



Member of VTC Group  
VTC 機構成員

## 中華廚藝學院 讓你成為中廚專業人才

中華廚藝學院為有志投身飲食業人士及在職廚師提供中廚及餐飲管理訓練，讓學員取得認可資歷。學院致力將中菜烹飪人才培訓系統化，提升中菜廚師的專業水準和地位。學院提供一系列的兼讀制課程，由初級至大師級廚師技能測試基準，讓你踏上成功的階梯。

### 中式廚藝文憑 (QF 級別 3)

課程編號 CC313890

一般修讀期：	2 年兼讀制 (日間)
一般上課時間：	上午 9 時至下午 4 時，每星期上課一天
學費：	每年 \$ 6,830
授課語言：	粵語 (輔以英語詞彙)
資歷架構級別：	3
資歷名冊登記號碼：	15/002724/L3
登記有效期：	01/09/2015 - 31/08/2021

#### 入學條件：

申請人須為現職中式廚務之業內人士，擁有不少於一年中式烹調工作經驗，並須於入學測試合格。

#### 課程簡介：

本課程旨在為已有一年或以上中式烹調工作經驗的在職人士，提供中式廚藝理論及技巧訓練。

#### 課程內容包括：

粵菜烹飪製作、南北麵點製作、外省菜烹飪製作、燒味及冷盤製作、食物衛生、職業英語及普通話以及食物成本控制。



## 中級中廚師證書課程

### 課程編號 CC310811

一般修讀期： 1 年兼讀制 ( 日間 )  
一般上課時間： 上午 8 時 30 分至下午 4 時 45 分，每星期上課一天  
學費： 每年\$7,560  
授課語言： 粵語 ( 輔以英語詞彙 )

#### 入學條件：

申請人須為中式廚務之業內人士，於取得初級中廚師資格後累積不少於一年之工作經驗或現職業內人士具備不少於六年之中廚行業工作經驗及考獲初級技能測試資格，並持有「中華人民共和國中式烹調師職業資格證書」(四級 / 中級技能)。申請人亦必須面試合格。

#### 課程簡介：

本課程旨在教導學員中國飲食文化、食物營養、烹調原料的運用及程序。

#### 課程內容包括：

中國烹調歷史、食物營養、烹調原料的運用及程序、中藥在湯、鹵、燴、炆等烹調運用、食物科學及衛生常識、海味乾貨採購、驗收、浸發及烹調常識、中式菜譜編制、餐飲服務及環保知識。

## 高級中廚師證書課程

### 課程編號 CC310812

一般修讀期： 2 年兼讀制 ( 日間 )  
一般上課時間： 上午 8 時 30 分至下午 4 時 45 分，每星期上課一天  
學費： 每年\$ 9,000  
授課語言： 粵語 ( 輔以英語詞彙 )

#### 入學條件：

申請人須為中式廚務之業內人士，於取得中級中廚師資格後累積不少於兩年之工作經驗或現職業內人士具備不少於九年之中廚行業工作經驗及考獲中級技能測試資格，並持有「中華人民共和國中式烹調師職業資格證書」(三級 / 高級技能)。申請人亦必須面試合格。

#### 課程簡介：

本課程旨在教導學員烹調理論知識和高級原材料的特點、用途、質量鑑別及保存常識。

#### 課程內容包括：

烹調理論知識、高級原材料的特點、用途、質量鑑別及保存常識、飲食行政管理、中式菜譜編制、切配技藝及冷盤拼製、廚房設計及設備、人力資源管理、食物科學、飲食成本計算、語言及電腦培訓。

## 中廚師大師級證書課程

### 課程編號 CC310813

- 一般修讀期： 半年兼讀制 ( 日間 )
- 一般上課時間： 上午 8 時 30 分至下午 4 時 45 分，每星期上課一天
- 學費： 每年 \$ 53,560(學院更特別設立大師級中廚師課程獎學金以供申請)
- 授課語言： 粵語 ( 輔以英語詞彙 )

#### 入學條件：

具有最少 12 年相關中廚師工作經驗，並經有關專業機構或團體推薦的現職業內人士。

#### 課程簡介：

本課程旨在教導著重餐飲行政及人力資源管理、菜餚製作設計及與葡萄酒配搭、中式廚房設計及運作、食品安全管理體系之執行及認證、財務預算及餐飲危機管理等。

#### 課程內容包括：

- i) 中華廚藝課題：北方麵點，外省菜餚，粵式點心及廣東燒味。
- ii) 國際廚藝，餐飲及葡萄酒知識
  - 西式烹調概念，西式包餅及分子烹調概念及示範
  - 印度菜及日本菜烹調概念及示範
  - 餐飲行政與管理
  - 中、西餐桌禮儀
  - 中菜與(國際)葡萄酒的搭配
  - 餐飲業危機管理概念
- iii) 行政管理，食物科學及軟技巧
  - 面對傳媒的技巧
  - 衝突管理的概念，營銷管理，菜單工程學。
  - 中國食療文化，環保與如何減低碳排放，飲食業職業安全與健康系統。
- iv) ISO 22000 之執行及認證，營養學及食物致敏源管理。
- v) 傑出客席講師課題
  - 如何運作一間酒樓
  - 廚房設計與流程
  - 速涼烹調技巧及設備專題講座
  - 家禽及肉類專題講座
  - 香港人口未來 20 年的機與危
  - 魚類專題講座

### 申請方法：

申請人須提交一份個人履歷、詳細列明對行業的貢獻及個人成就(例如：編製烹飪書籍、代表國家或機構參加廚藝比賽及出任研討會講者等)，並提供 3 位資深業內人士作諮詢人，作初步甄選。其後，將由中華廚藝學院訓練委員會及中華廚藝學院代表組成的甄選團進行面試，甄選合資格申請者入讀課程，申請者將獲書面通知面試結果。

