

財務委員會 工務小組委員會討論文件

1999 年 10 月 20 日

總目 708－非經常資助金及主要系統設備

工業教育及訓練

職業訓練局

18EM－中華廚藝學院發展計劃

請各委員向財務委員會建議，批准開立為數 1 億 1,124 萬元的新承擔額(按付款當日價格計算)，以便改建職業訓練局薄扶林訓練中心綜合大樓的部分地方，以開設中華廚藝學院。

問題

本港在中菜烹調方面欠缺有系統的訓練和認可的資格審定標準，未能促進本地中菜飲食業的長遠發展，有礙香港發展為亞太區卓越的中華廚藝訓練中心。

建議

2. 職業訓練局(下稱「職訓局」)建議開立預算為數 1 億 1,124 萬元的新承擔額(按付款當日價格計算)，以便改建職訓局薄扶林訓練中心綜合大樓部分地方，以開設中華廚藝學院。教育統籌局局長支持這項建議。

工程計劃的範圍和性質

3. 中華廚藝學院會設於薄扶林訓練中心綜合大樓的 7 樓和 8 樓南翼，佔地約 7 179 平方米。改建工程完成後，學院會設有一間食物科學實驗室、一間作訓練用途的中菜館、一間相關的廚房、三間供烹調不同地方中菜菜式的訓練廚房、一間測試／示範室和一間試菜室。這項工程計劃還包括為中華廚藝學院購置家具和設備，以及進行附屬工程，例如升降機工程，使現有的一部載客升降機可到達 8 樓，以及在薄扶林訓練中心綜合大樓 6 樓與 8 樓之間裝置一部新的載貨升降機。有關的平面圖載於附件 1，以供委員參閱。

理由

4. 為慶祝千禧年，政府宣布會進行三項基本工程計劃，擬設的中華廚藝學院便屬其中一項。開設這所學院的主要目的如下－

- (a) 有系統地提供初級至大廚級的廚藝訓練，培訓學員烹調中國各地的菜式。職訓局預計，在 2000／01 學年，中華廚藝學院可提供 75 個專業訓練學額和 320 個部分時間制的興趣課程學額。到 2004／05 學年，學院將可提供多達 413 個專業訓練學額和 1 400 個部分時間制的興趣課程學額；以及
- (b) 為中菜廚師設定不同程度的測試，測定他們的專業水平，讓有經驗的廚師能取得認可資格。職訓局估計，在 2001／02 學年，中華廚藝學院可為 250 名廚師舉行專業測試；到 2002／03 學年，有關名額會增至 1 200。

5. 在提供訓練方面，政府相信中華廚藝學院可在下述各方面，為本地中菜飲食業作出貢獻－

- (a) 學院開辦一連串編排妥善和有系統的訓練課程，為有興趣加入中菜飲食業的人士提供一個新的入行途徑¹。這樣有助提升廚師的形象和專業地位；
 - (b) 在職的廚師透過參加深造課程，可提升本身的廚藝，汲取更多經驗，在事業上可以有更大發展；
 - (c) 學院開辦的課程一方面就中國各地菜式的烹調方法提供實習訓練；另一方面教授食物衛生和安全、營養學、食品成本和品質控制方面的知識；此外，還包括服務文化的培養。這樣有助提高食物衛生和安全標準；
 - (d) 學院可方便香港廚師與內地烹飪名師聚首一堂，就烹飪意念、菜譜、烹調風格和有關中菜的研究，互相交流心得；以及
 - (e) 長遠而言，有助促進香港發展為亞太區卓越的中菜廚藝訓練中心。
6. 舉行專業測試，有助中菜飲食業釐定一套認可的資格審定標準，為現職的廚師提供明確的晉升途徑，讓他們可按這套標準提升廚藝以考取專業資格。專業測試配合訓練課程，可確立一個完善的機制，確保本港中菜飲食業的水準得以保持；長遠來說，更可提升其水準。這樣既可促進本地中菜飲食業的發展，又可保持本港東方美食之都的美譽。
7. 中華廚藝學院亦有吸引遊客之處。學院有著名的廚師作烹飪示範，又可讓到訪者在經驗豐富的廚師的指導下，親自下廚烹調中菜。

