

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，我與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。