



資歷架構
Qualifications
Framework



餐飲業



千「廚」百練

進修為「煮」

目錄

- 02-03 進修增值 靜待復甦
機會留給有準備的人
- 04 資歷名冊
快速搜尋課程 一目了然
- 05-07 廚師・餐飲行政・創業
廚藝與管理 出路任你闖
- 08-09 提升味蕾靈敏度
成就專業侍酒師
- 10-11 勤奮結合學歷
躋身米芝蓮餐廳
- 12-13 高中實習 早定目標
小小甜品師 廚藝真真我
- 14-15 「特別・愛增值」計劃
地盤監工 變身咖啡師
- 16-18 留學生活 發現廚藝志向
20 歲女生 誓做中菜廚神
- 19 實用教材套
免費下載
- 20-21 在職培訓增競爭力
業界靈活應對挑戰
- 22-23 夥伴制度 內部培訓
服務資歷一同提升
- 24-25 好奇好學好發問
培訓成就餐飲管理人
- 26-27 人才濟濟克服逆境
培訓是企業的根源
- 27-28 酒店轉戰醫院
用廚藝關顧病人
- 29 中式餐飲從業員
確認過往資歷獲取專業認可
- 30-31 經驗換資歷 進修建階梯
逾四千業界精英 升級成功
- 32-33 資歷換學分 獲大學承認
進修步伐 全速前進
- 34-35 資歷架構 實行先驅
餐飲專業 業界典範
- 36-37 獎金資助
學習體驗
- 38-39 四年五級跳
開心經理 從學習中建自信
- 40-41 咖啡師開發新產品
積極參賽 打響名堂
- 42-43 青年・從業員・培訓機構
政府支援 三方受惠
- 44-45 有疑難?!
QF 秘書處幫到你

出版：資歷架構秘書處

地址：香港灣仔皇后大道東 248 號
大新金融中心 9 樓 901-903 室
資歷架構秘書處

電話：3793 3955

傳真：3106 2035

電郵：hkqf@edb.gov.hk

記者：文綺雲

製作：JobMarket 求職廣場出版有限公司

出版日期：2021 年 5 月 11 日

版權所有 不得翻印

民以食為天 進修創新機

「嚴冬不肅殺，何以見陽春？」縱然冬季遇寒流，都總有大地回春的一天。

面對疫情衝擊，百業受挑戰，餐飲業紛紛創新經營方式，開闢網上銷售渠道、研發便攜式外賣火鍋等，靈活變通，應付寒冬時期；從業員及畢業生如能保持樂觀，善用空閒進修增值，充實自己，定能度過行業的起伏。一日三餐、飲食服務始終是生活的必需品，當市場逐步回復正軌時，維持積極心態者，有準備的人，定可成為第一批受惠者，趕上經濟復甦的列車。

此外，疫情期間，人們習慣了網絡上課及在家工作，觸發了在家煮食的興致，連青少年都不例外。何不藉此學習廚藝、沖調咖啡的新技能？成年人更可趁空檔了解品酒、品茶的技藝，善用時間培養多一門學問，為未來的新常态增添求生求職的能力。

餐飲業的培訓課五花八門，只要有心，任何年齡或背景都可以報讀，打開入行之門。

由青少年開始，已經有中學開發校本資歷架構（QF）課程，餐飲相關的課程包括西式糕點、烘焙、素菜等，及早讓小廚神一顯潛力，覓得理想事業方向；大專課程方面，中西廚藝、餐飲款待，以至葡萄酒與飲品商業管理等課程，達 QF 第四至五級，給高中生發展相關志向，同時爭取專上學歷的升學途徑。體現中學和院校為學生提供多元發展，以及推動職業專才教育的趨勢。

至於餐飲從業員和有意轉行的在職人士，最便捷和經濟的進修渠道，可從僱員再培訓局的課程中，挑選與飲食業相關的，其課程種類繁多，兼且大部份獲 QF 認可，屬 QF 第一到第三級，提供全日及兼讀制選擇，方便不同人士的時間安排。

香港素有國際美食之都的美譽，美酒佳餚、優質服務是吸引食客的黃金定律。人才只要具備實力，通過有質素的培訓，持續學習，定可在逆境中創出一片新天。



進修增值 靜待復甦

機會留給有準備的人



黃傑龍 JP
餐飲業行業培訓諮詢委員會
主席

過去兩年，各式食肆面對前所未有的挑戰，餐飲業行業培訓諮詢委員會（下稱諮委會）主席黃傑龍表示，業界面對一波接一波的疫情，必須靠意志與正面的心態走出逆境。他鼓勵經營者趁此時機加強人才培訓，或協助員工善用各類培訓資助，待疫情緩和，經濟活動重返正軌時，業界與人才均可迅速掌握機遇，反彈得更高更快。

增強培訓 維持經營

疫情下，餐飲業界一直靈活變通，竭力維持經營。黃傑龍說：「針對防疫措施，我們特設執枱專員，減少交叉感染風險，而電子點餐、網上訂購外賣等系統也在疫情期間大行其道，突顯了科技應用對餐飲業的重要性。因此，人才要掌握的新知識亦要與時並進，在新常態下進一步體現培訓的必要，從業員須不斷增值，方可提升個人及企業的競爭力。」

提升人才技能，他建議同業可從兩方面入手。首先是安排內部培訓，企業可善用資歷架構（QF）的教材套，因為內容從用家角度設計，針對個別崗位所需的行業知識和技能，並根據餐飲業《能力標準說明》製成，成效緊貼實務需要。他舉例說明：「如現有的兩個教材套，分別是『中菜樓面服務－見習樓面侍應』（QF 第一級）及『中菜樓面服務－侍應生』（QF 第二級），兩者包含了基本技能、餐桌安排及顧客服務等全方位的知識，同業可以免費下載使用，省時便捷，依教材套指導全職或兼職員工；如企業培訓部有意開辦 QF 認可的課程，亦可根據教材套設計，毋須由零起步，節省時間及成本。」



● 飲食業成本控制（第四級）
資歷證明書

善用資助 提升科技知識

至於中小企，則可組織員工參加僱員再培訓局（ERB）的技能提升計劃，當中包括不少 QF 認可的課程。他強調：「ERB 設有各類資助，合資格申請者的每月資助上限，已經由港幣 \$4,800 增加至 \$5,800，大大減輕學費負擔。」

於從業員而言，疫情期間縮短了工時，相對增加了進修的空間。「防疫措施實施後，中式宴會首當其衝，相關從業員應考慮自我增值、提升技能，學習烹調其他菜系或掌握不同職務，擴闊發展空間；而科技應用是大勢所趨，整體從業員都要提升相關技能，對操作資訊科系統有所認識，對未來晉升或轉職都有幫助。」



過往資歷認可 客觀技能認證

對於已具備一定資歷的從業員，黃傑龍建議他們藉此空檔期申請「過往資歷認可」（RPL）。他說：「經各方的努力，RPL 成為僱主及從業員都認同的機制，年資較深的從業員因取得 RPL 而感到備受尊重和認同，並為他們定下進修的起步點。企業招募人才時，也要求應徵者提供 RPL 或其他 QF 資歷證明，作為技能水平的認證，人力資源部同事，不一定熟悉餐飲業各個工種的要求，而 RPL 正好提供一個客觀的標準，有利企業篩選人才，招聘合適的員工。我自己都通過 RPL，獲得『飲食業成本控制（第

四級）』資歷，為公司同事樹立榜樣。」

回顧於業界推動 QF 的過程，他表示僱主、僱員及培訓機構三者有著不可分割的關係。「當僱主重視人才質素，將學歷、資歷作為招聘及晉升的條件時，從業員對培訓課程的需求相應增加，而培訓機構則會依照進修人士的需要開辦相應的課程，三者相輔相成；假如三者均採用 QF 為共同標準，在同一平台上進行培訓和招聘專才，將可發揮最大的效益。」他笑言當餐飲業興旺時，從業員根本無暇進修，現因疫症放慢工作腳步，加上失業率升高，反而增加了進修的動力，對推動 QF 有正面作用。

擴充培訓範圍 吸納年輕人才

展望將來，黃傑龍期望有更多教育機構加入培訓餐飲專才。「現時，已有不同單位開辦 QF 第一至第五級的餐飲課程，供不同程度的人士選擇；也有中學開發獲資歷架構認可的校本課程，向新一代灌輸行業知識，協助年輕人及早覓得志向所在，為業界培育接班人。」

踏入 2021 年，他認為整體經濟環境逐步回穩，但要重現昔日的蓬勃，仍需度過一段艱難的日子。他鼓勵餐飲同業：「香港是美食之都，除了中西餐，近年冷門菜、混合菜等餐廳如雨後春筍般出現，林林總總的餐飲選擇持續發展；『食』始終是生活必須品，即使是疫情期間，外賣生意依然。大家以正面心態面對，充實自己，進修增值，待經濟復甦。機會，就是留給有準備的人。」

✓ 資歷名冊

快速搜尋課程 一目了然



網址：www.hkqr.gov.hk

有進修需要？要有具質素保證的課程？最快捷的方法是登入 www.hkqr.gov.hk「資歷名冊」搜尋。因為資歷架構認可的課程，均會上載於資歷名冊，供市民免費查閱。換言之，凡刊登於名冊內的課程表示已通過嚴格評審，具有質素保證。

例子：

對特定崗位有興趣的人士，可以嘗試從「資歷名冊」中搜尋相關的課程修讀，打下入門的基礎。如以「點心師傅」為例：

① 在「搜尋」選擇「資歷」。



② 選取「進階搜尋」。

③ 然後在關鍵詞一欄輸入「點心」，並開始搜尋



④ 結果顯示有 20 多個與點心相關的課程，例如「中菜點心部基本理論與操作證書」、「點心製作員基礎證書」、「中式廚藝及管理證書（新派點心單元）」課程等，課程由不同的培訓機構提供，分屬資歷架構第一至第四級別，給予有志者眾多學習機會，入門有道。

搜尋結果 / 獲取結果

搜尋名稱數量: 23 資格證書數量: 3 課程紀錄數量: 26

加入選取名單 全部加入選取名單

資格名稱	資格級別	資格學分	提供培訓機構名稱	資格類別	學分累積	資格登記	資格登記日期	資格登記截止日期
<input type="checkbox"/> Certificate in Basic Theory and Practices for Chinese Dim Sum (QF Level 1) 中菜點心部基本理論與操作證書 (國際證書1級)	1	36	職業管理學校	SCS	是	✓	01/12/2014	30/11/2023
<input type="checkbox"/> Certificate in Chinese Culinary Arts and Management (Contemporary Dim Sum Module) (QF Level 4) 中菜廚藝及餐館管理證書(新派點心單元)(QF 4級)	4	14	職業管理學校(再培訓)	LP	CASH	✓	15/09/2018	31/08/2021
<input type="checkbox"/> Foundation Certificate in Dim Sum Cook Training 點心製作員基礎證書	1	20	職業管理學校(再培訓)	LP	是	✓	22/05/2019	04/05/2023
<input type="checkbox"/> Foundation Certificate in Dim Sum Cook Training 點心製作員基礎證書	1	20	職業管理學校(再培訓)	LP	是	✓	11/07/2016	04/05/2023
<input type="checkbox"/> Foundation Certificate in Dim Sum Cook Training 點心製作員基礎證書	1	20	職業管理學校(再培訓)	LP	是	✓	04/07/2016	04/05/2023

廚藝與管理 出路任你闖



居家抗疫下令不少人愛上下廚，不少人更希望將興趣轉化為職業。香港高等教育科技學院（THEi）開辦全港唯一的「廚藝及管理（榮譽）文學士」課程，課程屬資歷架構第五級，內容不但涵蓋中西廚藝，更教授管理知識以及餐飲業潮流。畢業生各有所成，不但成為酒店餐飲業人才，更有畢業生透過網上平台創造個人西餅品牌，前途可謂無可限量。

結合廚藝與管理 創意創業出路廣

THEi 酒店及餐飲管理學系一級講師李旭堯（Carol）表示：「由於課程糅合了廚藝與專業管理的知識，因此吸引不少有志投身餐飲業的同學報讀。」Carol 續指課程內容包括中西廚藝實踐、食品科學與廚藝相關設計等知識，重視發展同學的批判性思維，提昇他們的解難能力，助他們畢業後能夠適應多變的餐飲業。Carol 亦指出，為鼓勵同學精益求精，學院更提供入學獎學金予文憑試成績優異的同學，同學有機會獲得相等於連續四年全額學費的獎學金¹。

畢業生出路廣泛，可加入餐廳、酒店、會所、主題公園、會展場館及社會服務機構，擔任見習行政人員，又可擔任食品顧問、食品造型師或食品評論家等。課程亦強調培育同學的企業家精神，例如有課堂要求學生以營運者角度就一家餐廳的成立、牌照申請、菜單設計、推廣、人手、入貨等細節作計劃，掌握當中每一個細節。當中有同學學以致用，在學期間已開拓自己的餐飲事業。Carol 指，曾有學生在學時已開始營運糕餅網店，其設計更獲台灣酒店經營者垂青，獲邀去當地成立限定快閃店（Pop-Up Store）。



廚藝起點 兼顧餐飲行政工作

學員畢業後並不只是在廚房工作，2019年畢業的陳穎欣使用實力證明她的舞台並不只是廚房。

穎欣因有著濃厚的興趣，中六畢業後決心報讀廚藝及管理學位課程。由於課程要求實習 480 小時²，她先後於迪士尼酒店西餅房及香港賽馬會會所的西餐廳實習，獲得課本以外的知識。

