

對象	學銜	年期
中三、15 歲、面試	初級中廚師證書 內容： <ul style="list-style-type: none"> - 廚房及餐飲部組織 - 廚房設施及工具的運用 - 刀工技巧 - 菜餚配料 - 烹調技巧 - 基本營養知識 - 基本電腦應用及服務態度培訓 - 業內專用詞彙 - 行業專用會話（英語及普通話） - 廚房工作安全及衛生常識 <ul style="list-style-type: none"> - 成本計算及控制 - 材料運用知識 - 肉類醃製 - 醬料及調味應用 - 基本食物衛生及安全 - 採購及貯藏常識 	3 年

另有多種短期證書課程，九星期至四個月不等。

出路： - 學院提供就業轉介協助，好讓學生投身中菜行業。

- 「初級中廚師證書」畢業生可以參加技能及理論測試，以同時獲得中華廚藝學院頒發的「中廚師專業資格證書」及中國國家勞動及社會保障部認可的「中式烹調師職業資格證書」。
- 凡廚務及飲食課程的學生，均須修讀食物衛生及安全這單元。倘若取得合格成績，學生可獲發衛生督導員證書。該證書獲香港食物環境衛生署認可。

報名： 全年招生。學院亦會協助學員申請車船津貼。

費用： 因應 12 年免費教育政策，中三離校生入讀一般可享有三年學費豁免，中四離校生就讀一般可享有兩年學費豁免。

地點： 薄扶林

查詢： 2538 2200

<http://www.vtc.edu.hk/admission/chi/course-fts3-hitdc-cti-courses.html>