¹ 根據職訓局在 1998 年進行的「酒店及飲食業人力調查」所得的結果，在 1998 年，本地中式飲食供應機構共聘用 27 713 名廚師。在 1999 年，這些機構可能需要約 4 700 名廚師加入飲食行業，以補足流失的人手。職訓局預期在 2000 年和 2001 年，中菜飲食業的人手需求趨勢會與 1999 年相若。

8. 我們認為，在職訓局轄下的校舍中，薄扶林訓練中心綜合大樓最適宜開設中華廚藝學院。該綜合大樓座落於薄扶林，有公共交通工具直達，交通十分方便；此外，大樓現時設有酒店、飲食和旅遊業的訓練中心，部分設施可同時供學院使用。基於地點、管理和共用設施這三方面的因素，在薄扶林訓練中心綜合大樓開設中華廚藝學院乃最適當之選。

對財政的影響

9. 教育統籌局局長按建築署署長的意見，建議批准以 1 億 1,124 萬元的費用(按付款當日價格計算)(見下文第 11 段)，進行這項工程計劃。有關費用的分項數字如下－

	百萬元
(a) 拆卸和修建工程	3.29
(b) 建築工程	35.22
(c) 屋宇裝備工程	24.81
(d) 外部工程	2.15
(e) 特別設備	17.13
(i) 空氣污染控制 設備和油脂沉 澱器	2.70
(ii) 廚房設備	14.43
(f) 顧問費	6.89
(i) 制定設計、擬備 招標文件和合 約管理	5.89 ²
(ii) 工地監督工作	0.85
(iii) 實付費用	0.15

² 這項費用包括在整體撥款分目 8100QX 項下撥付的 300 萬元招標前顧問服務費。

		百萬元	
(g) 家具和設備		10.65	
(h) 應急費用		8.26	
	小計	108.40	(按 1998 年 12 月 價格計算)
(i) 價格調整準備金		5.84	
	小計	114.24	(按 付 款 當 日 價格計算)
(j) 減去在整體撥款 分目 8100QX 項下 撥付的招標前顧 問服務費		3.00	
	總計	111.24	(按 付 款 當 日 價格計算)

10. 這項工程計劃的建築面積總共有 7 179 平方米。按 1998 年 12 月價格計算，建築費用單位價格(以建築工程和屋宇裝備兩項費用計算)為每平方米 8,362 元。建築署署長認為就這種性質的工程計劃而言，上述建築費用單位價格合理。按人工作月數估計的顧問費分項數字載於附件 2。

11. 如獲委員批准，職訓局會就這項工程計劃作出分期開支安排如下—

年度	百萬元 (按 1998 年 12 月 價格計算)	價格調整 因數	百萬元 (按付款當日 價格計算)
1999-2000	25.09	1.02625	25.75
2000-2001	75.52	1.06217	80.22
2001-2002	4.79	1.09934	5.27
	<u>105.40³</u>		<u>111.24</u>

³ 在整體撥款分目 8100QX 項下撥付的 300 萬元招標前顧問服務費並不包括在內。

12. 我們按政府對 1999 至 2002 年期間工資和建造價格趨勢所作的最新預測，制定按付款當日價格計算的預算。由於可以清楚界定工程範圍，出現不明確情況的機會甚微，故職訓局會以固定總價合約形式，為工程招標。

13. 我們估計在 1999-2000 年度，中華廚藝學院須承付的經常費用淨額為 131 萬元。到 2001-02 年度，有關費用會增至 1,035 萬元，及至 2002-03 年度和以後，經常費用會維持在 412 萬元的水平。

公眾諮詢

14. 職訓局在 1999 年 3 月就建議的工程計劃諮詢酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會。該委員會的成員包括酒店業、飲食業和旅遊業各層面的代表，他們對這項工程計劃均極表支持。