廣泛學習 磨煉多方技能

在實習期間，穎欣曾於餐廳多個部門工作，她說：「在馬會實習期間，曾於凍廚房學習切魚生及開蠔，後來隨大廚學習熱盤出菜前的擺盤技巧，對我來說，能夠跟隨大廚學習是十分難得的機會。」正因為認真學習的工作態度，播下後來獲聘為全職見習生的種子。

後來她申請馬會的「見習督導員計劃」，經過多輪面試，終於脫穎而出，成為其中一名見習生。她說：「此崗位是為培育會所餐廳管理人員而設的，我們從廳面服務生起步，每半年輪崗一次，學習整個餐廳的營運。」

健康飲食知識 為餐廳注入新意

由於穎欣有廚房工作的經驗，她因而善用自身優勢，積極地擔當起廚房與管理層的溝通橋樑。穎欣的工作表現令上司放心讓她參與更多關於餐廳的管理工作。「見習期間曾參與的一個項目，是為馬會籌備一家以健康飲食為主題的餐廳。由於我的畢業論文正是研究健康飲食趨勢，因此我運用課堂所學的知識去設計菜單及飲品，最後獲得上司的正面評價。在籌備新餐廳的開幕過程中，亦令我掌握各種行政工作。」後來因為工作需要，她獲安排較多時間於後勤崗位工作。「這時在 THEi 修讀的管理、會計、菜式開發等知識統統大派用場，亦令我更了解餐飲管理不單單只是廚房的事，還涉及不同範疇的協調工作。」穎欣更明白餐飲世界不只是前線的事，還需要背後的管理及協調。「完成見習後，我不但可以選擇擔任餐廳的前線管理工作，亦可選擇參與行政管理等的後勤工作。」

有能力，自然有選擇，陳穎欣的努力嘗試，證明路是由人行出來的；然而，她仍未忘初心。「就讀 THEi 時曾參加台灣交流團，到訪位於高雄餐旅大學的藍帶國際學院，念念不忘大師傅的現場示範。未來，我最希望到藍帶學院進修，精進廚藝，或有一天創立自家餐廳品牌。」



陳穎欣
廚藝及管理（榮譽）
文學士課程畢業生



張文俊
廚藝及管理（榮譽）
文學士課程畢業生



擅於溝通，新一代聆聽型廚師

自幼愛下廚的張文俊 (Roy) 於文憑試後希望可以美食傳達愛與關懷，因而選擇了全港唯一的廚藝及管理學士課程。Roy 在學期間積極參與課業，最終以一級榮譽的優異成績畢業。



苦練一個月 鑽研意粉醬汁

THEi 的課程著重實戰經驗，Roy 在學期間積極參加不同的實習以提昇自己的實力。「在唯港薈酒店 (Hotel ICON) 的餐廳實習時，上司傾囊相授，每天下班後我便留下來苦練卡邦尼意粉，足足花了一個多月才做出達星級酒店水準醬汁，上司耐心試味，不斷給予意見，令我獲益良多。」他亦曾在會議展覽中心實習，參與大型宴會以及多達五百人的自助餐飲服務，掌握大型宴會的流程，豐富的實習經驗配合學歷，成為他亮麗的求職履歷。

「畢業前，老師推薦我到剛開業的香港美利酒店面試，順利獲聘後，得知僱主因為我具備會展及酒店工作的經驗，善於面對不同類型的食客，因而樂意給我這位職場新鮮人一個機會。」入職後，他於凍廚房部任職，亦負責招待自助餐的食客。

Roy 喜歡與人溝通，亦擅於此道。「曾有食客不知如何選擇芝士而請我推介，我覺得要先從食客角度出發，了解他想搭配餅乾抑或紅白酒進食，由配搭及對方的喜好作推薦，才能滿足食客的要求。」

職場的初體驗令 Roy 對廚師的角色有更深體會。「出色的廚師不但著重工藝，更需要聆聽及溝通。」就讀 THEi 時 Roy 曾參加泰國交流團，考察當地廚藝學院，「起初我覺得泰式飲食太甜又偏辣，但經當地老師講解及親身體驗後，方了解食品的甜辣度，跟氣候及濕度大有關連，令我明白廚師不應只考慮慣常或個人的口味，而是應該將環境、氣候、客人需要納入考慮範疇，再加上溝通，才能做出一道令別人滿意的菜式。」

善用專業英語 精進廚藝

除了實務、理論及交流兼備，他認為課程內容專業性高：「當中包括餐飲業專用英語，現在我可以自信地回答外國食客的提問，或應對投訴，全都是學以致用，比一般集中實操的廚藝課程更全面多元化。」他的短期目標是練好刀工，再花數年時間掌握凍廚房的技巧，然後轉往熱廚房繼續學習。長遠目標則是希望到外國修讀餐飲課程，精進廚藝，同時體驗外國菜式和口味，將特色帶回香港，創新手藝。



THEi 廚藝及管理 (榮譽) 文學士課程

入讀門檻	設有兩個入學點： <ul style="list-style-type: none">入讀一年級*：DSE 英國語文及中國語文成績達第三級或以上；及數學、通識教育及一科選修科目成績達第二級或以上；或同等學歷。需經由聯招申請。入讀三年級：持有相關的高級文憑或同等學歷之畢業生。
修讀模式	<ul style="list-style-type: none">4 年 (入讀一年級) / 2 年 (入讀三年級)全日制
授課語言	英語

*註：上述課程獲納入政府「指定專業/ 界別課程資助計劃 (SSSDP)」，學生可每年獲發學費資助，有助減輕經濟負擔。在 2021 / 22 學年，每名入讀課程的本地一年級的學生，每年最高可獲港幣 44,100 元的政府資助³

¹ 獎學金詳情請瀏覽 THEi 網頁

² 詳情請參閱學院網頁

³ 在「指定專業/ 界別課程資助計劃」下錄取的學生將每年獲發學費資助。資助金額會在相關課程的正常修業期內 (即 4 年) 發放。只有本地學生能獲發 SSSDP 學費資助。

香港高等教育科技學院 (THEi)

查詢電話：3890 8000 (柴灣校園)

網址：www.thei.edu.hk





學員
國際廚藝學院
廖天朗

提升味覺靈敏度

成就專業侍酒師

在 高級餐廳，侍酒師四處穿梭、帥氣地開瓶倒酒，為貴賓講解配搭酒與食物的奧妙。廖天朗 (Arren) 從小夢想做調酒師，在追夢的過程中，發現酒的世界有侍酒師的專業，遂決心以此為目標。他成為國際廚藝學院 (ICI) 「葡萄酒及飲品商業管理高級文憑」首屆學生，繼而走進酒與飲品的廣闊宇宙，由葡萄酒到日本清酒、咖啡和茶葉，以至相關的營運管理都一一涉獵，開發全新的興趣和潛能，他慶幸自己選對了學科，笑謂課程簡直是為自己度身訂造。

從調酒到侍酒 堅持理想

醇酒與美食，二者不可分割，侍酒師正是兩者的橋樑。年紀輕輕的 Arren，縱使酒齡尚淺，卻因為專業的訓練，逐漸摸索出侍酒師的獨特味蕾：「因為課程，我開始品嚐葡萄酒，每一課往往要試四、五款酒，細味當中的分別。初時無從辨別，經老師指導後，學懂用視覺、嗅覺、舌頭與上顎等各個觸感練習，慢慢體味不同葡萄酒的酸甜度、丹寧 (Tannins) 味等，發現舌頭的靈敏度，原來是可以鍛煉出來的，令我有信心成為專業的侍酒師。」

香港自 2008 年初撤銷葡萄酒稅，一直成為亞洲區內的葡萄酒貿易及分銷中心，而葡萄酒拍賣及本地銷售亦蓬勃發展¹，需吸納相關人才入行。因應市場需要，ICI 在 2019 年開辦「葡萄酒及飲品商業管理高級文憑」課程，Arren 是首批學員之一。他說：「少年時單純渴望成為調酒師，根本不知道酒與飲品是一門豐富多樣的產業。入學後，除了學習侍酒的專業知識，考取最為國際認受的葡萄酒與烈酒教育基金會 (WSET) 的證書外，還有機會認識咖啡師技巧、日式清酒、中式茶葉等中西飲料；另外，也要學習中西餐飲、酒吧業務、葡萄酒零售批發的營運管理等，從前線到幕後運作，各個領域均有所掌握，開闊未來的出路。」

調酒師挑戰賽 紅棗杞子調出港味道

學習之餘，Arren 不忘調酒師的初心，去年參加香港餐飲展 2020 調酒師挑戰賽，更勇奪青年組的亞軍殊榮。他說：「我用紅棗杞子、紫貝天葵和山楂，帶出氈酒的味道，突出『香港』主題。在備賽過程中，老師給我許多寶貴意見；而課程的老師們大都具備豐富資歷，提點侍酒的關鍵細節，如餐桌和餐巾的安排、跟客人溝通的禮儀等，實用非常，增添我日後求職面試的信心。」

展望未來，他計劃畢業後繼續修讀銜接學位課程，先摘下大學學歷。「侍酒是一門需要時間與經驗累積的專業，我期望將來投身酒店餐廳。過去，我並不善於跟客人溝通，在 ICI 學習的歷程中，中英語、談吐交際漸見進步，裝備我應付工作需要。老師們時常跟我們分享業內的實際狀況、僱主的期望等，為我作好心理準備，初入行的三數年，我希望抱持恒心由前線崗位起步，期間不斷嘗試、研究、學習，才能在侍酒專業上進步，逐步攀升。」

特色菜系及酒品 培育多代人才

為鞏固香港作為亞洲美酒佳釀之都的地位，ICI 致力培育廚藝、葡萄酒及項目管理人才，先後開辦 QF 第四級的「國際廚藝及廚務管理專業文憑」及「葡萄酒及飲品國

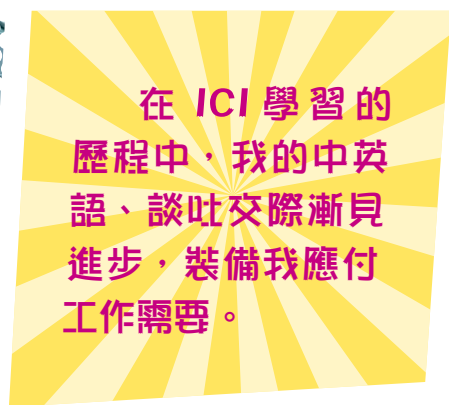
際商業管理專業文憑」等，以及 QF 第二級的「印度烹飪證書」及「北歐烹飪證書」等兼讀制課程，適合有意鑽研特色菜系及於葡萄酒及飲品業發展的人士報讀，依階梯級而上。

校方一方面跟本地和海外學院，以及位於法國、意大利、德國和日本的著名機構合作，讓學員跟國際美食和葡萄酒業接軌；另一方面，院校跟本地業緊密聯繫，支援學員發展職業生涯，提供多元化和漸進途徑，取得不同專業資格，協助人才於餐飲業建立事業，強化在全球市場的競爭優勢。

學員成就非凡 國際賽事爭光

在許多國際廚藝賽事中，ICI 學員是三甲的常客，例如在 2018 年舉行的「寧波國際青年廚師挑戰賽」中，學院學員在十二個國家及地區、三十支隊伍，約一百位參賽的青年廚師中，勇奪得三金一銀一銅的佳績，並因為參賽學員在三個參賽組別獲最高分數，獲大會額外頒發獎盃，成績有目共睹。

在 2019 年暑假，ICI 更首次舉辦 STEM 的暑期課程，以「食」入手，透過分子美食增加學生對廚藝及食物科學的知識及興趣，培育「食物科學達人」，讓學生親自製作米芝蓮餐廳常見的分子美食，從中領悟廚藝的趣味，擴闊未來發展的志向。



註 1：香港貿易發展局經貿研究《香港葡萄酒業概況》2019 年 9 月 17 日

Welcome!

