資歷架構第 1 級）》

本課程旨在為有意從事茶餐廳工作或剛入職的從業員，提供有系統的茶餐廳廚部及水吧部運作及各工序的準備過程培訓，並藉實務操作令學員掌握基本操作技巧。

《粵式燒味證書（資歷架構第 1 級）》

本課程旨在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燒味部工作流程及實務操作培訓。

4.2 擬定學習成效

《中菜出品部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）》

完成本課程後，學員能：

- i) 對中式食肆出品部各分支的運作與關係有初步認知；
- ii) 在指導下，以基本技術協助選擇及處理不同種類食物材料；
- iii) 在指導下，協助進行出品部內的加工準備及烹調工作；
- iv) 在指導下，協助進行基本烹調工作的爐頭工作；及
- v) 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）》

完成本課程後，學員能：

- i) 能就不同中式點心的類別及特色有初步認知；
- ii) 在指導下，協助製作基本點心餡料；
- iii) 在指導下，協助製作基本點心的餡皮，加入餡料及令其成型；
- iv) 在指導下，協助進行基本點心烹調工作；及
- v) 學員能認識基本食物安全與衛生的要求。

《茶餐廳食品製作證書（資歷架構第 1 級）》

完成本課程後，學員能：

- i) 在指導下，協助進行茶餐廳食加的加工準備及烹調工作；
- ii) 在指導下，協助進行基本烹調工作及爐頭操作；
- iii) 製作各類無酒精的標準飲料，及提供基本水果切拼服務；及
- iv) 學員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）》

完成本課程後，學員能：

- i) 認識各類燒味部工具的品種及使用方法；
- ii) 於指導及協助下認識燒味部各種烹調方法；及
- iii) 學員能認識基本食物安全與衛生的要求。

4.3 課程結構

《中菜出品部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）》

單元	能力單元編號	資歷級別	資歷學分
----	--------	------	------

認識中式食肆出品部結構及運作	108372L1	1	
識別中式一般食品物料	108373L1	1	
認識烹飪原料初步加工技術	108374L1	1	
切配一般食物原料	108375L1	1	
運用烹飪基本工藝	108376L1	1	
掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝	108378L1	1	
遵守基本食物安全與衛生	108530L1	1	
總計			36

《中菜點心部基本理論與操作證書（資歷架構第 1 級）》

單元	能力單元編號	資歷級別	資歷學分
認識基本點心製作前的基本工作	108379L1	1	
認識基本點心餡料製作工藝	108380L1	1	
認識基本點心麵皮製作	108381L1	1	
認識基本點心成形技術	108382L1	1	
認識點心加溫熟製基本技術	108383L1	1	
遵守基本食物安全與衛生	108530L1	1	
總計			36

《茶餐廳食品製作證書（資歷架構第 1 級）》

單元	能力單元編號	資歷級別	資歷學分
運用烹飪基本工藝	108376L1	1	
掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝	108378L1	1	
操作中式飲食業水吧	108348L2	2	
遵守基本食物安全與衛生	108530L1	1	
總計			24

《粵式燒味證書（資歷架構第 1 級）》

單元	能力單元編號	資歷級別	資歷學分
認識燒味部食品基本烹調技巧	108377L1	1	
遵守基本食物安全與衛生	108530L1	1	
總計			12

4.4 畢業要求

全部課程

- i) 整個課程出席率達 70%或以上；及
 - ii) 於每個成績評核項目取得總分 50%或以上。
- 註：

- 如學員獲豁免修讀個別單元，學員將不需要參加獲豁免單元的成績評核項目，亦不會於該單元評核項目中被視為不合格。
- 學員出席率乃將實際出席節數除以課程需出席總節數（即課程總節數－獲豁免之單元節數）X 100%。
- 如學員因事於考核當天缺席，或第一次考核時不合格，將可安排一次機會補考。如補考後之單元總成績仍然不合格，則被評為未能達至畢業要求而不會獲頒發證書。

4.5 收生條件

全部課程

- i) 學員於入讀日期時需達 15 歲或以上；及
- ii) 小學程度或以上；及
- iii) 操流利粵語，並能閱讀及書寫中文；及
- iv) 一年或以上工作經驗。

註：學員如有中三程度或以上，毋須工作經驗。

5. 有關本評審報告的重要資訊

5.1 更改或撤回本評審報告

- 5.1.1 評審局根據《條例》第 5 條發放本評審報告，述明其重要評審決定、包括評審的有效期以及規限評審效力的「條件」或「限制」。
- 5.1.2 評審局如信納《條例》第 5 條第(2) 款所列舉的任何一項情況為適用，可於日後決定更改或撤回評審報告，情況包括營辦者不再具能力以達致其所訂定的目標及／或其課程不再符合標準以達致其所訂定的課程目標（無論是基於營辦者無法履行按本評審報告述明的任何「條件」／或無法遵從任何「限制」的要求，或基於其他原因）；或在評審局向營辦者發放評審報告後，營辦者在評審資格有效期內曾作出重大修改，而該等修改並未獲得評審局批准。營辦者如需向評審局申請批准重大修改，請參閱載於本局網頁的《評審資格重大修改須知》。
- 5.1.3 倘若評審局決定更改或撤回評審報告，將會根據《條例》第 5 條第(4) 款，以書面通知營辦者有關更改或撤回評審報告的決定。
- 5.1.4 當評審資格有效期屆滿或評審局發出撤回本評審報告的書面通知後，營辦者及／或課程之評審資格將立時失效。

5.2 上訴

- 5.2.1 若營辦者對評審報告中作出的評定感到受屈，根據《學術及職業資歷評審條例》（第 592 章）第 3 部，營辦者有權向上訴委員會提出上訴。任何上訴必須於收到評審報告的 30 天內提交。

- 5.2.2 若營辦者就評審局更改或撤回評審報告的決定感到受屈，可根據《學術及職業資歷評審條例》（第 592 章）第 3 部向上訴委員會提出上訴。任何上訴必須於收到撤回評審報告之通知的 30 天內提交。
- 5.2.3 營辦者應注意有關撤回評審報告之通知並不同評審報告，營辦者若就評審的重要評定而感到受屈，只可就評審報告提出上訴。
- 5.2.4 如欲瞭解上訴規則的詳情，請參考第 592A 章 (www.elegislation.gov.hk)。有關上訴程序的細節已列明於《條例》第 13 條，該條文亦已上載到資歷架構的網頁：www.hkqf.gov.hk。

5.3 資歷名冊

- 5.3.1 獲評審局評定為符合評審資格的資歷，屬資歷架構認可，並具備條件上載到資歷名冊 www.hkqr.gov.hk。營辦者須向評審局相關部門另行申請，上載已通過質素保證的資歷於資歷名冊。
- 5.3.2 學員在課程的評審有效期內開始修讀該項已通過評審並已載於資歷名冊的課程，並成功修畢課程後，其所得資歷方為資歷架構認可。

Ref: VA81/02/01c, 02d, 04b, 05a

評審局報告編號：20/68