



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

家務助理中西式宴客菜式基礎證書 (兼讀制)

2015 年 1 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《家務助理中西式宴客菜式基礎證書（兼讀制）》（Foundation Certificate in Chinese and Western Banquet Cookery for Domestic Helpers (Part-time)）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 Hong Kong Federation of Trade Unions (ERB) 香港工會聯合會（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 Chinese and Western Banquet Cookery for Domestic Helpers (Part-time) 家務助理中西式宴客菜式基礎證書（兼讀制）
資歷名稱（結業資歷）	Foundation Certificate in Chinese and Western Banquet Cookery for Domestic Helpers (Part-time) 家務助理中西式宴客菜式基礎證書（兼讀制）
主要學習/培訓範疇	美容，美髮，家政，個人護理
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	6
修讀模式及修讀期	兼讀制 57.4 學時(包括 45 面授時數)
中段結業資歷	不適用
有效期	3 年 (2015 年 5 月 5 日至 2018 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	請參閱附錄一

## 2.2 課程覆審

批准

營辦者名稱	1. Methodist Centre (ERB) 循道衛理中心 (再培訓) 2. New Territories Association Retraining Centre Limited (ERB) 新界社團聯會再培訓中心有限公司 (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 Chinese and Western Banquet Cookery for Domestic Helpers (Part-time) 家務助理中西式宴客菜式基礎證書 (兼讀制)
資歷名稱(結業資歷)	Foundation Certificate in Chinese and Western Banquet Cookery for Domestic Helpers (Part-time) 家務助理中西式宴客菜式基礎證書 (兼讀制)
主要學習/培訓範疇	美容, 美髮, 家政, 個人護理
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	6
修讀模式及修讀期	兼讀制 57.4 學時(包括 45 面授時數)
中段結業資歷	不適用
有效期	3 年 (2015 年 5 月 5 日至 2018 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	請參閱附錄一

### 3. 課程資料

以下課程資料乃由營辦者提供。

#### 3.1 課程目標

- 讓家務助理畢業學員掌握中、西式食品製作的基本常識，認識伴碟技巧及西式餐桌禮儀，使學員了解飲食衛生及食物安全，提升學員之中西式宴客技巧，增加就業能力。

#### 3.2 學習成效

完成本課程後，學員能夠：

- 認識食物的營養價值及食材配搭；及
- 掌握中西式宴會烹調知識及技巧，並運用於家務助理的工作中。

### 3.3 課程結構

單元	資歷學分
(一) 烹飪及廚務知識	
(二) 食物營養及安全	
(三) 宴會準備及禮儀	
(四) 中式宴會烹調知識	
(五) 西式宴會烹調知識	
(六) 課程評核	
總計：	6

### 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：

- 學員的總出席率須達課程之最低要求(80%)；及
- 必須於課程評估考獲整體及格分數；及
- 必須於期末考試考獲合格分數。

### 3.5 收生條件

- 現職家務助理工作；或
- 完成僱員再培訓局「家務助理基礎證書」課程。

## 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：15/28  
檔案編號：VA61/107/201411

## 授課地址

## 課程評審

營辦者名稱	授課地址
1. The Hong Kong Federation of Trade Unions (ERB) 香港工會聯合會 (再培訓)	(a) Flat 3, 2/F, United Mansion, 37G Jordan Road, Kowloon 九龍佐敦道 37G 號統一大廈 2 字樓 3 室

## 課程覆審

營辦者名稱	授課地址
1. Methodist Centre (ERB) 循道衛理中心 (再培訓)	(a) 3/F & 4/F, 22 Hennessy Road, Wan Chai, Hong Kong 香港灣仔軒尼詩道 22 號 3-4 樓
2. New Territories Association Retraining Centre Limited (ERB) 新界社團聯會再培訓中心有限公司 (再培訓)	(a) Shop No. 12, Ground Floor, Ka Fuk Shopping Centre, Ka Fuk Estate, Fanling, New Territories 新界粉嶺嘉福邨嘉福商場地下 12 號鋪  (b) Wing A, G/F, Lee Wing House, Lee On Estate, Ma On Shan, Sha Tin, N.T. 新界沙田馬鞍山利安邨利榮樓地下 A 翼  (c) Shop 301-307, Po Ning House, Po Lam Estate, Tseung Kwan O, N.T. 新界將軍澳寶林邨寶寧樓 301-307 室  (d) Room 101-108, G/F, On Yeung House, Cheung On Estate, Tsing Yi, N. T. 新界青衣長安邨安洋樓地下 101-108 室  (e) No. 20-29, G/F, Wu Pik House, Wu King Estate, Tuen Mun 屯門湖景邨湖碧樓地下 20-29 號