### 初級、中級及高級技能測試 讓你獲取專業認證

中華廚藝學院畢業生及在職廚師可報考中廚初級、中級及高級技能測試，以獲得「一試兩證」。學院提供技能測試培訓課程供準考生報讀。而學院亦可協助報考由英國皇家公共衛生學會(Royal Society for Public Health) 舉辦的餐飲食物安全二級考試，提升專業水準及競爭能力。

測試級別	報考要求		考生亦可同時考取
初級中廚師技能測試	必須為現職人員，並持有由香港食物環境衛生署認可的衛生主任證書。	5 年業界經驗	「中華人民共和國中式烹調師職業資格證書(四級/中級)」
中級中廚師技能測試		6 年業界經驗 並考獲初級技能測試資格	「中華人民共和國中式烹調師職業資格證書(三級/高級)」
高級中廚師技能測試		9 年業界經驗 並考獲中級技能測試資格	「中華人民共和國中式烹調師職業資格證書(二級/技師級)」

### 查詢及報名

中華廚藝學院

地址：香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 7 樓

電話：2538 2200 / 2751 5808

傳真：2538 2765

電郵：[cci@vtc.edu.hk](mailto:cci@vtc.edu.hk)

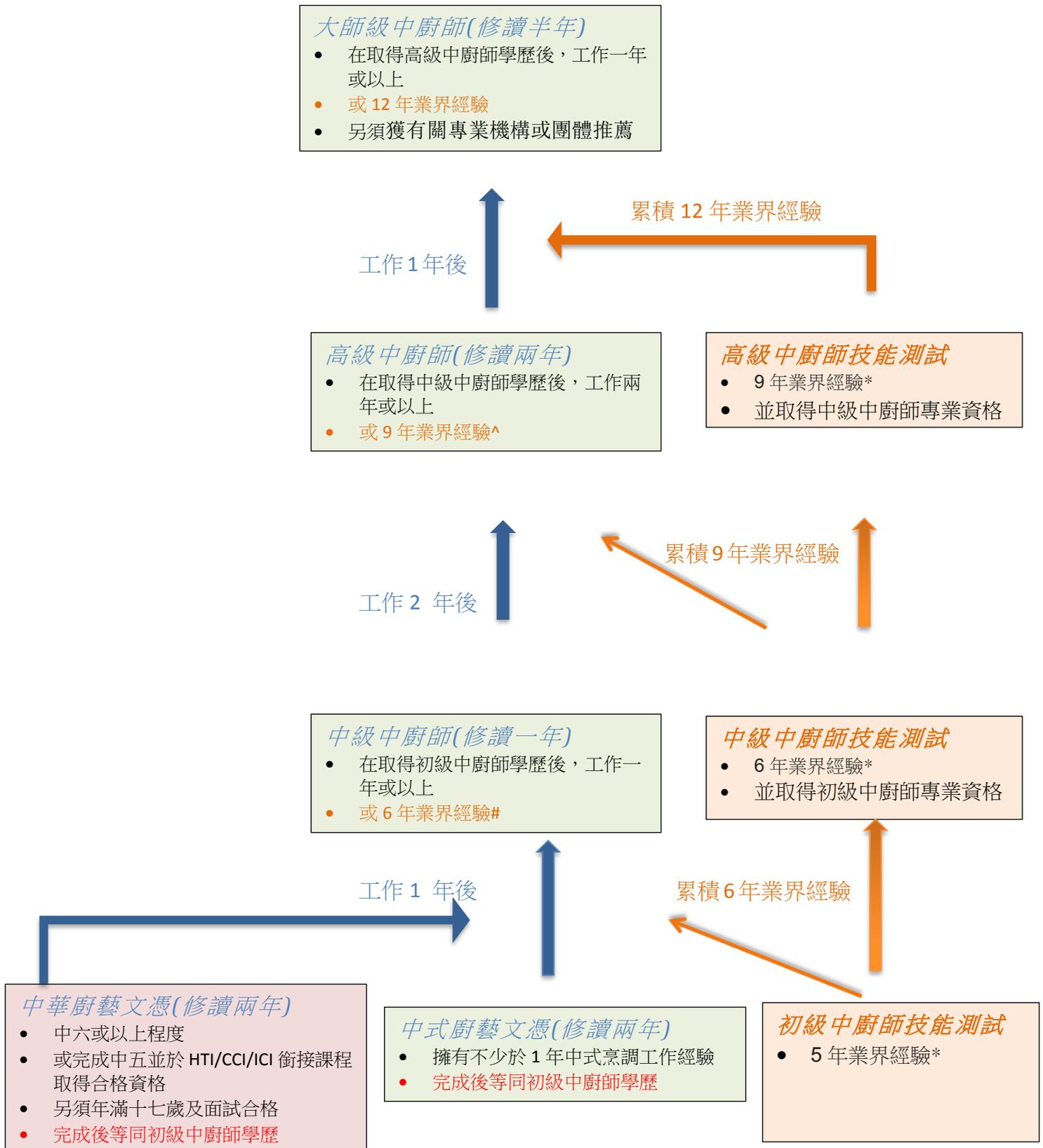
網址：[www.cci.edu.hk](http://www.cci.edu.hk)

# 專業廚師進昇階梯

## 全日制課程

## 兼讀制課程

## 技能測試



\*必須為現職人員，並持有由香港食物環境衛生署認可的衛生主任證書。

#並考獲初級技能測試資格，並持有「中華人民共和國中式烹調師職業資格證書」(四級 / 中級技能)。

<sup>^</sup>並考獲中級技能測試資格，並持有「中華人民共和國中式烹調師職業資格證書」(三級 / 高級技能)。