



合作機構：



烹調常青素食

活出滋味人生

在餐桌上，有人茹素，有人無肉不歡，各適其適，尋找口福之樂。在學校，不同學生的學習能力雖有差異，但只要憑著努力及按個人興趣，總可找到出路。坐落於志蓮淨苑旁的佛教志蓮中學，積極為特殊教育需要的學生開辦特色課程，展開一段段「志蓮生涯教育之旅」，建構共融社會。



▲ 學生實習菜式作品。

創校於 1998 年的佛教志蓮中學，是一所按主流學校編制、但以特殊教育需要學生為服務對象的津貼中學。該校校長廖志成說：「學校秉承佛教『慈悲喜捨、信解行證』的精神，關顧學生，訓練學生積極面對逆境，培養『自信、自重、自律、自立』的信念和態度，讓他們畢業後能順利投入工作環境，融入社群。」



佛教志蓮中學
校長
廖志成

除了信仰因素，愈來愈多人因為健康、體態、口味等原因而選擇素食，已蔚然成風。佛教志蓮中學於 2015 年開辦 QF 第 1 級的「素食烹調基礎證書」課程及 QF 第 2 級的「素食烹調應用與食物衛生證書」課程，內容乃根據中式飲食業「能力標準說明（第一版）」編寫，以裝備學生應付餐飲工作的要求和銜接就業階梯。

校內加強配套 對外連繫業界

廖志成校長透露：「為開辦資歷架構認可課程，學校優化了膳食服務室，添置更多器材，好讓學生能在一個接近實際工作環境的情況下學習；將來投身業界時，倍感得心應手。」除了硬件，任教老師亦要不停增值。該校的吳婉儀老師稱：「我們除了每年完成最少 30 個進修時數，更會額外抽時間參加飲食業的展覽和其他活動，了解市場發展；辦學團體亦資助老師在校外學習不同菜式的烹調，藉此不停優化課程。」

該校亦十分重視「企校合作」，與不少大型餐飲集團保持緊密聯繫，包括稻香、大快活、景樂集團，以及多間社企餐廳。那些企業的管理層樂意分享行業資訊，讓校方掌握到業界對技能的要求，確保課程切合行業所需；也會為學生提供約三星期的實習工作。吳老師補充：「每位實習同學會有配屬老師，讓學生由學校轉往機構實習工作時，能得到適切的支援。很多企業也對志蓮學生守時、認真的工作態度大加讚賞。」



▲ 佛教志蓮中學舊生劉仲謀 (Jacky)



▲ 素食烹調課程學生實習情況。



一客糕點 為人帶來快樂

該校舊生劉仲謀 (Jacky) 2021 年畢業後便升讀西式廚藝營運進文憑課程。今年 9 月更獲得 VTC 國際廚藝學院取錄入讀西式包點高級文憑課程。劉同學表示：「在中學時取得 QF 第 2 級證書，令我對升學信心大增。在校時掌握到不同烹飪技巧和調製各種醬汁，現時我最拿手是焗麵包，包括墨西哥包、菠蘿包等，可算是我的招牌作。」

身高達 190 厘米、體型魁梧的 Jacky，平時是一家之「煮」，自己則最愛以雞入饌的各種菜式，百吃不厭。他希望日後可以入職餐飲業，夢想成為糕餅師。Jacky：「能讓人吃到美味的糕點或其他菜式，為他們帶來快樂，我便感到滿足。」

學校電話：2321 8511

學校網站：www.clbss.edu.hk



www.hkqr.gov.hk

資歷名冊
搜尋資歷



志蓮 | Q