



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）

明愛樂務綜合職業訓練中心

課程評審

餐廳服務及款待證書（資歷架構第 1 級）

基本酒店房務證書（資歷架構第 1 級）

2015 年 10 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 明愛樂務綜合職業訓練中心成立於 1981 年，主要業務為職業訓練，致力培育殘疾人士，促進他們全人發展，具備職業技能，達致公開就業及融入社會，過有尊嚴的生活。
- 1.2 受明愛樂務綜合訓練中心 (Caritas Lok Mo Integrated Vocational Training Centre) (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，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：
- (1) 餐廳服務及款待證書（資歷架構第 1 級）；及
 - (2) 基本酒店房務證書（資歷架構第 1 級）。
- 1.3 評審小組已於 2015 年 8 月 26 日進行實地考察。

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：

批准

| | | |
|------------|--|---|
| 營辦者名稱 | Caritas Lok Mo Integrated Vocational Training Centre 明愛樂務綜合職業訓練中心 | |
| 資歷頒授者名稱 | Caritas Lok Mo Integrated Vocational Training Centre 明愛樂務綜合職業訓練中心 | |
| 進修課程名稱 | Certificate in Restaurant Service & Hospitality (QF Level 1) 餐廳服務及款待證書（資歷架構第 1 級） | Certificate in Housekeeping (QF Level 1) 基本酒店房務證書（資歷架構第 1 級） |
| 資歷名稱（結業資歷） | Certificate in Restaurant Service & Hospitality (QF Level 1) 餐廳服務及款待證書（資歷架構第 1 級） | Certificate in Housekeeping (QF Level 1) 基本酒店房務證書（資歷架構第 1 級） |
| 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 | 15 | 30 |
| 授課模式及修讀期 | 全日制 150 學時(包括 120 面授時數) | 全日制 300 學時(包括 240 面授時數) |
| 中段結業資歷 | 不適用 | |
| 有效期 | 3 年 2016 年 1 月 1 日至 2018 年 12 月 31 日 | |
| 招收學員次數 | 不適用 | |
| 新學員人數上限 | 每年上限兩班 每班學員人數上限為 15 人 | 每年上限兩班 每班學員人數上限為 6 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 | 147L, Argyle Street, Kowloon 九龍亞皆老街 147L | |

| 必要條件 | 執行日期 |
|--|-----------------|
| <p><u>基本酒店房務證書（資歷架構第 1 級）</u></p> <p>1. 營辦者須督促導師進行持續進修，以提升培訓人員之資歷，確保他們有足夠資歷任教上述課程。營辦者須於 2016 年 7 月 31 日或以前，向評審局提交相關文件以資證明。</p> | 2016 年 7 月 31 日 |
| <p><u>基本酒店房務證書（資歷架構第 1 級）</u></p> <p>2. 營辦者須為上述課程之導師制訂一套完整並具策略性的發展計劃，以確保導師具備相關資歷任教上述課程。營辦者須於 2016 年 7 月 31 日或以前提交文件闡述有關導師發展計劃。</p> | 2016 年 7 月 31 日 |

建議

餐廳服務及款待證書（資歷架構第 1 級）

1. 營辦者應於實務練習課之人數高於 12 人時，安排多一名合適的助理協助教學，以確保學員之安全。

全部課程

2. 營辦者應定期檢討教材內容，以確保教材能照顧學員的學習需要。

3. 課程資料

以下課程資料乃由營辦者提供。

3.1 課程目標

餐廳服務及款待證書（資歷架構第 1 級）

- 這課程涵蓋了兩大學習領域，包括食肆的樓面部專業技能及相關的通用技巧。為學員提供飲食業入門的基本知識和技能訓練，協助學員投身相關行業工作。

基本酒店房務證書（資歷架構第 1 級）

- 這課程涵蓋了兩大學習領域，包括酒店房務工作的專業技能及相關通用技巧。為學員提供酒店業入門的基本知識和技能訓練，協助學員投身相關行業工作。

3.2 學習成效

餐廳服務及款待證書（資歷架構第 1 級）

- 能認識一般餐廳結構及運作
- 能掌握基本顧客溝通技巧
- 能識別食品的分類
- 能掌握基本侍應服務技巧
- 能認識飲食業水吧基本運作
- 能認識基本職業安全及健康
- 能認識基本防火知識
- 能應用食肆一般清潔劑及清潔工具
- 能認識飲食業職業道德
- 能認識基本食物安全與衛生知識

基本酒店房務證書（資歷架構第 1 級）

- 能認識酒店業的實況
- 能掌握執拾酒店客房流程
- 能掌握浴室清潔流程
- 能掌握整間客房的房務工作流程
- 能掌握職業英語及普通話會話基礎知識
- 能認識職業安全健康
- 能在工作上初步運用客戶服務技巧

3.3 課程結構

餐廳服務及款待證書（資歷架構第 1 級）

| 課題 | 資歷學分 |
|----------------|------|
| 認識一般食肆餐廳結構及運作 | |
| 掌握基本顧客溝通技巧 | |
| 識別食品的分類 | |
| 掌握基本侍應服務技巧 | |
| 認識飲食業水吧基本運作 | |
| 認識基本職業安全及健康 | |
| 認識基本防火 | |
| 應用食肆一般清潔劑及清潔工具 | |
| 認識飲食業職業道德 | |
| 認識基本食物安全與衛生 | |
| 總計： | |

基本酒店房務證書（資歷架構第 1 級）

| 課題 | 資歷學分 |
|----------|------|
| 行業簡介 | |
| 執拾廳房 | |
| 清潔浴室 | |
| 整體客房服務流程 | |
| 職業會話訓練 | |
| 職業安全健康 | |
| 客戶服務技巧 | |
| 總計： | 30 |

3.4 畢業要求

- 所有單元的平均分達50分；及
- 出席率達80%。

3.5 收生條件

- 15歲或以上；
- 香港居民；
- 殘疾人士；
- 情緒穩定；及
- 經體格檢驗證明適合學習。

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：15/264
檔案編號：VA156/02/02-04