勤奮結合學歷

躋身米芝蓮餐廳



Michelle

現職五星級酒店法國餐廳
Demi Chef

電影或日劇中的星級大廚，既是藝術家，也是餐廳的統帥，地位崇高，深得食客稱頌。香港是國際美食之都，匯聚了星級酒店及高級餐廳，本地年輕人絕對有機會躋身大廚之列，結合學歷與創見，甚至可以整體提升香港廚師的地位與專業。香港專業進修學校（下稱港專）開辦不少資歷架構（GF）第一至第四級的廚藝、餐飲及相關的酒店及旅遊款待課程，適合不同程度的人士報讀。不少早年畢業生已學有所成，於國際連鎖酒店集團擔任要職，成為後來者的典範。

每天工作十三小時 五年晉升四次

現職五星級酒店法國餐廳 Demi Chef（相當於「頭廚」）的 Michelle，儼然是美女廚神的真實版，更證明一名出色廚師的誕生，除了資質和廚藝技能外，最關鍵的是勤奮。

2016年畢業於港專旅遊業（酒店款待）高級文憑課程的 Michelle，早於實習期間已展現了超凡的廚藝及熱誠，畢業後主動向曾實習的酒店米芝蓮餐廳自薦，終獲垂青，隨即由實習生轉為正式員工。有幸加盟米芝蓮餐廳，由最初級的廚師助手起步，五年內連升四次，今日已能夠將累積的經驗指導新人，並可以獨立處理菜式。Michelle

的老師欣然表示，就她所知，如此晉升速度的確比一般人快，但有其原因：「Michelle 在學生時期早以勤奮見稱，下課後常留在廚房研究烹調技術，又會主動向導師請教，就自己開發的新菜式聽取導師意見，對廚藝的追求毋庸置疑。」

除了主動進取，細心學習也是 Michelle 的成功之道。她說：「我的同事來自世界各地，而西式菜餚的用詞夾雜了英、法、日文，必須多花心思掌握食材名稱。例如南瓜英文是 Pumpkin，偏偏主廚喜歡喚作 Kabacha；起初只能『死記』，後來向前輩請教，才知道 Kabacha 是南瓜的日文名稱。這些知識，都是日常累積而來。」事實上，她平均每天工作逾十三小時，成就是長時間努力得來的。



從 QF 第三級起步 600 小時實習慢煮成才

要成為大廚，熱誠勤奮是基礎，事事留心、不恥下問是進步的要素。Michelle 回想小時候隨祖母下廚，早發現志向所在；高中時又曾經修讀「酒店服務營運」應用學習科目，因而對款待行業產生興趣。「我是首屆中學文憑試考生，當時公開試成績未達大學要求，但我認為個人目標更重要，於是選擇了港專旅遊相關的專科文憑，屬 QF 第三級，完成後再銜接至 QF 第四級的港專高級文憑，既可學習酒店款待，課程亦覆蓋餐飲款待訓練，同時兼顧款待與廚藝的兩個專業，當中最吸引之處是這個高級文憑課程可為學生安排六百小時業界實習，讓我及早累積經驗。」

事實證明，她當年作出了一個非常明智的決定。今日她不但學以致用，更薪火相傳，獲老師邀請向學弟妹分享工作心得、求職注意事項，甚至親身指導港專西廚課程的學生，就他們設計的菜單及作品即席給予意見，讓學生們早一步了解業界的需要及市場趨勢。事實上，一般的廚藝學校課程，大多專注培訓烹飪方面的知識及技巧；但港專的高級文憑和文憑課程則著重全方位培訓學生，例如餐廳運作、調酒及烹調知識等。除了理論外，教學設施同樣重要，港專的「餐飲訓練中心」是參照星級酒店的西餐廳及廚房而設計，配備業內最新的專業工具，包括慢煮機、廚餘機等，還有實習酒吧及餐廳供學生熟習基本的酒店餐飲環境及運作，務求令學生掌握扎實的技能，為投身業界作充足的準備；同時亦達到 QF 各級別的評核要求，確保課程質素。

“ 酒店及高級餐廳一直求才若渴，年輕人只要投入時間與熱情，定可在餐飲業幹一番事業。 ”



多元化餐飲課程 涵蓋中西亞洲菜

港專開辦餐飲相關的 QF 課程多元化，包括第一至二級的全日制及兼讀制的僱員再培訓局課程，涵蓋日本料理、點心製作、潮州菜、泰越菜、茶餐廳廚吧、咖啡、西點、麵包、西式主菜及頭盤等，包羅萬有。QF 第三級的毅進文憑中的「酒店、旅遊及款待服務」，提供西式廚藝營運、咖啡及西式甜品店營運等選修群組，修畢後可銜接至 QF 第四級的高級文憑。另外，自 2007 年開始，港專已開辦多個高中應用學習課程，包括 QF 第三級的「甜品及咖啡店營運」，教導學生如何選取材料製作特色咖啡及甜品、設計餐單等，為學生開店創業，或繼續朝更高資歷進發奠下基礎。

總括而言，Michelle 認為廚藝可以通過學習及實踐來磨煉，功力可隨時間而提升。她提醒有意入行者要有心理準備，因為廚務工作時間較長，相對較文職辛苦，但磨煉的動力來自上進心與熱誠，「酒店及高級餐廳一直求才若渴，年輕人只要投入時間與熱情，保持熱愛廚藝的初心，定可在餐飲業幹一番事業。」



一般西廚編制

- Executive Chef ▲ 行政主廚
- Executive Sous Chef ▲ 行政副廚
- Sous Chef ▲ 副主廚
- Chef de Partie ▲ 廚師主管 / 廚師長
- Demi Chef ▲ 頭廚 / 廚師領班
- Commis 1 ▲ 一級助理廚師
- Commis 2 ▲ 二級助理廚師
- Commis 3 ▲ 三級助理廚師
- Prep cook ▲ 廚師助手

* 中文譯名沒有統一標準，以英文為準。



高中實習 早定目標

小小甜品師 廚藝覓真我



叶麗君
炮台山循道衛理中學
主任

侯潔瑩
炮台山循道衛理中學
主任

徐俊浩
炮台山循道衛理中學
中六級學生

有學習障礙的孩子，未來發展是否一定被「限制」標籤？其實，只要打破思想的約束，孩子的將來就不會受局限。炮台山循道衛理中學（下稱炮循）認為人的恩賜各有不同，只要及早發掘和培養，有特殊學習需要的學生同樣擁有光明的前途，因此率先開發獲資歷架構（QF）認可的校本課程，引起學生對廚藝等不同行業的興趣，在校內的模擬餐廳體驗實務工作，從中發現個人潛能，自信前行。

小小甜品師 最重視食物衛生

就讀炮循中六級的徐俊浩，從小就酷愛廚藝，當同齡同學沉迷電子遊戲時，小俊浩已走到社區中心參加甜品製作班，為朋友的生日會製作蛋糕小食，享受烹飪和分享的滿足感。

「因為一直喜歡做甜品，中四有機會選修不同課程，便立即選擇了『烘焙（曲奇）證書』（QF 第一級），現在中六，再下一城選修了『西式糕點製作證書』（QF 第二級），學習製作各式布丁、慕絲、蛋糕、批及撻等。我最難忘考試的甜品，竟然是最複雜的『芒果拿破崙』，幸好平日訓練有素，由量度材料、調製以至啣花都一一跟組員順利完成，很有成就感。」徐俊浩娓娓道來考試的過程，像極了一個專業甜品師，而這位小廚神的座右銘也十分專業：「食物美味美觀固然重要，但都不及食物安全重要，一個負責任的廚師，首要任務是保證食物安全，不容食品食壞肚皮。」

所謂名師出高徒，可以把一群高中生訓練得頭頭是道，學校科技與生活科（下稱科生科）的老師功不可沒。科生科的叶老師說：「為了推出烘焙及西點的 QF 校本課程，我跟其他科生科老師下過一輪苦功，包括向餐飲業的工會、資深廚師取經，跟 QF 秘書處及香港學術及職業資歷評審局了解評審標準、及如何緊貼行業的實務要求。科生科主要以製成

品評分，而 QF 校本課程則重視學員能掌握製作技巧，達到訂定的標準水平，例如材料指定用一百克，學生在製作時必須用電子秤仔細量度，才能在執行的工序中得分。此外，圍裙、髮網的穿戴如何符合規格，以至砧板及煮食枱的選擇，都是由現職廚師，業界有經驗人士提供意見，確保課程達到 QF 的要求及行業的標準。」

企校合作 中學生實習計劃

除了老師們的盡心設計，炮循在設備上亦不馬虎，校園內設有「炮循 Café」，讓學生學習咖啡拉花，實習餐飲業招待客人的技巧，又有廚房及小餐廳「Dream Big Restaurant」，學生可以在安全的環境下學習烹調技巧，在模擬餐廳環境下實踐所學。

為了加強學生的就業機會，炮循積極推動學校與企業、商界合作，學校全體中六學生都會在畢業前參加「職場『新』力軍計劃」，獲安排到不同的企業、機構或院校實習，而中四至中五學生也可在假期中，自願參與為期約一星期的實習。為了這項安排，校長與老師們都費盡心力。叶老師說：「部份特殊學習需要學生的應變能

力較低，而餐飲是要面對不同顧客的服務業，十分講求溝通與彈性，學生在實習時或會遇上許多挑戰，因此老師會持續探訪、溝通、支援，跟僱主及前線的主管了解學生狀況，陪伴學生面對挑戰，經歷職場起跌，讓學生逐步改進，對將來求職作充足的心理準備，未來投身社會將更順利。」

贏得家長支持 助子女闖出新路

炮循老師推動 QF 校本課程的努力漸見成績，贏得學生家長支持。叶老師表示三個餐飲相關 QF 課程的報名情況均非常踴躍，亦漸漸得到更多機構提供實習機會，攜手為有特殊學習需要的學生鋪路，打破傳統的限制。

即將參加實習工作的徐俊浩，同時對康體服務業亦感興趣，也希望從事相關的實習，擴闊升學及求職的路向。叶老師鼓勵說：「餐飲業的職能眾多，前線待客或廚務只是其中兩項，飲食機構也有宣傳推廣、銷售營運等崗位，校內課程和實習讓學生對行業有基本的了解，只要學生態度良好，立定志向，不妨多嘗試，將來定可覓得發揮才能的職位。」



炮台山循道衛理中學

在 1995 年由香港基督教循道衛理聯合教會創辦，尊重每位學生皆有不同恩賜，故樂意接納不同能力的學生，提供均衡而多元化的課程，授課內容因應學生的特殊學習需要而調整。中一至中三級的科目全為必修科；中四至中六級在核心課程之上開設選修科，學生按能力修讀校本資歷架構（QF）課程、應用學習（APL）課程或香港中學文憑試（DSE）。學校目前共有九個 QF 校本課程，範圍包括：資訊及通訊科技、科技與生活、視覺藝術、英國語文和體育，學生在中四至中六期間，最多可以修讀四至五個不同課程，從中了解自己的強項及興趣，為日後進修或投身職場，奠定扎實的基礎。

「特別·愛增值」計劃

地盤監工 變身咖啡師

學員
僱員再培訓局
溫晉權

過 去一年受疫情影響，不少人因此失業、開工不足，或被安排放無薪假期。不過，只要積極面對，勇於接受改變，並善用社會資源，定可走出人生低谷。僱員再培訓局（下稱 ERB）自 2019 年 10 月起已先後推出三期「特別·愛增值」計劃，供受經濟不景影響的求職者及僱員報讀培訓課程，當中包含資歷架構（QF）認可的課程，協助學員提升技能，重投職場。有年輕地盤監工報讀咖啡調製員課程，畢業後搖身一變成為咖啡師，覓得理想職業，更因此發掘新的個人潛能及重定事業目標。

咖啡調製課 實習增就業勝算

持有高級文憑資歷的溫晉權（Martin）在地盤從事監工近兩年，後來因開工不足，萌生轉行的念頭，決定修讀 ERB「特別·愛增值」計劃的「咖啡調製員基礎證書」課程（QF 第一級）。他說：「當時曾比較 ERB 及一些國際認可的咖啡師課程，前者密集式上課，全日制課程約一個多月完成，內容重視實務操作，後者一般只有約六至八堂，內容相對精簡。我想，既然自己的目標是求職轉行，應該選擇較實用的 ERB 課程。」

事實證明他的抉擇十分明智：「上午的課堂由經驗導師講解理論，下午立即進行实操，猶記得首次試用專業的咖啡機，一時噴熱水、一時冒出蒸氣，不知從何入手，幸好实操環節容許我們從錯誤中學習，慢慢掌握箇中竅門，學懂如何操作。」畢業前，Martin 已積極求職，部分僱主在面試時要求他操作咖啡機，一試實力，他正是憑課程的實習經驗盡情發揮，贏得現任僱主垂青。在求職的過程中，他更發現不少僱主都對 ERB 咖啡相關課程的畢業學員有良好印象，認為他們擁有行業所需的技能，毋須入職後再培訓基本功，可快速投入崗位，繼續精進技巧。

「完成基礎課程後，我發現沖咖啡的知識無邊無際，引起我進一步學習的興趣，於是再修讀 ERB「咖啡拉花藝術基礎證書」及「咖啡烘焙基礎證書」課程（兩者均為 QF 第二級）。在咖啡店兼職時，我下班後會留下來嘗試不同的沖調方法、練習拉花技巧，幸運地得到僱主支持，不久我便獲聘為全職員工。」

一專多能 以專業通往世界

從地盤轉戰精品咖啡店，原來技能也有相同之處。Martin 說：「目前除了調製咖啡，還要兼任收銀、服務員的職務，以及製作輕食等，一專多能，跟過去當地盤監工的要求類似。」他又指轉職後最大的轉變，是每天面對不同的顧客，要時常保持笑容和熱誠的服務態度，「記得在修讀 ERB 課程時，當中有『個人素養』一科，導師教授的溝通技巧，現在大派用場。」

他認為沖咖啡是國際語言，協助他通往世界。「有些在外國升學的朋友，因著咖啡師的身份覓得相關工作，畢業後留在外地發展，我會繼續磨煉技巧，考取國際認可的資歷或參加比賽等，希望有一天可以憑此專業，向外闖一番事業。」他提醒有意入行者，必須有早起上班的習慣，因為咖啡師要提早最少半小時預熱咖啡機，為人流最旺的早餐繁忙時段作好準備。另外，香港的精品咖啡店只會聘請一至兩位咖啡師，一般都要兼任其他店面職務，入行者要有心理準備。

餐飲業課程 申請人次最高

ERB 在 2021 年 1 月 1 日推出第三期「特別·愛增值」計劃，保留多項特別安排，包括對學員的行業或學歷不設限制、學費全免、發放每月最高 5,800 元特別津貼、提供「企業包班」服務等；更引入短期彈性措施，將發放津貼的出席率要求由八成下調至六成，便利學員在接受培訓期間同步求職。新一期計劃共提供約四百五十項課程，涵蓋多個行業及技能範疇，當中有約四十項與餐飲業相關的「職業技能」課程，是課程數目最多的一個行業。而截至 2021 年 3 月底，三期「特別·愛增值」計劃共有超過十五萬人次報讀課程，當中約有三萬人次報讀餐飲業課程；累計約一萬五千名申請人是餐飲從業員。餐飲業是接獲最多申請的行業範疇，反映計劃能切合業界需要。

