



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

茶餐廳食品製作證書（資歷架構第 1 級）

課程覆審

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）

2017 年 9 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 星廚管理學校前身為「港九酒樓茶室總工會職業學校」，是一所烹飪學校。

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評審／覆審，以評定課程能否達致其目標和達到相關資歷架構之標準：

### 課程評審

(1) 《茶餐廳食品製作證書（資歷架構第1級）》

### 課程覆審

(2) 《粵式燒味證書（資歷架構第1級）》；

(3) 《中菜點心部基本理論與操作證書（資歷架構第1級）》；及

(4) 《中菜出品部基本理論與操作證書（資歷架構第1級）》。

## 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	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	評審資格有效期由 2017 年 11 月 1 日至 2020 年 11 月 30 日
招收學員次數	不適用
新學員人數上限	每年新學員人數上限為 36 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
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

## 2.2 課程覆審

批准

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）	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 Chinese Barbecue (QF Level 1) 粵式燒味證書（資歷架構第 1	Certificate in Basic Theory and Practice for Chinese Dim Sum (QF Level 1)

	級)	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	第1級
資歷學分	12	36
授課模式及修讀期	兼讀制3個月 120學時(包括72面授時數)	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	評審資格有效期由2017年12月1日至2020年11月30日	評審資格有效期由2017年12月1日至2020年11月30日
招收學員次數	不適用	
新學員人數上限	每年新學員人數上限為36人 每班學員人數上限為18人	每年新學員人數上限為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	<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	<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/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
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	評審資格有效期由 2017 年 12 月 1 日至 2020 年 11 月 30 日
招收學員次數	不適用
新學員人數上限	每年新學員人數上限為 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
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

### 3. 課程資料

以下課程資料乃由營辦者提供。

#### 3.1 課程目標

##### 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現職從業員，提供有系統的茶餐廳廚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。

##### 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。

##### 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培訓，並藉實務操作令學員掌握基本操作技巧。

#### 3.2 學習成效

##### 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：

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

- 認識各類燒味部工具的品種及使用方法；
- 於指導及協助下認識燒味部各種烹調方法，包括燒烤、拌、醉、醃、白煮、鹽水煮、炸／紅燒、鹵浸、及捲與凍的技術；及
- 學員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）

完成本課程後，學員能：

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

完成本課程後，學員能：

- 對中式食肆出品部各分支的運作與關係有初步認知；
- 在指導下，以基本技術協助選擇及處理不同種類食物材料；
- 在指導下，協助進行出品部內的加工準備及烹調工作；
- 在指導下，協助進行基本烹調工作及爐頭操作；及
- 學員能認識基本食物安全與衛生的要求。

### 3.3 課程結構

#### 茶餐廳食品製作證書（資歷架構第 1 級）

單元	能力單元	資歷學分
運用烹飪基本工藝	CCZZPS105A	
掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝	CCZZPS107A	
操作中式飲食業水吧	CCZZSS202A	
認識基本食物安全與衛生	CCZZGS106A	
	總計：	<b>24</b>

#### 粵式燒味證書（資歷架構第 1 級）

單元	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：	<b>12</b>

#### 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	資歷學分
認識基本點心製作前的基本工作	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：	<b>36</b>

#### 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	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：	<b>36</b>

### 3.4 畢業要求

#### 全部課程

- 整個課程出席率達 70%或以上；
- 於每個成績評核項目取得總分 50%或以上；及
- 於每個單元取得總分 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。

### 3.5 收生條件

#### 全部課程

- 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。

（註：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. 上訴

- 4.1 若營辦者對此評審報告中作出的評定感到受屈，可根據《學術及職業評審條例》（第 592 章）第 3 部分向上訴委員會提出上訴。任何上訴必須於收到此評審報告的 30 天內提交。相關的上訴規則，請參閱第 592A 章（<http://www.legislation.gov.hk/chi/home.htm>），上訴程序則詳列於《學術及職業評審條例》第 13 條；相關資料亦可見於資歷架構網站 <http://www.hkqf.gov.hk>。

## 5. 重大修改

- 5.1 進修課程的評審資格將於有效期屆滿後失效；或假如營辦者在未經評審局批准的情況下，對進修課程作出重大修改，評審局可能於有效期內撤回相關的評審資格。如需向本局申請批准重大修改，請參閱載於評審局網頁的《評審資格重大修改須知》。



## 6. 資歷名冊

- 6.1 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。
- 6.2 學員在登記有效期內開始修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：17/102

檔案編號：VA81/02/01b,02c,04a,05