15. 我們在 1999 年 9 月向立法會人力事務委員會提交有關這項工程計劃的參考文件。議員普遍支持設立中華廚藝學院，以提供有系統的廚藝訓練和舉行專業測試。我們並在 1999 年 9 月為本地各主要中式食肆、飲食業協會和飲食供應機構舉辦簡報會，讓各代表就擬設的中華廚藝學院交流意見。業界對這項工程計劃極表支持。

對環境的影響

16. 職訓局在 1999 年 9 月完成這項工程計劃的初步環境檢討。檢討所得的結論是，中華廚藝學院所在的建築物裝有中央空氣調節系統，故毗鄰道路的交通噪音對學院的影響程度，不會超出既定準則的規限。環境保護署署長已審核檢討結果，所得的結論是無須進行環境影響評估。

17. 職訓局會設置足夠的隔油池，以盡量減少油脂流入公共污水渠。至於廚房排出的廢氣，亦會經妥善處理，以免對周圍可能受油煙影響的地方造成滋擾。我們已把實施上述紓減環境影響措施所需的費用計算在工程計劃預算費內。

18. 在施工期間，職訓局的承建商會實施有關合約訂定的紓減環境影響措施，以控制噪音、塵埃和工地流出的水所造成的滋擾。

土地徵用

19. 建議的工程計劃無須徵用土地。

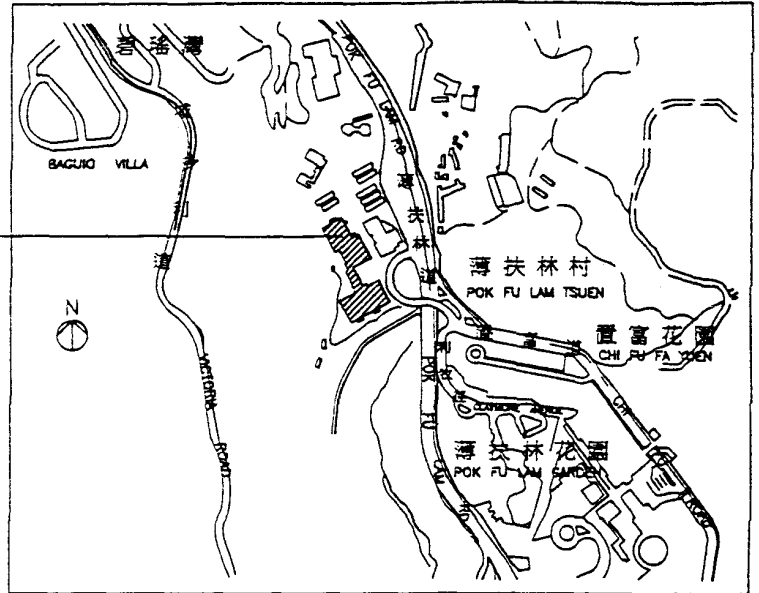
背景資料

20. 職訓局已運用整體撥款分目 **8100QX** 項下撥出的 300 萬元，委聘顧問進行這項工程計劃的可行性研究和詳細設計，並擬備招標文件。顧問已在 1999 年 9 月完成有關工作。職訓局計劃在 1999 年 11 月展開建造工程，在 2000 年 10 月或以前完成工程。

21. 根據現行程序，職訓局每年均會向教育統籌局局長提出有關基本工程計劃的建議。教育統籌局局長會徵詢建築署署長的專業意見，審慎研究這些建議，再向當局推薦值得支持的工程計劃，呈請批准撥款申請。