事實上，ERB 早於 2018 年已獲得「資歷級別」第三級「餐飲及食品服務」子範疇的「學科範圍評審」資格，現正籌備發展多項餐飲業新課程，包括共享廚房的營運知識、台式茶類飲品製作及茶藝知識，以及中國白酒知識相關的培訓課程。此外，配合網上學習日趨普及，ERB 將探討以「飲食業防疫知識」為主題，以短片形式製作網上自學教材，協助因經常需要輪班或長時間工作而難以安排固定時間以課堂學習形式進修的飲食業從業員，透過網上自學的方式，於公餘時間自學進修。



僱員再培訓局 (ERB)

僱員再培訓局屬法定組織，透過統籌、撥款和監察，現時委任約八十間培訓機構，為十五歲或以上，學歷在副學位或以下人士提供約七百項具市場需求及事業前景的培訓課程，以及相關支援服務。

ERB 網頁：www.erb.org ERB 熱線：182 182 Facebook 專頁：My ERB

20歲女生 誓做中菜廚神

翁坤明
星廚管理學校
課程導師

蔡仲鵬
星廚管理學校
校長

陳泳因
星廚管理學校
學生

小妮子陳泳因，口味卻跟可愛的外貌不太相符：她最愛吃燒鵝！熱愛的程度豈止於到處試食，她甚至決心報讀粵式燒味課程，跟一眾叔叔阿姨同學一起動手為鵝翼上色、炮製豉油雞，誓言要當中菜女廚神。星廚管理學校校長蔡仲鵬，對她的投入亦感到驚訝，同時慶幸泳因趁年輕認清目標，勇往直前，期盼她學以致用，並在資歷架構（QF）第一級的燒味課程打好基礎，往後拾級而上，於廚藝及資歷上都得到市場認可，成為新一代的中菜接班人。

認真學廚 挑戰切雞任務

「製作豉油雞是不用長期開火蒸煮的，而是用餘熱慢慢焗爛，雞肉才會嫩滑，製成品的味道極像酒樓的出品，不再是家庭式製作，這技巧我從未在 YouTube 瀏覽過。製成後，老師要求我親手斬雞切件，我卻完全不知從何入手，尤其是我個子小，力度不夠，幸好老師特別指導，順利完成我人生首次切雞任務，真的很開心！」

一談到煮食，本來帶點疲累的泳因馬上變得眉飛色舞，娓娓道出學習中菜的樂趣。她最常用的形容詞是「非常、非常開心」，種種難處都變成大滿足的挑戰。年輕人覓得興趣所在喜悅，身邊的人都受到感染。

「小時候由家人照顧，根本沒有機會接觸煮食，直至出國讀書，獨自生活，才知道煮食的樂趣！煮飯成為每天最快樂、最享受的時光；相反，大專課堂卻提不起勁去學習。」雖然找到烹飪的志向，但泳因知道供書教學的負擔並不輕鬆，一直懼怕向父母說出心中的意願。可幸她最終鼓起勇氣，加上點點策略，說服父母。

轉換跑道 勇敢向父母表達

「我向他們承諾先休學，將來會自費完成學位。為表誠意，返港後報讀首個烹飪班時，我邀請媽媽一同參加，過程中她親眼目睹我的投入熱誠，並非鬧著玩。現在除了燒味班，還同時學習川菜，每次下課我都會跟媽媽分享最新所學，或上載至社交媒體，累積朋友認同。而美食當然是最強的實證，我曾為家人製作八人大餐，他們品嚐過後大讚『有料到』，我絕不是三分鐘熱度，努力爭取家人認同。」

展望將來，泳因希望疫情過後，赴日本或法國學習甜品製作，而至愛的中菜則考慮到內地學習各個正宗的菜系。留港期間，她也會考慮當點心學徒，廣泛學習。「中菜十分精緻，刀工、搓揉、調味、醃製等都非常講究，極具挑戰性；而燒味、點心中菜在西方國家非常吃香，我的終極目標是在外地創立自己的中式餐館。難得肯定了志向與興趣，我想及早累積經驗，未來當廚師亦屬一門專業，相信收入與回報不會比大學畢業生遜色。」

由於她有意報讀外國的廚藝學院，以餐飲業《能力標準說明》為本的資歷架構課程正好配合進修的需要。她說：「QF 提供客觀的證明，給世界各地的學院及僱主一個官方認可的肯定，有助我未來升學求職。即使在港持續進修，QF 亦提供一個清晰的學習階梯。我從燒味課程的所見所聞，老師們都是行內老師傅，內容絕不是一般興趣班可媲美，令我知道獲 QF 認可的課程，貼近行業要求，以實務取勝。」



QF 提供客觀的證明，給世界各地的學院及僱主一個官方認可的肯定，有助我未來升學求職。





能力為本課程 非興趣班可比

除了「粵式燒味證書」課程，星廚管理學校所開辦的《能力標準說明》為本的 QF 第一級課程，還包括「茶餐廳食品製作證書」、「中菜點心部基本理論與操作證書」、「中菜出品部基本理論與操作證書」，合共四個 QF 課程，校長蔡仲鵬解釋課程跟一般興趣班的分別。

「由於課程目標是為有意入行人士提供切合業界需要的培訓，內容根據詳細的《能力標準說明》設計，由預備材料、計算份量、處理調味、烹調方法、成品展示等整個過程，學員都要親身嘗試，掌握箇中技巧，滿足真實工作崗位的要求；至於一般廚藝興趣班，以菜式成品為本，老師或會先準備好一份份的材料，學員在課堂上享受烹飪的過程，下課前有指定菜式出品便可。此外，一些行業共通的要求，例如食物衛生知識，都是 QF 課程所包含的。」由此可見，對於有志於投身餐飲廚藝行業的人才，選擇 QF 課程比一般興趣班實用。

蔡仲鵬補充：「QF 課程必須通過評審局的評核要求，因此課程都是由經驗豐富的導師擔任，內容除了廚藝實務外，還要向學員傳遞業內的軟技能，包括待人接物、環境適應等，讓學員入行前做好心理準備，調整心態，適應職場。」

疫情影響 學員年輕多元化

在疫情下，蔡仲鵬透露收生人數不跌反升：「受疫情影響，有些人被逼放無薪假，甚至被裁員，即使在人士亦希望掌握多一門手藝，令報讀人數上升及年輕化；也有些考慮移民的人士，為在外地辦餐館作準備；加上課程符合持續進修基金資助資格，達標學員最高可獲八成學費資助，都是吸引點。」以上課程為期約三至五個月，每周兩至三堂，學員能在短期內完成課程，快速應用。

蔡仲鵬透露，星廚將會再開辦三個《能力標準說明》為本的 QF 第一級課程，內容延伸至西式食品，涵蓋甜品、包點等。他說：「在僱主、培訓機構及餐飲業行業培訓諮詢委員會三方合作下，一直優化餐飲業的《能力標準說明》，我們辦課程更有彈性，可按不同的能力組合設計課程，緊貼市場及學員的要求，令課程越來越受歡迎，畢業生也有非常正面的回饋。」

星廚管理學校

創立於 1969 年的星廚管理學校，前身為港九酒樓茶室總工會職業學校，學校設備齊全，有炒爐、蒸爐、燒烤爐、餅房，歷年來舉辦無數中西廚藝課程，也有為遊客設計的英語中菜班。在 2020 年第一季，星廚特意申領食肆牌照，增外賣服務，廚師由舊生擔任，提供三餸飯及中式滋補燉湯，價錢大眾化，廣受街坊歡迎，於逆境中轉型，穩定學校收益。

實用教材套 免費下載



想培訓員工卻無從入手？或擔心培訓開支大？僱主可善用由餐飲業界因應特定崗位需要，並根據《能力標準說明》內容設計而成的教材套。內容切合崗位的實務需要，編排清晰簡明，可供同業廣泛使用。餐飲業的崗位中，現有的「中菜樓面服務」之見習樓面侍應及侍應生兩款教材套，供免費下載，二者分別屬 QF 第一和第二級。教材在手，稍具經驗的管理人都可以按圖索驥，抽取最合適的部份，指導新人，有系統地帶領人才投入工作崗位；如企業培訓部有意開辦 QF 認可的課程，亦可根據教材套設計，毋須由零起步，節省時間及成本。



下載連結



(圖) 早市擺枱要求



(圖) 午市擺枱要求



(圖) 下午茶擺枱要求



(圖) 晚市擺枱要求

常用中式餐具名稱

1. 骨碟
2. 展示碟 (有時不放)
3. 味碟 (有時不放)
4. 湯碗
5. 湯匙
6. 公壳 (勺)
7. 筷子架
8. 筷子
9. 分匙
10. 公筷
11. 公匙
12. 酒杯
13. 水杯/茶杯
14. 餐巾
15. 熱水勺 (逐漸流行)



(圖) 一般中式餐桌擺設 (部份餐具)

(▲ 部份內容)

在職培訓增競爭力

業界靈活應對挑戰

程少儀

餐飲業行業培訓諮詢委員會
副主席

不平凡的 2020 年，對餐飲業帶來巨大的衝擊；然而，有危就有機。餐飲業行業培訓諮詢委員會（下稱諮委會）副主席程少儀認為，面對疫症，業界迅速改變營運模式，從餐桌隔離、消毒衛生、外賣配送、引進科技等安排，突顯出業界的靈活變通，各層員工的團隊精神，於逆境中發揮創意。「這是一個機遇，令經營者及從業員認識到不斷學習的重要性，亦證明餐飲業經得起高低起伏，業界可藉此時機吸引年輕人入行，培訓行業專才，未來可趕上經濟復甦的火車頭。」

共存為目標 培訓增競爭力

「為符合疫情下的衛生措施，不論是大型連鎖食肆抑或小型特色餐廳，餐飲同業都是抱著『共存』的目標，同事群策群力，迎接疫情帶來的挑戰。部份企業或須精簡人手，同時不斷創新學習，引進外賣服務、提升衛生水平。過程反映出業界的彈性與適應力，未來要繼續增值，才可提升競爭力，持續經營。」程少儀視逆境為挑戰，加強培訓是不變的方向。

程少儀加入諮委會多年，一直跟業界不同持分者，包括僱主、商會、工會、資歷架構秘書處、培訓機構等緊密聯繫，協助餐飲業通過優質培訓，整體提升行業水平和專業性。於危機下增強競爭力，培訓是關鍵。

「隨著衛生防疫要求的提高、市場對人才的需求亦發生變化，有意入行人士及現職從業員都必須與時並進，他們可以通過進修去掌握新技能，例如參加僱員再培訓局（ERB）主辦的技能提升課程，課程提供不同行業的職業專才教育，協助合資格學員提升本業的技能，發展『一專多能』。合資格者更可申請學費豁免或資助，按資歷級別報讀課程，拾級而上，獲取專業知識及認可資歷，對僱主及僱員雙方都有幫助。」

企校合作 帶學生認識餐飲實況

傳統上，父母總希望子女有個舒適的工作環境，令部份行業較難吸引年輕人入行。然而疫症增加了求職的難度，不少年輕人又察覺到歷久不衰的餐飲業的潛力，便考慮投身。程少儀說：「業界可藉此機會吸引新一代入行，企業與培訓機構可加強合作，發揮資歷架構（QF）最大效益，包括鼓勵中學開辦 QF 校本課程，攜手安排參觀活動，讓學生了解業界的實際工作環境，令有志者作好心理準備。」

她認為行業難以吸納年輕人，其中一個原因是本地青少年從小由父母或傭人照顧，甚少機會接觸烹飪，無法發掘廚藝方面的潛能；另外，一般人對食肆營運缺乏認知，對相關工種感到陌生，也就不會考慮入行。因此，她表示如能從中學生入手，於中學安排不同的體驗活動和趣味課程等，就如散播種子般，令餐飲工作在青少年心中成為其中一個選項，配合往後的培訓或宣傳活動，加強有志者的信心，長遠為行業接班鋪路。

「業界會繼續支持中學開辦餐飲課程，為教師提供行業資訊，令學習內容更切合行業所需。另外，亦鼓勵培訓機構在設計課程時，參考由行業編定的《能力標準說明》的內容，如行業技能的成效要求及評核標準等，令學員掌握實務技巧，入行時適應更快，並按清晰的資歷階梯進修，訂立個人事業發展目標。」

“ 當年輕一代接受過由行業《能力標準說明》設計的培訓課程，新人和僱主可於一個共通的標準平台上溝通，配對求職者與僱主，效益更高。 ”



過往資歷認可 肯定專業價值

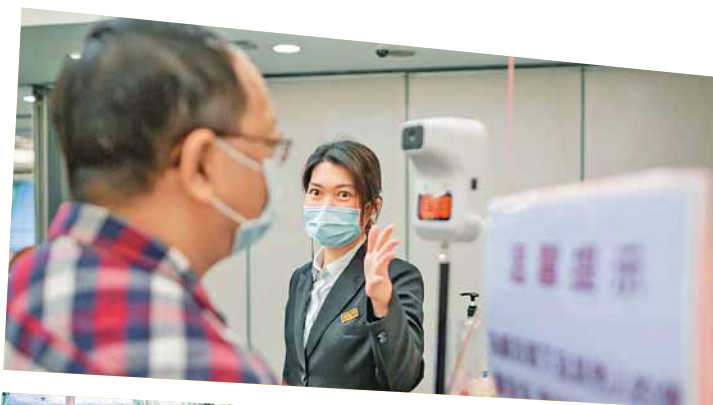
在餐飲業推廣 QF 多年，程少儀親身見證同業由抗拒到認同，肯定 QF 的價值。「當行業年輕一輩接受過 QF 認可的培訓課程，從業員和僱主可以透過一個共通的平台溝通，將從業員持有的行業技能與崗位需要進行配對，藉此提升營運效益。」

