

二零零零年十二月十四日會議

參考資料文件

立法會人力事務委員會

成立中華廚藝學院工作進展報告

引言

一九九九年九月，政府曾告知議員有關建議成立中華廚藝學院(學院)的事宜。本文件旨在向議員匯報這個計劃的進展情況。

背景

2. 學院成立的主要目的，是提供有系統的中菜烹飪訓練和技能測試、為業內人士制定清晰的專業發展及晉升機制、培育本地中菜烹飪人才，以及提高本地中菜廚師的專業水平和食物安全標準。長遠來說，學院有助香港發展為區內卓越的中華廚藝訓練中心。

3. 職業訓練局(職訓局)負責學院成立的籌備工作及其後的運作。立法會財務委員會已在一九九九年十月通過撥款 1 億 1,100 萬元，職訓局其後隨即展開所需的籌備工作，例如進行有關場所的改建／建造和翻新工程、課程發展、聘請導師和招收學員，以及展開推廣和宣傳工作，使學院可在二零零零年十二月或之前啟用。

訓練委員會

4. 我們於二零零零年五月成立了中華廚藝學院訓練委員會(訓練委員會)，負責督導學院的工作。訓練委員會的成員，包括業界的知名人士，他們對中菜廚藝的知識豐富，並具專業技能。訓練委員會的成員名單載於附件。

5. 訓練委員會屬下設有三個常設工作小組，負責就學院不同範疇的工作提供意見，包括技能測試、對外推廣和學員招收及客席導師招聘。訓練委員會亦有邀請有關的機構，例如中國旅行社和香港旅遊協

會的代表加入工作小組擔任增選委員，以蒐集他們對學院工作的意見。

課程發展和招收學員

6. 學院將開辦初級、中級、高級至大師級的全日制和兼讀制訓練課程。我們的目的，是確保學院各級訓練課程均能符合現今就業市場的工作需要、業界的人力需求，以及學員的期望。為此，各級課程的內容大綱均根據訓練委員會的意見而編訂。一般而言，各級課程均包括烹調中菜的實用技能訓練、食物衛生及安全、食物科學及營養和食物成本控制等科目。此外，訓練課程亦包括基本普通話及英語和服務文化等軟性技巧訓練。訓練委員會會根據學員和僱主的意見，密切監察和檢討課程內容。

7. 學院首個兩年全日制初級課程已於本年九月開課，合共取錄了 49 名學額。此外，另一個三年部分時間制初級課程亦已於本年十月開課，取錄人數共 21 名。在今個訓練學年，學院會開辦另一班部分時間制中級課程，預定名額為 15 個，同時亦會提供 160 個興趣班訓練名額。預計各級的訓練課程將於二零零一/零二年分階段開展。當學院全面運作時，每一年各個級別的專業訓練課程的總訓練名額為 398；另外，學院將會每年提供 1 400 個興趣班訓練名額。學院會在運作和管理上保持靈活性，以滿足轉變的市場需求。

技能測試

8. 學院將由二零零一年第二季開始舉行初級技能測試，以為業內發展劃一標準和訂立認可的技能水平。較高級的測試將會在二零零一/零二年開始展開。學院計劃邀請業內大廚監考。訓練委員會屬下技能測試工作小組將負責監察測試的進展。

推廣及宣傳工作

9. 鑑於學院為香港首間廚藝學院，職訓局特別加強宣傳方面的工作。訓練委員會在本年六月召開首次會議後曾舉行記者招待會。其後，學院曾多次接受新聞界採訪，並透過電子傳媒及出版界刊載專題文章。為確保有興趣報讀課程的人士能夠取得學院的最新資料，學院設立了一條 24 小時三語(廣東話、普通話及英語)諮詢熱線。職訓局亦

在中學舉行就業輔導講座。職訓局計劃在二零零一年二月十七日舉行中華廚藝學院開放日，向市民介紹學院的工作。

徵詢意見

10. 請委員留意以上資料。

教育統籌局

二零零零年十二月

職業訓練局
中華廚藝學院訓練委員會
成員名單

主席女士

伍淑清女士，S.B.S., J.P. 中華歷史文化教育基金會(有限公司)行政委員會主席

成員

陳東先生	陳東記酒家董事總經理
陳榮燦先生	飲食職工總會主席
張宇人議員，J.P.	又一邨花園俱樂部利士達發展有限公司主席
何沛鏞先生	半島酒店行政總廚 — 中菜部
江潤祥教授	香港中文大學中醫學院院長
李漢城先生	香港酒店業主聯會
呂尚懷先生	香港酒店業協會執行總幹事
麥耀堂先生	香港飲食業東主協會主席
莫明德先生	美心食品有限公司總經理(人力資源，事務行政)
伍德良先生	香港餐飲聯業協會主席
朱民康先生	香港凱悅酒店亞太區高級總裁兼總經理
楊貫一先生	世界御廚協會榮譽會員
楊維湘先生	香港餐務管理協會永遠會長
甄煥明先生	麗嘉酒店麗嘉軒/上海上海行政總廚 — 中菜部

教育統籌局局長的代表

職業訓練局執行幹事的代表