教育統籌局
1999 年 10 月

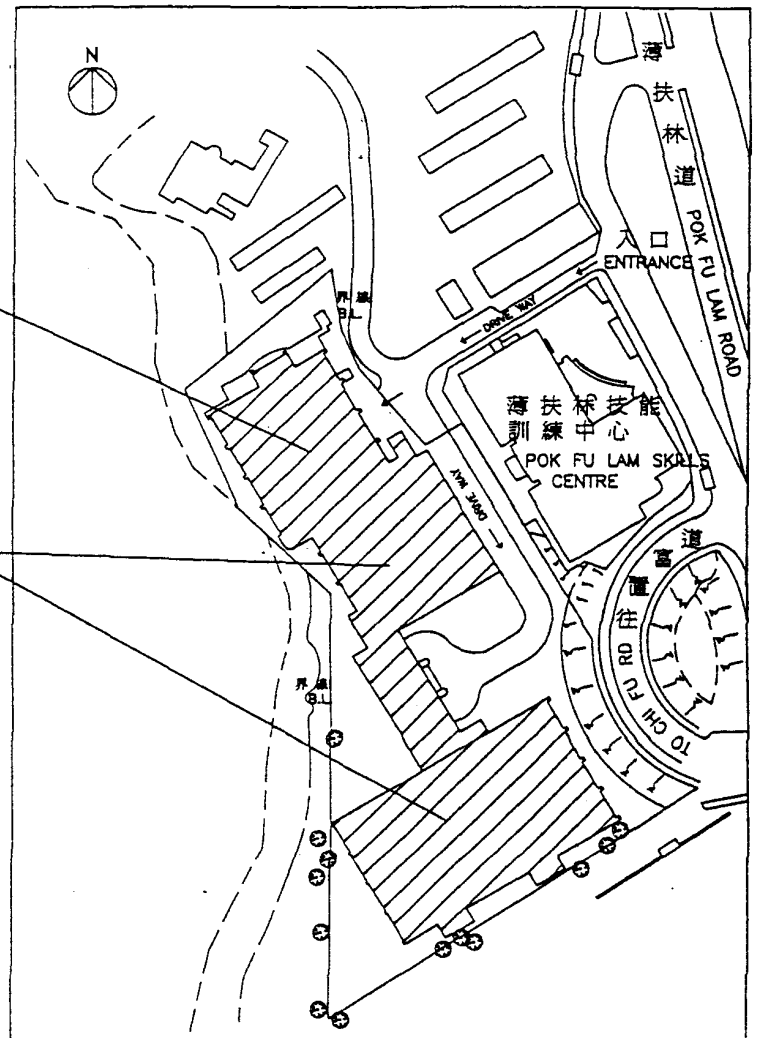
薄扶林訓練中心綜合大樓
POK FU LAM TRAINING CENTRE COMPLEX



位置圖 LOCATION PLAN

薄扶林訓練中心綜合大樓
POK FU LAM TRAINING CENTRE COMPLEX

中華廚藝學院(薄扶林訓練中心)
PROPOSED CHINESE CUISINE TRAINING INSTITUTE
AT 7/F & SOUTH WING OF 8/F OF THE
POK FU LAM TRAINING CENTRE COMPLEX



薄扶林訓練中心綜合大樓 - 中華廚藝學院
PROPOSED CHINESE CUISINE TRAINING INSTITUTE
AT POK FU LAM TRAINING CENTRE COMPLEX

職業訓練局
18EM－中華廚藝學院發展計劃

估計顧問費的分項數字

顧問的員工開支		預計的人 工作月數	總薪級 平均薪點	倍數	估計費用 (百萬元)	
(a)	制定設計和擬備	專業人員	29	40	2.4	4.38
	招標文件,並進行 合約管理工作,包 括結算帳目和糾 正不合規格的地 方	技術人員	30	16	2.4	1.51
(b)	工地監督工作	專業人員	6	40	1.7	0.64
		技術人員	6	16	1.7	0.21
顧問的員工開支					6.74	
實付費用						
印刷費用					0.15	
總計					6.89	

註

- 關於受聘在顧問辦事處工作的人員，我們採用倍數 2.4 乘以總薪級平均薪點，以計算員工開支總額(包括顧問間接費用和利潤)(在 1998 年 4 月 1 日，總薪級第 40 點的月薪為 62,780 元，總薪級第 16 點的月薪為 21,010 元)。如工地人員由顧問提供，則採用倍數 1.7。
- 上文(a)項的數字是根據職訓局進行的競爭性投標所得的結果計算得出。職訓局就其他項目制定的預算亦經建築署署長審核和接納。