在眾多 QF 的項目中，程少儀表示「過往資歷認可」（RPL）的效果最明顯：「早年，因為從業員不清楚 RPL 的詳情，尤其是資深的從業員，須向他們詳細解釋資歷認證的好處和重要性。時至今日，大部份從業員不再抗拒，甚至以取得 RPL 為榮，特別是前線的基層同事，當取得專項資歷認證時，感到在工作崗位的多年努力終獲得認同，主動跟親友分享箇中喜悅，間接鼓勵其他人參與。」

學習體驗獎勵計劃 增廣見聞

此外，「學習體驗獎勵計劃」是另一項受從業員歡迎的 QF 項目，程少儀謂：「獎勵計劃已舉辦了八屆，有接近四十位餐飲從業員獲獎。歷屆申請人數亦越見踴躍，除了年輕從業員，申請者不乏資深的人才。申請者可透過計劃參加各類型學習活動，跟本地以至海外的同業們交流切磋，提升技術，擴闊視野，建立網絡，足證熱愛餐飲業的人才，都抱著勇於改進，終身學習的積極態度。」

展望 QF 的未來發展，程少儀預告 RPL 的涵蓋範圍即將延伸至西式餐飲：「在本港二十多萬餐飲業從業員中，西式餐飲約佔五至六萬名，為了讓富經驗的人才通過 RPL 獲取資歷，新增的 RPL 項目環繞精緻餐飲的手藝，通過評估來獲取客觀的肯定和認可的資歷證明。」



劉錦明
香港賽馬會
餐廳 Captain (部長)



夥伴制度 內部培訓

服務資歷

同提升

中學畢業時的劉錦明 (Kidd)，既乏升學機會，又不了解職場，與當年不少青年人一樣，於迷惘中嘗試不同兼職，期望發現能力與興趣所在。在多份兼職中，唯獨於香港賽馬會（下稱馬會）的餐廳工作時，不因年輕、欠缺經驗而被忽略，上司更主動向 Kidd 了解對事業的想法。正因為這份尊重，他轉為全職員工，晃眼十八年，從前線服務生晉升至餐廳經理，平步青雲。

獨特賽馬運動 吸納年輕人才

賽馬是香港的特色運動及博彩娛樂，吸引各地遊客觀光的亮點。分別位於跑馬地及沙田的馬場，為賓客提供獨一無二的博彩娛樂活動；馬會的會所旗下有逾百家餐飲食肆，由中西式餐廳、咖啡廳、酒吧，以至馳名燒烤等，包羅萬有；而餐廳的人流高峰以跑馬日、國際賽事日為主，場地亦會配合私人宴會、會議和節日活動提供餐飲服務。因此，除了全職員工外，馬會還會聘請大量兼職員工應付所需，吸納大量主修酒店款待、餐飲管理的學生及畢業生。

為了提供最高規格的優質服務，馬會從人才入手，由前線兼職員工到管理人才都無一遺漏，為他們安排完善的培訓課程，有內部晉升機會，並成立「香港賽馬會會員款客事務學院」，開辦達到資歷架構 (QF) 第五級的課程，培育接班人，Kidd 就是受惠的其中一員。

夥伴制度 加快適應崗位

回憶當年初入職，Kidd 沒有太多相關經驗，卻很快投入崗位。他說：「上司為每個新人配對一位資歷較深的同級同事為夥伴，既是指導老師，又是心靈輔導員，幫助我迅速由學生時代過渡至職場，適應工作生涯；另有大量在職培訓，不斷豐富技能及待客之道。我入職兩年後獲推薦參加殷選，晉升至餐廳 Captain（部長），當時我才二十出頭，開始管理兼職的同事，推動我快速成長。」挑戰是原動力，得到合適鼓勵與栽培的年輕人，前程無可限量，Kidd 繼續朝助理餐廳經理及經理進發，開始考慮資歷的提升。

「畢竟現已晉升至管理階層，我一直有進修學士學位的心願，唯兼顧家庭及工作實在分身不暇，幸好馬會的培訓與 QF 掛勾。在 2018 年，我跟逾三百位餐飲部的員工，在公司安排下一起申請『過往資歷認可』（RPL），成功取得『店務管理』第四級資歷，取得踏上更高級別的入場券，無疑是一個極大的鼓勵。去年，上司推薦我修讀『馬會會員款客事務學院』開辦的卓越款客管理專業文憑（QF 第五級），在款待的專業上邁進與學士同級的資歷，向目標又走近一步。」

內部課程 理大教授主理

課程一共修讀九個學科，約三個月完成一科，馬季期間會安排學校假期，減少員工兼顧學業的負擔，預計兩年

半內完成，學員可於工作時間到位於沙田馬場旁的學院上課。Kidd 說：「第一科是有關卓越服務管理，由理工大學相關學系的教授主理，除了理論外，他還援引大量個案實例講解，擴充了我的視野，對市場的認知；撰寫論文時，要將理論應用至現實崗位中，學以致用。」

馬會餐飲部每年都會安排大專院校款待學系的學生實習，Kidd 是指導老師之一，他說：「新世代的年輕人比較有主見，喜歡負責一個獨立的項目，從中展現個人的能力，我們會盡量配合，讓他們有所發揮。但款待的核心始終是待客之道，包括婉轉回應投訴、滿足客人提出菜單以外的需要等，溝通與熱誠是從事餐飲的基本功。有意入行的人士，即使是白紙一張，技巧可通過時間磨煉，但心態必須及早調節，培養服務客人的熱誠。入行後，如發現志趣真的不是前線款待，不妨跟上司反映。曾有新人調職至廚房或其他後勤崗位，找對了方向，有不錯的發展。」

香港賽馬會會員款客事務學院

在 2019 年 7 月底成立的「香港賽馬會會員款客事務學院」，學院所開辦的「卓越款客管理專業文憑」課程及「卓越款客高級證書」課程，獲評定為資歷架構第五級及第四級，是本港首間開辦 QF 第五級款客課程的非學術機構，修讀時間為三年及一年半，暫時只供馬會員工報讀，課程每年名額為二十至三十人，學費全免，由馬會會員事務部贊助。員工在接受高質素專業培訓的同時，可同時取得獲政府和業界認可的資歷，為香港餐飲和款待行業樹立新典範。



有意入行的人士，即使是白紙一張，技巧可通過時間磨煉，但心態必須及早調節，培養服務客人的熱誠。





大家樂集團人才中心 CDC Talent Centre

李啟康
泛亞飲食
助理業務總監

陳泥珠
泛亞飲食
分店經理

好奇好學好發問

培訓成就餐飲管理人

從 檯面服務員入職，直到晉升為七間機構餐廳的客戶經理，躋身管理層的陳泥珠（Wendy）仍保持著職場新鮮人的好奇與活力。Wendy 服務於大家樂集團旗下的泛亞飲食（Asia Pacific Catering, APC），二十多年前由學生素人兼職起步，配合集團源源不絕的培訓，學習機會、工作上的新挑戰與晉升步伐不曾停頓過。至今，她對任何新知識、新科技依然躍躍欲試，因為經驗告訴她：一顆主動好奇的心，是開發潛能、不斷進步的基礎。

個人事業 隨集團起飛

於 1990 年成立的泛亞飲食，是大家樂集團旗下的重要品牌，主要為不同的機構客戶，提供自助餐堂、員工及學生飯堂、咖啡店、餅店、學校小食亭及餐盒送遞等服務。Wendy 早於學生時代加入大家樂，隨著集團業務擴展，她的事業亦隨之起飛。

「中五畢業後便成為大家樂的全職員工，及後轉往 APC。工作了約三年多，由前線躍升至分店經理，穩定的工作支持我建立家庭、生兒育女。近年，上司鼓勵我申請「過往資歷認可」（RPL），又推薦我修讀公司開辦的資

歷架構（QF）第四級內部培訓課程，這時我便反問自己：究竟有沒有能力管理一個區域的多間分店呢？」

慶幸 Wendy 充滿好奇心，當機會來臨，儘管先把握嘗試。「課程中，我認識了不同品牌的分店經理，正配合我喜歡『八卦』的個性，透過他們了解各類餐廳的特色、管理上的差異。課程又設影子計劃，我跟隨管理層接觸全新的工作範疇，包括安排例會、向潛在客戶做簡報等，大大擴闊了我的視野，逐步學習全局的思考，整體觀察不同的客戶、能力各異的人才等，按所學的理论及分析對策，發掘靈活的管理方法。」

視障者鼓勵 不再自我設限

她最難忘課程中的團隊活動：「我要跟初相識的同事，於完全漆黑的環境下完成各項任務，由視障者從旁協助。過程中我首次感受失明的無助，驚訝視障者行動自如，啟發我不要自我設限，只要願意前行，任何挑戰都可以克服。」

挑戰之一是課程要求大量的文字報告。Wendy 說：「始終離開學校多年，寫報告、上網查數據、做圖表的確有點吃力。不過，我有私人老師——正就讀高中的女兒，她們協助媽媽做功課，不但增進感情，我更可以為子女當一個勤學的好榜樣。」完成培訓課程後，Wendy 獲晉升為客戶經理，是為擔任區域經理的預備崗位，同時獲得 QF 的客觀認證，肯定經驗與資歷，意義比升職更為重大。

全面培訓 新人由零開始

作為推薦 Wendy 進修的伯樂，APC 助理業務總監李啟康看重人才的潛質，相信有系統的培訓對培養接班人至為重要。他指：「集團素有健全的付諸培訓，將實戰經驗轉為理論，有系統地引導人才實踐出來，全無餐飲經驗的年輕人入行也可以由零開始，拾級而上。近年，集團參考了資歷架構餐飲業《能力標準說明》來設計內部培訓課程，二者有相輔相成、相得益彰的作用，內容更貼近行業整體要求，審核標準亦客觀，令員工所學的技能，更具競爭力。」

QF 課程中，我認識了不同品牌的分店經理，正配合我喜歡『八卦』的個性，透過他們了解各類餐廳的特色、管理上的差異。



李啟康表示餐飲業的工種多元化，飲食也是生活所需，經得起經濟起伏，值得年輕人長遠發展。他說：「除了樓面和廚房兩大範疇外，集團還有後勤行政、中央廠房、物流等崗位，人才可以按興趣選擇發展方向。較少人留意的有趣工種包括設計食物賣相的工藝師，而喜歡專門研究者則可加入食品營養行列，配搭美味又富營養的學生飯盒；有志者更有機會獲集團的進修資助，朝營養師進發。此外，集團亦需要品質監控人才，嚴格維持食物安全、職安健的要求。另外，由於餐飲業需要應用新科技，如引進自動售賣機、網上訂購等系統，十分適合喜歡創新科技的年輕人發揮才能。」

見習副經理 畢業生入行踏腳石

李啟康建議高中至大專畢業生，可透過「見習副經理計劃」加盟集團，參與為期半年的全面培訓；新鮮人從中掌握餐飲業各職能的基本功，打好基礎，從中發掘能力與興趣所在，有利往後發展，建立終身事業。

集團現有四個「能力為本課程」，分別是 QF 第三級的「餐廳管理證書」及「餐廳營運證書」課程，以及達 QF 第四級的「餐飲業區域管理高等文憑」及「培訓導師專業證書」課程，資歷同時獲得內部、業界和政府的三方認可。此外，集團在鼓勵員工參與「過往資歷認可」（RPL）方面也不遺餘力，至今已有逾八百六十多位員工確認工作經驗和能力，並獲得 QF 第二至第四級資歷，涵蓋餐飲、零售、物流、進出口等行資歷，肯定人才在各個職能上的專業地位。





鍾偉平, BBS, MH, JP

稻香集團
主席



人才濟濟克服逆境

培訓是企業的根源

能夠經歷風雨是實力的真正表現。稻香集團自 1991 年成立以來，一向以創新見稱，旗下多個品牌，分店遍佈香港及華南地區，在風高浪急的環境下渡過了艱難的 2020 年，即使 2021 年經營環境仍然困難，集團主席鍾偉平仍堅持內部培訓支出不可以削減，因培訓是企業的根源，人才團隊的支持，餐飲業方可渡過難關。

成立稻苗學院 創培訓先河

稻香集團一向支持行業培訓，自 2000 年起集團與職業訓練局（VTC）推出「稻苗培植計劃」，並於 2012 年成立 VTC 稻苗學院，為整個業界培育生力軍。與此同時，稻香也是資歷架構（QF）的長期夥伴，將《能力標準說明》應用到人才發展的各個層面，率先參考《能力標準說明》整合內部培訓，並成功開發首批 QF 認可的餐飲業「能力為本課程」；同時在招聘廣告中註明，優先考慮持相關 QF 資歷的應徵者，領導同業先河。

入行逾 40 年的集團主席鍾偉平，認定培訓餐飲業人才為終身使命和目標。「時代發展、科技進步，餐飲業必須與時並進，例如稻香引入手機落單、安裝銀離子空氣淨化系統等，都是針對科技和衛生要求而設，跟時代接軌的人才培訓，就能帶領集團前進，是突破逆境及挑戰的重要基石。」

