



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

課程評審

西式甜品及糕點製作證書（資歷架構第 2 級）

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）

2024 年 7 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：VA1694）內有關下列之職權範圍，為營辦者進行「課程評審」及「課程覆審」：

(a) 根據《條例》進行評審，以決定營辦者的以下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，並可以由營辦者開辦：

(i) 《西式甜品及糕點製作證書（資歷架構第 2 級）》；

(b) 根據《條例》進行評審，以決定營辦者的以下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）》；

(iv) 《粵式燒味證書（資歷架構第 1 級）》及

(c) 向營辦者發放評審報告，當中列明評審局就 (a) 及 (b) 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。評審小組已於 2024 年 6 月 6 日進行實地考察。

2. 評審局之評定

課程評審

《西式甜品及糕點製作證書（資歷架構第 2 級）》

2.1 評審局評定《西式甜品及糕點製作證書（資歷架構第 2 級）》達到聲稱的目標及資歷架構第 2 級別的標準，成為已通過評審的課程，課程的評審資格有效期由 2024 年 12 月 1 日至 2026 年 11 月 30 日。

2.2 有效期

2.2.1 課程有效期將於以下指定日期開始生效。

2.3 課程評審之評定如下：

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 Western Dessert and Pastry Production (QF Level 2) 西式甜品及糕點製作證書（資歷架構第 2 級）
資歷名稱（結業資歷）	Certificate in Western Dessert and Pastry Production (QF Level 2) 西式甜品及糕點製作證書（資歷架構第 2 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（西式菜系）
資歷架構級別	第 2 級
資歷學分	14
授課模式及修讀期	兼讀制，3 個月 140 學時（包括 60 面授時數）
中段結業資歷	不適用
有效期	2024 年 12 月 1 日至 2026 年 11 月 30 日
招收學員次數	每年招收學員 6 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

《中菜出品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架構第 1 級別的標準，成為已通過評審的課程，課程的評審資格有效期由 2024 年 12 月 1 日至 2027 年 11 月 30 日。

2.5 有效期

2.5.1 課程有效期將於以下指定日期開始生效。

2.6 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	2024 年 12 月 1 日至 2027 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）》

2.7 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架構第 1 級別的標準，成為已通過評審的課程，課程的評審資格有效期由 2024 年 12 月 1 日至 2027 年 11 月 30 日。

2.8 有效期

2.8.1 課程有效期將於以下指定日期開始生效。

2.9 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 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	2024 年 12 月 1 日至 2027 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）》

2.10 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 2024 年 12 月 1 日至 2027 年 11 月 30 日。

2.11 有效期

2.11.1 課程有效期將於以下指定日期開始生效。

2.12 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 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	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	2024 年 12 月 1 日至 2027 年 11 月 30 日
招收學員次數	每年招收學員 6 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）》

2.13 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 2024 年 12 月 1 日至 2027 年 11 月 30 日。

2.14 有效期

2.14.1 課程有效期將於以下指定日期開始生效。

2.15 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 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	2024 年 12 月 1 日至 2027 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

2.16 建議

評審局向營辦者作出以下建議，以作持續改善。

<p>建議</p> <p>所有課程</p> <p>建議 1</p> <p>營辦者應加強外部顧問的角色以有效發揮其功能，包括檢視學員評核並進行調適工作、參與觀課，及於教材上給予意見。同時，營辦者亦應定期檢視外部顧問的人選，並適時作出更替。此外，營辦者須就所有事項包括外部顧問給予的意見，作出適當的文件記錄。</p> <p>建議 2</p> <p>營辦者應改善文件紀錄格式，作出適當的檔案紀錄，以清楚顯示有關文件（例如教材、講義、導師聘用要求、外部顧問的委任期等）已經通過檢視或更新，及作出跟進行動，作為實踐內部質素保證過程的憑證，達到長遠優化課程質素的目的，持續改善課程。</p>

2.17 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」，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」。

3. 簡介

- 3.1 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，提供各類飲食業技能相關課程。

4. 課程資料

以下課程資料乃由營辦者提供。

4.1 課程目標

《西式甜品及糕點製作證書（資歷架構第 2 級）》

本課程主要針對市面一般西式甜品食品製作及基本操作知識。課程包括不同西式糕點及西式冷熱甜品的製作理論和技巧操作，店舖的服務流程及顧客服務技巧，及基本的食物安全和衛生理論知識。本課程適合有意投身西式甜品製作行業或對該行有興趣之人士報讀，學員完成課程後有助他們於不同類型食肆成為西式甜品製作員。

《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的人士或剛入職的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的人士或剛入職的從業員提供有系統的中式食肆燒味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。