為鼓勵員工力爭上游，確保人才與集團的品質，稻香集團設內部晉升考試，根據員工崗位所需，提供逾 25 個培訓課程。當中，該集團現有三個達 QF 第三級的內部培訓課程，包括「顧客服務及溝通技巧證書」、「出品教



練法證書」及「中式餐飲營業管理證書」課程。另外，在 2013 至 2020 年間，集團安排超過 474 名員工申請「過往資歷認可」（RPL），成功獲取資歷認可，當中超過 150 項達 QF 第四級資歷。

東莞廚藝學院 弘揚粵菜文化

「我相信教育是國家的根本，培訓是企業的根源。在 2020 年，我們再下一城，於東莞設立「稻香中菜廚藝職業培訓學院」，配合國家的『粵菜師傅工程』項目，為餐飲業培養具有國際管理及技術的人才，弘揚粵菜飲食文化，推動國內粵菜製作標準與國際接軌。」

事實上，集團支持的「稻苗培植計劃」，在香港業界已享負盛名，建立本地餐飲業的專業管理文化，吸引業界有志者爭相報讀。此外，集團又設立「稻鄉飲食文化教育基金」，提供每年港幣 100 萬元資助，供餐飲從業員修讀指定專業培訓課程，預計每年資助人數約 150 位，成功申請者將於完成課程後，可憑取得的學歷證明申請獎學金，有機會獲發回全數課程費用。

酒店轉戰醫院

用廚藝關顧病人

現職北區醫院一級醫院廚師的梁偉明（Terry），從五星級酒店西廚轉戰醫院廚房；昔日主理精緻的高級餐飲，今日帶領九十人團隊，為病人設計營養餐單及烹煮健康食物，崗位改變但初心不變，Terry 一直以廚藝服務人群。為了提升管理及出品質素，他除了追求精進廚藝，同時報讀了 VTC 稻苗學院的「飲食業管理專業證書」課程（QF 第四級），提升技術、管理、食物安全等知識，以及個人的資歷均一同提升，更能符合大型機構的入職要求，為未來發展鋪路。

除了提供該院的病人膳食服務外，北區醫院更設有中央廚房，現時為十一間公立醫院供應食物，包括七間新界東聯網轄下的醫院、葛量洪醫院、廣華醫院、黃大仙醫院及仁濟醫院，每日生產 3.7 公噸食物。跟酒店西餐相比，醫院膳食學問大不同。Terry 說：「酒店西餐講究色香味俱全，菜單隨節慶及市場口味修改；至於醫院的



菜單設計過程則較繁複，初步定案後，我要跟營養師一起分析營養、調節配料比例、研究最佳烹調方法，要以健康飲食為原則。由於病人餐種類眾多，如供吞嚥困難病人吃的『碎餐』、『糊餐』、因病情需要的『糖尿餐』、『低普林餐』以及因病人飲食習慣的素食餐等，因此我跟團隊及營養師要定期檢視及改良餐單。此外，食物安全、儲存運送時的衛生風險等，都要全面兼顧。」

廚藝資歷齊提升 鑽研飲食業管理

中五畢業後，Terry 輾轉修讀西廚課程，曾到酒店實習，勤懇的表現令他在畢業後即獲五星級酒店羅致，一做就是十三年，熱廚房、凍房、甜品等崗位都擔任過，累積了豐富的經驗後，希望尋找上班時間較穩定的工作。2013 年他加入醫管局擔當醫院廚師，為病人貢獻所長。

「早年修讀的中廚課程並未有資歷認證，主要憑經驗轉職。現時投身公營機構，管理龐大的團隊，我認為有必要提升學歷，也要增強管理上的實務知識，因此報讀了 VTC 稻苗學院的『飲食業管理專業證書』。」他認為課程專為飲食業從業員而設，理論與實踐並重，貼近實務所需，內容涵蓋跨領域的知識，包括人力資源管理、

財務管理、業務和營運管理以及客戶服務管理等，有助他整合過去的經驗，於公營崗位中建立新的管理技巧；而來自不同餐廳機構的同學交流討論，是擴闊視野及思考能力的好機會。

拓進修階梯 迎公營膳食高速擴展

「最重要的是，課程達 QF 第四級，完成後我可以朝更高級別的職位進發，不必重頭起步。隨著香港政府的『十年醫院發展計劃』逐步推行，許多醫院現正或即將重建或擴建，包括威爾斯親王醫院、北區醫院等十一間醫院，整體醫療系統不斷改善和擴充，對病人膳食的需要將有增無減，因此公營機構的膳食服務，將有更大發展。」

對於有志入行的年輕人，Terry 建議不妨先投身餐廳、酒店等汲取經驗，嘗試不同的崗位，累積多方面的烹飪技巧。「做廚師要有心理準備，當別人下班享受美味晚餐時，正是廚師最忙碌的時間。另一方面，體能魄力不可或缺，因為在廚房工作需長時間站立，熱廚、凍房各有挑戰，不能怕熱畏冷，勤勞多磨練是基本功。當建立了一定能力及資歷後，如需兼顧家庭或學習需要，想工作時間較穩定，可轉至公營機構服務。」



中式餐飲從業員



資歷架構
Qualifications
Framework



確認過往資歷獲取專業認可

推行「過往資歷認可」機制的目的

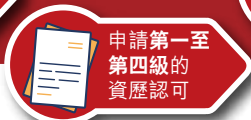
- ✓ 確認從業員在工作崗位上所積累的經驗、知識和技能
- ✓ 協助訂立個人進修起點，毋須重複受訓
- ✓ 鼓勵從業員持續進修和終身學習



申請「過往資歷認可」的**程序**



擁有1年至6年的行業工作年資



申請第一至第四級的資歷認可



填寫申請表及遞交過往年資及相關工作經驗證明



評估機構
職業訓練局



查核年資及相關工作經驗證明及通過評估



第一至四級
資歷證明書

餐飲業(中式菜系)「過往資歷認可」共有43個資歷，涵蓋以下三個主要職能範疇：

樓面部專業技能

營運管理技巧

出品部專業技能

認可資歷
展現實力

申請及查詢：

職業訓練局 過往資歷認可事務組（評估辦事處）

地址：香港九龍長沙灣長裕街10號億京廣場2期29樓A室

電話：3907 6868 網址：<http://rpl.vtc.edu.hk>

申請「過往資歷認可」可獲資助

由2019年12月1日起，所有成功申請「過往資歷認可」人士，在取得資歷證明書後，即可一次過申請發還全數評估費用。所有發還評估費用的申請必須在資歷證明書發出日期的兩年內遞交，逾期申請將不獲接納。

資歷架構秘書處

地址：香港灣仔皇后大道東248號 大新金融中心9樓901-903室

電話：3793-3957 電郵：cro@hkqf.hk

網址：<https://www.hkqf.gov.hk/tc/support/dss/index.html>





林之彪
職業訓練局「過往資歷認可」事務組
項目經理

經驗換資歷 進修建階梯

逾四千人業界精英升級成功

在 中式餐飲的廚務及糲面工作，業界一直以經驗為主要招聘條件。隨著香港邁向知識型經濟，整體人才的學歷提升，為配合時代的需要，中式飲食業「過往資歷認可」（RPL）機制早於 2013 年 1 月開始推行，鼓勵從業員以年資、工作經驗和技能，通過評估獲得認可資歷，一方面肯定人才所累積的技能，另一方面協助從業員定立進修的階梯，毋須重複培訓。經歷八載，業界已有逾四千人成功通過 RPL 機制獲取資歷架構（QF）第一至四級的資歷，反應令人鼓舞。

破「班底式」招聘 建客觀平台

職業訓練局「過往資歷認可」事務組項目經理林之彪 (Angus)，致力推動餐飲業 RPL 多年，他點出中式飲食的獨特之處：「傳統中式酒樓餐館，廚師有自己的『班底』，不少從業員會跟隨上司轉投新僱主，餐飲集團亦習慣以團隊形式聘請。因此，人才流動依靠人脈關係，欠缺相對客觀的指標，從業員的資歷主要靠熟悉的前輩上司認可，發展受局限。」

隨著餐飲集團日趨專業，引入現代化管理，招聘人才時亦開始要求應徵者出示證書或能力認證，打破「班底式」的招募模式，令從業員及招聘者都渴求標準化的資歷證明，推動行業前進。QF 及 RPL 機制，正好提供一個公認的資歷框架和客觀準則，配對僱主與人才。

手續簡易 可申請多個專項資歷

Angus 解釋：「RPL 讓餐飲從業員累積得來的知識、技能和經驗，在 QF 下獲得正式確認，而獲取 RPL 資歷的手續簡便，只要遞交工作證明文件，通過評估便可獲 QF 第一至四級的資歷。如從業員曾於不同崗位服務，更可申請多個專項資歷（即『能力單元組合』）；只要符合個別專項資歷所需的行業年資及相關工作經驗，就可以申請，將個人實戰經驗轉化為業界和政府認可的資歷，有助求職擇業、投考大機構，甚至獲得出國工作機會。」他表示，由於經濟起跌，雖然有些機構已結業，從業員仍可以用糧單、稅單，商會或工會發出的文件作為工作證明及經驗證據。

至於評估的內容，他表示一般是圍繞日常的工作，不會要求長篇大論式文字作答，從業員只須發揮已掌握的行業技能和經驗，便足夠應付考核。他說：「評估方法以簡便、精準、互動為主，方式包括：（一）面見；（二）筆試（選擇題）；（三）實務評估；或（四）以上方式的組合。只要發揮平日的水準，定能應付自如，據統計，合格率超過九成。」



面見與實務評估 測試日常技能

以「筆試」為例，考卷約有二十至三十條多項選擇題，作答時間不會多於三十分鐘；至於「面見」，評審員會就日常的實務操作提問和考核，只要申請者按真實經驗回答便可；而出品部的專項資歷，主要安排「實務」評估，以實操方式，由申請者展示食物製作或烹調的技術，例如點心相關的專項，一般要求申請者處理一款自選點心、一款指定點心，貼近日常的工作要求。時間上，由申請到安排評估，一般可於三個月內完成，評估後，成功通過者約於一至兩個月內便會獲發資歷證明。

相關資歷的評估費用，第一級資歷由 \$550 起至第四級的 \$2,100，Angus 解釋較高收費的項目多涉及實務評估，包括租用場地、食物材料等支出。他補充：「所有成功通過 RPL 評估的從業員，即可申請發還百分百評估費用。」



逾四千人申請 機構齊響應

由推出至今，餐飲業已有逾四千人成功通過 RPL 機制獲取 QF 認可的行業資歷，Angus 表示最多人申請的專項是第三級的「樓面管理」。他說：「從事樓面工作的人數較多，許多擔任主任、經理級的從業員，都希望通過評估，肯定自己的能力，僱主亦鼓勵這批中層管理人持續進修，當他們通過 RPL 機制取得相關資歷後，便可以參加更高階的營運管理課程，避免重複受訓，加快晉升發展，僱主又可提拔有潛質的人才。」

回顧多年於業界推動 RPL 機制，他指一般僱主、商會、工會及從業員經已對機制甚為了解，並認同資歷證明的好處，不少大型飲食集團都樂意組織員工一起申請，接受評估，對業界起示範作用。他建議有意申請 RPL 的人士，參加評估前可參考餐飲業的《能力標準說明》，了解自己所申請的技能範疇，依此對應日常的工作準備，倍添信心，更易通過評估。



資歷換學分 獲大學承認

進修步伐 全速前進

西方國家流行 Gap Year(空檔年)，表示高中生畢業後先工作一至兩年，然後再去上大學，藉社會經驗的磨煉，令年輕人成熟，了解世情。當他們重投校園時，更添學習動力。假如工作經驗能轉化成認可資歷，往後進修時可豁免一定學分，那就更相得益彰，畢業生可以彈性安排進修與工作的次序。資歷架構(QF)下設有「過往資歷認可」(RPL)機制，幫助從業員確認年資、工作經驗和技能，繼而獲取認可資歷。而香港公開大學(下稱「公大」)早於2018年起承認相關過往資歷，並給予學分豁免，加快學習速度。

過往資歷認可 學分獲公大承認

自言非常享受讀書的歐達尚博士，現為公大電腦學系助理教授，同時擔任學分承認委員會主席，在疫症期間自學口琴，現正計劃學習法文。他親身體現學海無涯，終身學習的精神，他十分理解在職青年，既希望累積工作經驗，又要提升學歷水平的願望。

「任何行業的從業員，如通過 RPL 機制獲得的 QF 第四級資歷，報讀兼讀制課程及研究生課程，可向公大申請學分承認；此安排適用於豁免學士學位課程中的自選學

分，上限為 20 學分。」歐博士解釋，對兼讀的學員來說，學分豁免制度縮短了完成學位課程的年期，節省約八分之一至六分之一時間，減省學費最高逾港幣二萬元。

歐博士又透露，有一位從事零售業的學員，於 2018 學年開始兼讀工商管理學士課程，至 2020 年已累積了 70 學分，「他得知 RPL 可獲學院承認後，積極運用積累的工作經驗，通過 RPL 機制申請多項資歷認可，最終獲得豁免達上限的 20 學分。這樣他便可以集中攻讀主修科，快一步邁向完成學位的 120 學分要求。」

實務經驗有價值 嚴謹評核過程

獲公大承認的 RPL，必須是 QF 第四級的資歷。要獲得此級別的資歷，從業員必須具備六年或以上的行業經驗，並成功通過 RPL 評估機構的考核評估。

歐博士表示，承認 RPL 是一個十分合理的安排。他說：「實務經驗的價值絕不遜於學術知識，申請人先要符合基本年資要求，繼而通過筆試、面試或實務考核，整個評估過程獨立嚴謹，反映 RPL 機制具有質素。而公大一直的辦學理念是有教無類，鼓勵任何年齡、背景的人士持續進修，並提供高度彈性。創校時已開始實行學分制，學員可以按生活模式及個人進度，逐步累積學分；現在給予 RPL 的學分豁免安排，進一步增加學習的靈活度，讓在職人士，自由進出正規教育體系，將在職培訓取得的成果，在日後的課程獲得認可，實踐終身學習。」

公大一直的辦學理念
是有教無類，鼓勵任何年
齡、背景的人士持續進
修，並提供高度彈性。



歐達尚博士
學分承認委員會
主席



餐飲業工時普遍較長，增添了進修的難度。歐博士勉勵有志者善用公大靈活的學習模式，享受讀書的樂趣和益處：「一般而言，公大的課程並沒有設定完成修讀的時間限制；如久未重拾書本，起步的學期，可先修讀一至兩科，以此步伐，約需 5 年時間來完成學士學位的 120 學分。學員按個人的能力和時間分配，逐步掌握了學習的節奏後，學習效率會慢慢提升。另外，在疫情過後，導師與學生都已熟習和接受網上授課，對繁忙的在職人士來說，帶來更大便利。餐飲從業員或可於『落場』時間進行網上學習，或重溫完整的課堂錄影，同時善用網上功課討論區向老師提問，跟同學討論，同樣可以取得優秀的成績效果。」

內部培訓課程 六個承認學分

不少企業為員工提供完善的在職培訓，所設計的内部培訓課程更獲得 QF 認可，歐博士表示，公大為了讓這一類人才安排更寬廣的進修出路，已承認六個企業内部的培訓課程，容許學分轉移，他指：「課程分別屬於餐飲及零售機構，達 QF 第四級，當中已有相關學員成功在公大的兼讀學位課程中，取得 10 至 15 學分豁免。公大非常樂意跟各大企業聯繫，探討合作空間，予以各行業專才類似的學分豁免安排。」

香港公開大學

早於 1989 年由政府創立開辦遙距教育課程，並於 1997 年 5 月正名為「香港公開大學」；及至 2001 年開辦全日制課程，成為一所多元化及全面的綜合性大學，提供全日制學士學位、深造學位及兼讀制課程。歷年來畢業生人數超過 120,000 人，當中「護理學」課程是公大最受歡迎的課程之一。學院致力實踐「有教無類」的使命，為在職人士提供優質及彈性的進修機會。



資歷架構
Qualifications
Framework

黎英偉
資歷架構秘書處
總經理



資歷架構
實行先驅

餐飲專業 業界典範

教育局於 2008 年正式推行資歷架構 (QF)，餐飲是最早落實推行的行業之一，涵蓋面更由早期的中式餐飲，到 2015 年擴展至中、西及亞洲等不同菜系的餐飲業。資歷架構秘書處總經理黎英偉 (Steve) 回顧餐飲業推行 QF 的經驗，表示已漸見成效，業內的資深前輩，以至新一代接班人，均認同 QF 有效令歷史悠久的餐飲業邁向專業化，認可課程從職前以至在職培訓都有，全面建立人才庫，鞏固香港是國際美食之都的美譽。

資深前輩認同 帶動業界認受

餐飲業是率先推行 QF 的行業之一，在過去十多年，Steve 看到 QF 改變了業界的培訓文化及提升了專業性。與此同時，他亦見證了餐飲業的變化：「有些飲食集團的創辦人開始步入退休年齡，近年相繼交棒給第二代。不少接班人本身是專業人士，或外國回流，他們在傳承父輩的生意時，大多引入新的管理手法，亦希望有系統的培訓，保留累積多年的手藝，再加入新的創意，吸納人才，繼往開來。新一代的管理人更願意接納 QF 的客觀機制，以能力為本的培訓模式，帶動整個餐飲業邁上新里程。」

從「師徒傳授」演變至系統化培訓，對傳統的老師傅來說是一大挑戰。Steve 說：「QF 為個別行業撰寫《能力標準說明》，載列從業員於不同的工作範疇中所需要的技能、知識及成效標準，建立標準化的衡量準則，應用在招聘、培訓、升遷上，給機構一個客觀的方法決定人才稱職與否。對於憑經驗發揮廚藝的傳統老師傅而言，標準化不能一蹴而就。例如要將沒有明確的調味份量標準化，改為油鹽糖等須按指定份量和比例處理。」另一方面，不少廚師是「紅褲子」出身，對於強調資歷的 QF，或會擔心自己學歷低而被淘汰，或難以晉升。



過往資歷認可 課程百花齊放

「秘書處非常理解業界的狀況和擔憂，因此一直跟工會、僱主、僱員以至培訓機構緊密聯繫，釋除業界的疑慮。當中最見成效的，要算是『過往資歷認可』（RPL），在 15 個有推行 RPL 的行業中，餐飲業的反應非常踴躍。推出至今，透過 RPL 機制申請第一至第四級專項資歷認證的從業員，已有超過四千人成功通過評估後獲取認可資歷，正面肯定了這一批人才的豐富實務經驗之餘，亦方便他們再進修時不必從初階起步，可按實力向更高階梯進發。此舉令業內的資深前輩備受尊重，認同 QF 的客觀機制，帶動 QF 在業內的認受性，建立培訓與進修的新文化。」

僱主明白有系統培訓的好處，人才又樂意進修，便帶動相關課程百花齊放。Steve 表示：「截至 2020 年 12 月 1 日，『資歷名冊』上共有 394 個認可與餐飲相關的資歷及課程，由數十個培訓機構、院校及企業開辦，涵蓋第一至第五級資歷。課程數目的上升，正正反映求學的需求增加，僱主支持人才增值。課程包括各類型的『職前培訓』及『在職培訓』，除了現職從業員外，從年輕人甚至中學生入手，讓下一代早一步接觸餐飲業，是長遠鞏固行業發展的關鍵。」

中學校本課程 發掘主流以外潛能

部份 QF 認可的餐飲課程屬「能力為本課程」，有兩間中學已先後開發了三個 QF 校本課程，分別是炮台山循道衛理中學及佛教志蓮中學，他們均招收有特殊學習需要的學生，高中生可按興趣與能力選修「能力為本課程」，獲取 QF 資歷，不一定參加中學文憑試。Steve 解釋課程的好處：「主流學術科目，無法全面展現所有青少年的潛能，而『能力為本課程』另闢蹊徑，讓他們發揮不一樣的才能，並藉此初嘗餐飲工作的滋味，擴闊求職擇業的選擇。長遠來說，QF 認可課程為餐飲一洗舊形象，讓家長及學生認識行業的專業地位，晉升有道，前景明朗。」

展望將來，Steve 預告 RPL 的評估項目即將擴充至西式餐飲，讓更多具經驗的餐飲人才受惠，同時繼續鼓勵大專院校認受 RPL，仿效某些專上院校，為持有相關資歷的學員提供豁免學分安排。此外，QF 將進一步整合行業的技能需要，例如餐飲與服務業密不可分，許多軟技能如溝通技巧、處理投訴等，都可以通用，假如個別的專項資歷可以跨行業獲認受，大大加快人才的流動。他總結道：「餐飲業是與時並進的行業，也是推行 QF 的先驅行業之一，為其他行業起了示範作用，奠定 QF 的發展基石。」

獎金資助 學習體驗



報讀進修課程不是學習的唯一途徑，尤其是在職進修人士，多元實踐及體驗交流，收穫往往更勝書本上的知識。「學習體驗獎勵計劃」正是為此而設，鼓勵餐飲從業員主動參與烹飪比賽、研討會、廚藝交流等跟行業相關的活動，一展實力，擴闊視野，餐飲業行業培訓諮詢委員會（諮委會）每年會選定一些活動供獎勵計劃的申請人士參考。

申請資歷架構「學習體驗獎勵計劃」之流程圖

1. 每年約 3 月中至 5 月底期間接受「學習體驗獎勵計劃」的申請



2. 通過初步甄選的申請者獲邀出席遴選小組面試
(一般於截止報名後約兩個月內進行)



3. 獲獎者將收到書面通知結果



4. 完成學習活動後，遞交「學習活動報告」



5. 於指定時段領取獎金支票



6. 在獲獎後的一年內，義務出席資歷架構宣傳活動，分享經歷

申請者須適時自行報名參加有關學習活動



影片連結



「Goal 瞻遠矚，是咁的」學習體驗獎勵計劃獲獎者分享 (宣傳片)

在 QF 網站上，羅列了本年度由諮委會選定合適餐飲從業員參與的學習活動，
以下是部分常見的行業活動（排名不分先後）：



學習活動一覽表

香港國際美食大獎 (HOFEX)

HOFEX 於 1987 年首辦，是亞洲其中一個主要的國際食品餐飲及酒店設備展。同場亦會舉辦各式比賽、專業會議及論壇供業界參加。

網址：<https://hofex.com/zh>

世界粵菜廚皇大賽

每兩年一屆的世界粵菜廚皇大賽，為弘揚粵菜文化，提高粵菜烹飪水準而設，賽事項目包括粵菜熱葷、粵菜點心等，賽事輪流於不同城市如澳門、香港、馬來西亞吉隆坡等地舉行。

網址：<http://wmacc.org>

粵港澳專業廚藝大賽

由飲食業職工總會主辦，並得到粵港澳三地各個商會和工會協辦。賽事分為熱菜組及麵點組，團體組及個人組進行，粵、港、澳三地精英同場競技。

網址：<https://www.eeegu.org.hk/culinary-comp>

香港零售管理協會 - 傑出服務獎（只限餐廳相關獎項組別）

傑出服務獎創辦於 1986 年，發展至今，不少企業已將此獎項納入內部培訓的項目之一，以激勵團隊培養優質服務文化。

網址：<https://snc.hkrma.org/en/home/home.php>

傑出優質商戶及員工服務獎（只限餐飲類別）

「傑出優質商戶獎」旨在嘉許有持續傑出表現的零售及餐飲商戶。所有合資格的商戶被列入十二個主要類別（餐飲業四個、零售業八個）進行評分，其中各組別的前三名分別獲授予金、銀、銅獎。

網址：<https://www.discoverhongkong.com/tc/plan/qts/qts-awards.html>

香港餐飲展、亞洲高端食品展

亞洲高端食品展除了展出高檔食品飲料、優質海鮮肉類、精緻烘焙食品及糕點外，期間亦會舉辦多項比賽、研討會、廚藝坊和體驗館供業界參與。

網址：<https://www.rbhk-ga.com>

大快活 Fairwood

四年五級跳

開心經理 從學習中建自信

羅珍英
大快活集團
店舖經理



開心的人，生活、求學、工作都會特別投入積極。

連鎖快餐店大快活集團以「食得開心·活得精彩」為企業使命，建立開開心心的工作環境，令員工和食客都「Feel Good」。現職分店經理的羅珍英，在愉快的環境下覓得理想事業，享受學習，由欠缺自信的母親，蛻變成為領導三十多人的一店之長，更於上司提名下參加「學習體驗獎勵計劃」，於眾多參加者中脫穎而出，勇奪獎金，一圓她報讀新課程的願望。

開心令人積極 勇於學習取勝

於天耀邨大快活分店內打點一切，跟街坊食客有說有笑的羅珍英，燦爛的笑容，清爽的馬尾是她的標誌。她跟同事們打成一片，親切如眾人的大家姐，貫徹集團的宗旨，令大家都「Feel Good」，但卻謙稱自己只是一名「家庭主婦」。

「我在九年前加入大快活，入職見習主任，只管做好崗位的份內事，後來得上司提攜，不斷參加內部培訓，一直晉升至主任、助理副經理、副經理以至目前的經理，

大概四年便躍升了五級。現在的崗位，除了店舖的日常營運，還要管理三十多名員工，工作包括人事分配，兼顧營業額、推廣等，我不過是個『家庭主婦』，能夠有今天的成績，我自己也沒料到。」

人往往看不到自己的特質與潛能，而埋沒了發揮的機會，羅珍英就是一例。當年她欠缺自信，卻不知道自己積極樂觀、凡事躍躍欲試、勇於學習的個性，是別人眼中的人才。幸得貼心的上司從旁鼓勵，推動她踏出重要的一步，一次又一次地挑戰晉升，去年更走出分店，參加資歷架構之「學習體驗獎勵計劃」，跟同業一較高下。



上司鼓勵與支持 放膽參賽

「上司提名我參加時，我反問：我夠資格嗎？在戰戰兢兢的心情下，我放膽一試，因為我知道上司、培訓導師定必會協助我，包括為面試作準備、綵排預演等。在正式面試時，面對幾位前輩評審，緊張心情，甚於升職考核！幸好之前有準備，按練習好的方法道出過去多年的工作體驗、進修的內容、跟同事溝通的方法等，說著說著變得流暢自然，因為這些全都是我日常的體會及態度，最終通過面試，令我興奮不已！」

面試只是第一關，羅珍英還要參加自選的學習活動，再提交學習報告方可完成整個計劃。她選擇了參與業界的研討會，會議主題環繞疫情下的應變方法，以及食物安全。她對於講者分享食物中毒的經驗有深刻的體會，並以此為重點，探討疫情下食物安全的重要性，如何切實執行衛生措施。她針對現狀，顧及食客安全的報告內容，最終順利完成，並獲頒發獎金。