4.2 課程擬定學習成效

《西式甜品及糕點製作證書（資歷架構第 2 級）》

完成課程後，學員應能：

1. 應用西式甜品及糕點製作的器具及常用原材料於工作中；
2. 掌握西式甜品及糕點製作方法及技巧，以運用於製作過程中；
3. 掌握顧客服務方法及技巧以應用於西式甜品及糕點服務工作中；及

4. 執行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）》

完成課程後，學員應能：

1. 對中式食肆出品部各分支的運作與關係有初步認知；
2. 在指導下，以基本技術協助選擇及處理不同種類食物材料；
3. 在指導下，協助進行出品部內的加工準備及烹調工作；
4. 在指導下，協助進行基本烹調工作中的爐頭工作；及
5. 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）》

完成課程後，學員應能：

1. 就不同中式點心的類別及特色有初步認知；
2. 在指導下，協助製作基本點心餡料；
3. 在指導下，協助製作基本點心的餡皮，加入餡料及令其成型；
4. 在指導下，協助進行基本點心烹調工作；及
5. 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）》

完成課程後，學員應能：

1. 在指導下，協助進行茶餐廳食品的加工準備及烹調工作；
2. 在指導下，協助進行基本烹調及爐頭工作；
3. 製作各類無酒精的標準飲料，及提供基本水果切拼服務；及
4. 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）》

完成課程後，學員應能：

1. 認識各類燒味部工具的品種及使用方法；
2. 在指導下及協助下，認識燒味部各種烹調方法；及
3. 認識基本食物安全與衛生的要求。

4.3 課程結構

《西式甜品及糕點製作證書（資歷架構第 2 級）》

單元	能力單元 名稱及編號	資歷學分
製作西式糕點	製作中式食肆銷售之一般西式糕點 108426L2	14
製作西式冷熱甜品	製作不同類型的基本冷熱甜品 109648L2	
認識基本甜品服務	認識基本食品服務 108342L1	

遵從基本食物安全與衛生	遵從基本食物安全與衛生 109674L1	
總計		14

《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 名稱及編號	資歷學分
認識中式食肆出品部結構及運作	認識中式食肆出品部結構及運作 108372L1	36
識別中式一般食品物料	識別中式一般食品物料 108373L1	
認識烹飪原料初步加工技術	認識烹飪原料初步加工技術 108374L1	
切配一般食物原料	切配一般食物原料 109642L1	
運用烹飪基本工藝	運用烹飪基本方法及工藝 109643L1	
掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝	掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝 108378L1	
遵從基本食物安全與衛生	遵從基本食物安全與衛生 109674L1	
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 名稱及編號	資歷學分
認識基本點心製作前的準備工作	認識基本點心製作前的準備工作 108379L1	36
認識基本點心餡料製作工藝	認識基本點心餡料製作工藝 108380L1	
認識基本點心麵皮製作	認識基本點心麵皮製作 108381L1	
認識基本點心成形技術	認識基本點心成形技術 108382L1	
認識點心加溫熟製基本技術	認識點心加溫熟製基本技術 108383L1	
遵從基本食物安全與衛生	遵從基本食物安全與衛生 109674L1	

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 名稱及編號	資歷學分
運用烹飪基本工藝	運用烹飪基本方法及工藝 109643L1	24
掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝	掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝 108378L1	
操作中式食肆水吧	操作中式餐飲業水吧 108348L2	
遵從基本食物安全與衛生	遵從基本食物安全與衛生 109674L1	
總計		24

《粵式燒味證書（資歷架構第 1 級）》

單元	能力單元 名稱及編號	資歷學分
認識燒味部食品基本烹調技巧	認識燒味部食品基本烹調技巧 108377L1	12
遵從基本食物安全與衛生	遵從基本食物安全與衛生 109674L1	
總計		12

4.4 畢業要求

所有課程

- a) 整個課程出席率達 70%或以上；及
- b) 於每個單元評核項目取得總分 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

《西式甜品及糕點製作證書（資歷架構第 2 級）》

- a) 學員於入讀日期時需達 15 歲或以上；及
- b) 操流利粵語，並能閱讀及書寫中文；及
- c) 完成中三程度或以上^{註 1}。

註 1：如學員未達中三或以上程度，則須修畢及考獲與西式甜品及糕點相關的資歷架構第 1 級資歷：例如僱員再培訓局「包餅製作員基礎證書」或「甜品製作員基礎證書」，或國際廚藝學院「基礎西式小點及甜品製作證書」等。

註 2：學員如申請持續進修基金，入讀時年齡必須滿 18 歲或以上。

《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）》

- a) 學員於入讀日期時需達 15 歲或以上；及
- b) 操流利粵語，並能閱讀及書寫中文；及
- c) 完成小六程度或以上^{註 1}；及
- d) 一年或以上工作經驗。

註 1：學員學歷如有中三程度或以上，則毋須工作經驗。

註 2：學員如申請持續進修基金，入讀時年齡必須滿 18 歲或以上。

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。

評審局報告編號：24/112