問及如何運用獎金，她斬釘截鐵地說：「用來報讀新東西！」好學不倦，正是她在事業及人生上不斷

向上游的原因。在過去九年間，除了公司的內部培訓外，羅珍英還有其他自學計劃：「天水圍區內有不少培訓中心，提供課程予在職人士；我曾修讀電腦文書處理、試算表等，還有英語會話，因為不少食客是南亞裔人士或外籍傭工。現在，我已經可以用英語跟他們溝通，招待不同國籍的食客。」說時，她綻放出自信的笑容，正好反映學習的意義，並不單純為升職加薪，而是一種自我肯定，對成長的追求，超越了金錢的價值。

讚揚文化 建立工作大家庭

餐飲業工時普遍較長，羅珍英如何保持學習活力？「因為我們是團隊工作，編更時大家可以互相配合。分店有不少學生和主婦來兼職，需要較彈性的工時來配合上學及家庭需要，這方面我們都樂意安排。另外，公司主張開放溝通，讚賞的文化，不論是二十出頭的年輕同事，抑或是比我年長的中年同事，我都會花時間耐心溝通，提出建議時，先以讚賞打開話題，令對方接納。」

將心比己的談話模式，令這位「家庭主婦」搖身一變為溝通大師，令分店上下儼如一個大家庭，親如兄弟姊妹。羅珍英視年輕同事為子女，營造一個开心的工作環境，凝聚歸屬感，並將自己獲上司提攜的寶貴經驗，帶給新一代的同事。

大快活集團一直推動關懷文化，例如新人由資深同事指導，鼓勵團隊合作，互相關懷。團隊中有同事生日，人力資源部提早一個月通知分店經理，方便經理準備生日會，或安排相關同事放假等，從細節上令每位同事感到受到重視。另有子女教育基金，員工的子女由小一至大學都可申請，成績優異者更可獲較高額的助學金。還有定期聯誼活動、主題公園旅行等，亦歡迎員工帶同家人參加，以人為本，建立快活开心的團隊。

人往往看不到自己的特質與潛能，而埋沒了發揮的機會，羅珍英就是一例。





趙海鵬
McCafé
咖啡師

咖啡師開發新產品

積極參賽 打響名堂

在快餐店打工，是不少人投身社會工作的初體驗，趙海鵬（Raideen）也不例外。他在學生時代加入麥當勞 McCafé 當兼職，只為半工讀完成大專課程；豈料兼職令他發現一生至愛——咖啡。從學徒發展成為咖啡師，大專畢業後決心以咖啡為業，多次挑戰咖啡師大賽，去年再下一城成為「學習體驗獎勵計劃」的獲獎者。他現已躋身管理專才，專責產品研發，將喜好推而廣之，推動香港的咖啡文化。

咖啡師遇上忠心客

偶像劇中的咖啡師總是溫文爾雅，跟熟客娓娓道來咖啡的故事。由兼職學徒晉升至全職管理人，趙海鵬加入 McCafé 逾八年，說話也是不愠不火，散發著咖啡的溫度。「飲咖啡是一種習慣，咖啡師必然會遇上時常來光顧的忠信顧客，既然彼此喜好相同，必然會慢慢聊起來，一起討論沖調方式、各類咖啡的風味，顧客也會特別好奇，想知道咖啡豆的來源特性等，所以除了專業的沖調技巧，喜歡分享和溝通的人，都非常適合當咖啡師。」

在亞洲，咖啡文化在韓國及台灣大行其道，精品咖啡店比比皆是，當地每年均舉行大型咖啡產品展覽，趙海鵬也曾前往朝聖。「相對而言，香港的咖啡文化尚在發展中，對從業員及有意投身咖啡師行列的人士，機遇比成熟的台韓市場更闊更廣。」他指出，要成為專業的咖啡師，參加比賽是進步及建立知名度的關鍵

「我大約參加過三、四次咖啡師比賽，不管獲獎與否，都是極佳的成長經驗。過程中，我會認識許多同業，互相交流，得益不淺，賽後獲世界級的評判指導，道出參賽表現的好與壞，更加是無價的學習機會。」

獎金資助 投入比賽

McCafé 十分重視培訓，經常鼓勵有潛質的員工參加業界的賽事。趙海鵬就在公司的推薦下參加資歷架構「學習體驗獎勵計劃」，在面試中展現對咖啡專業的抱負，有志於指導後輩，薪火相傳，而贏得獎金鼓勵，資助他參加 Coffee Power Ranger Championship 大賽（下稱 CPRC），挑戰自己，邁向更高層次。

「一般咖啡師大賽都需要參賽費用，而備賽的材料工具亦需花費。是次獲得『學習體驗獎勵計劃』的獎金，大大減輕了參賽的經費負擔，令我可以全心全意備戰。」

有別於個人賽，CPRC 是團體制，趙海鵬跟兩名拍檔合組出賽。賽事是模擬一間咖啡店由後台至前台的製作流程，將咖啡店多個崗位，包括烘豆師、咖啡師及廳面服務員的專業呈現，肯定咖啡店每個工作崗位的重要性，考驗技巧與默契。

「我們三人為一隊，在 12 分鐘內，從現場提供的各款咖啡豆中挑選心水材料，分別沖調濃縮咖啡、鮮奶咖啡以及過濾式手沖咖啡，即場給三位評判品嚐，其中一位成員擔任顧客服務員的角色，解說咖啡豆烘焙、沖煮製作、萃取等資訊，過程刺激緊湊。幸好我們訓練有素，經常下班留下來練習，嘗試不同的咖啡豆組合及沖調手法，往往練上三、四小時，即使密集式試味令腸胃變差，仍堅持練習。」

評判點評 應用於開發產品

對於評判們的專業點評，他如獲至寶。「評判提醒說：味道固然重要，但不要忽略咖啡豆的香味，讓顧客未飲先聞咖啡香，豐富整體的味覺，體驗不再單調；精準的意見正正指出我們的盲點，對日常工作非常有幫助，尤其是我現職崗位是產品研發，在搜羅咖啡豆時，我會考慮得更全面，除了沖出來的味道，還會細心比較豆的香氣，豐富顧客的咖啡體驗。」

能夠將個人的喜好，研發成新產品，跟大眾分享，成為人生的事業，是不少人嚮往的事。經歷八載，趙海鵬做到了，他鼓勵年輕人以開放學習的態度一試：「本地咖啡師的入行門檻並不高，當年的我簡直是白紙一張。求職時，申請者不妨尋找提供在職培訓的餐廳，入職後一面工作一面掌握沖咖啡技巧，同時考取相關的專業認證、參加比賽；如有工作經驗者，可嘗試透過『過往資歷認可』機制換取資歷，加快進修及晉升機會。」

就趙海鵬的發展崗位，於 McCafé 的工作非常多元化。他起步於 McCafé 的前線員工，因而熟識店面的營運工作，同時不斷接受培訓、自修學習，逐步晉升為咖啡師，後來獲提拔，轉任市場培訓專員，專責訓練新人；近年，他再躋身管理人員行列，負責研發產品，成為全方位的人才。他表示，不少熱愛咖啡的人士，均以成立自家品牌為目標，因此，投身餐飲企業，從中學習餐廳的營運，可謂創業的基本功，年輕人應以開放的態度入行，累積一定經驗、資歷與資金後，未來開創事業，更加得心應手。



青年 · 從業員 · 培訓機構

政府支援 三方受惠

香港特區政府全力發展資歷架構，支持終身學習，以提升本地工作人口的技能及競爭力。先後在 2014 及 2017 年《施政報告》中提出撥款合共 22 億元設立資歷架構基金，提供穩定的收入來源以支持資歷架構的持續發展和推行。

① 支援青年及學生

教育局一直致力提高學生對終身學習的認知和支持生涯規劃教育的推行，透過資歷架構 (QF)，推出合適中學生的特色體驗活動，豐富學生對各行業的認識和持續進修的重要性，協助其升學及就業規劃。並提供到校講座與簡介會等，鼓勵教師和家長善用 QF 平台，共同為學生或子女的生涯規劃作好準備，亦將實用的資訊以生動的形式透過各種線上線下的渠道發放，以加深學生、教師和家長對 QF 的認識。另一方面，愈來愈多中學為高中學生提供 QF 認可的應用學習課程或校本課程，涵蓋不同學科範疇和行業職能，讓學生有多元選擇，認清學習路向，在學習旅途上建立個人發展目標。

② 支援現職從業員

「過往資歷認可」(RPL) 是資歷架構的一個相關機制，現職從業員可以通過評估，將經驗累積而來的行業知識、技能和經驗，在資歷架構下獲得正式確認；RPL 協助現職從業員按照取得的資歷級別，制訂進修和晉階的起點，僱主亦可以參考求職者及員工所達到的能力及級別，決定招聘與晉升。為鼓勵從業員申請 RPL，凡成功通過 RPL 評估的從業員，均合資格申請 RPL 資助計劃，一次個發還評估費用。所有發還評估費用的申請必須在資歷證明書發出日期的兩年內遞交，逾期申請將不獲接納。

③ 支援企業及培訓機構

政府鼓勵企業及培訓機構開發更多資歷架構認可的課程，提供有質素保證的培訓，提升各行業的專業性，推動終身學習。為鼓勵教育及培訓機構（包括開辦內部培訓課程的機構）開辦相關課程，機構可申請「以自資形式開辦的課程的評審資助計劃」，詳情如下：

範圍	非牟利機構	其他機構
初步評估 / 院校評審 [®] 費用	100%	50%
課程評審 / 覆審費用		
「能力為本課程」 / 「通用能力為本課程」	100%	50%
其他課程	70%	35%

[®] 院校評審包括為在《專上學院條例》下註冊而進行的院校評審，以及為獲取私立大學名銜而進行的院校評審。



詳情請參閱網站

有疑難?!

QF 秘書處幫到你

身份1

中學校長 / 老師

問

許多學生對廚藝感興趣，校方希望給他們適當的職專訓練，同時取得認可的 QF 資歷，然而我們是一個家政老師，要開辦 QF 認可的校本課程，該怎樣起步？

答

敬佩老師們作育英作的苦心，秘書處會全力協助。我們可以到校直接跟老師們介紹辦 QF 校本課程的流程、質素保證程序和配套設施要求等，共同探討課程目標和內容；師資方面，我們可聯繫業界，如商會、工會或專業團體代表，邀請他們就課程發展提供專業意見，講解行業實況，課程評審該注意事項等，那麼，老師就可以將最切合行業需要的知識傳授予學生了。歡迎學校隨時致電秘書處查詢或安排會面。

身份2

企業 HR 及 培訓機構

問

我們一直有辦企業內部培訓，當然希望課程的認受性持續提高，同時獲得 QF 認可，然而大部份課程已沿用多年，要撰寫一套新教材，談何容易呢？

答

為了方便企業及培訓機構，餐飲業行業培訓諮詢委員會根據餐飲業的《能力標準說明》製作了一些教材套（詳見 P19），可供業界免費下載使用。此外，我們十分樂意協助企業及培訓機構開發 QF 認可課程，如有興趣初步了解開辦 QF 課程的流程：內容撰寫、評審過程、質素要求，以至申請政府資助，我們都可以提供適切支援，請致電秘書處查詢。



廚師練得一身好武功，想參加業界比賽要請假更要自掏腰包？資深從業員希望將經驗轉化成認可資歷，有哪些行業資歷可以申請呢？學校老師、公司培訓部想開辦資歷架構（QF）認可課程卻無從入手？不論你是老師、僱主還是從業員，以上一切的難題，QF 秘書處都可以幫你解決。

身份3

中小企老闆

問

我是年輕創業的老闆，幸運地有一班富經驗的員工為餐廳打拚，為了提升公司形象及員工的歸屬感，我想鼓勵他們申請「過往資歷認可」（RPL），不過他們都是長輩級，我該怎樣說服他們呢？



答

非常佩服你年輕創業的幹勁，而且認同 QF「過往資歷認可」的價值。放心，你不用單打獨鬥，秘書處可以安排簡介會，在『落場』時間親身講解，讓員工了解 RPL 的效益。根據我們的經驗，許多資深專才對技能評估、申請費用、辦理手續等都有疑問，我們會一一解答。此外，RPL 評估機構亦會提供協助，如安排合適的面試時間或實務評估場地等，盡量便利申請者及其僱主。

身份4

現職從業員

問

我當咖啡師快三年了，想更上一層樓，計劃參加一個在外國舉行的咖啡師挑戰賽，我是一家小店的員工，公司未必有實力資助我出國參賽，秘書處有沒有好建議？



答

參賽是一個累積經驗，增廣見聞，展示實力的途徑，我們十分欣賞你的上進心。你可以申請 QF「學習體驗獎勵計劃」，此計劃每年會選出數名獲獎者，獲選後完成有關學習活動並提交報告，便會獲得一筆定額獎金，金額高達港幣三萬元。你可以直接致電秘書處，查詢申請資格和手續。預祝你成功！



資歷架構
Qualifications
Framework

資歷架構（QF）秘書處
聯絡方法

電話：3793-3930（鄧先生）

電郵：frankietang@hkqf.hk



資歷架構
Qualifications
Framework

學習體驗

蓄勢待發

2021

學習體驗獎勵計劃

Award Scheme for Learning Experiences

請即申請

www.hkqf.gov.hk/AwardScheme

詳情及下載
申請表格



lolohoihoi®

under the license of lolohoihoi