

# 餐飲服務及廚藝技能比賽 與全方位學習活動



教育局 課程支援主任 (全方位學習組) 黎建勳先生



# 餐飲服務及廚藝技能比賽與全 方位學習活動







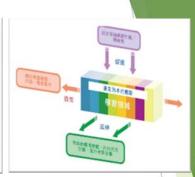
教育局 質素保證分部 全方位學習組 2023年3月10日



主導原則



基要學習經歷



課程架構







建構全方位學習

全方位學習-五種基要學習經歷



智能發展



體藝發展



價值觀教育



社會服務



與工作有關的經驗



# 其他學習經歷(Other Learning Experiences)

高中課程的三個組成部分之一,配合其餘兩個組成部分,即核心科 目及選修科目,促進學生的全人發展。這些學習經歷包括德育及公 民教育、社會服務、與工作有關的經驗、藝術發展及體育發展。

高中(中五及中六級)學生課程組成部 分及建議課時分配

高中學生課程的組成部分		佔總課時 的百分比	課時
四個核心科目	<ul><li>中國語文</li><li>英國語文</li><li>數學</li><li>通識教育科</li></ul>	45-55%	1 125 – 1 375
二或三個選 修科目	<ul><li>各學習領域下的科目</li><li>應用學習</li><li>其他語言</li></ul>	20-30%	500 – 750
其他學習經 歷	<ul><li> 德育及公民教育</li><li> 社會服務</li><li> 與工作有關的經驗</li><li> 藝術發展</li><li> 體育發展</li></ul>	10-15%	250 – 375

#### 高中學生課程組成部分及建議課時分配

(由 2021/22 學年中四級開始生效)

(田 2021/22 學年中四級開始生效)				
高中學生課程的組成部分		佔總課時的百分比		
核心科目	<ul><li>中國語文</li><li>英國語文</li><li>數學</li><li>公民與社會發展科以代替通識教育科</li></ul>	≤50%		
選修科目	<ul><li>各學習領域下的科目</li><li>應用學習</li><li>其他語言</li></ul>	≥20%		
其他學習經歷	<ul> <li>價值觀教育</li> <li>社會服務</li> <li>與工作有關的經驗</li> <li>藝術發展</li> <li>體育發展</li> </ul>	≥10% 10%或以上		

#### 與工作有關的經驗

- ▶ 與在職校友交流
- ▶ 創業分享工作坊
- ▶ 參觀本地或海外的院校 (科研設施、實地考察)
- ▶ 參觀個別職業的工作室
- ▶參與短期的技術學習計劃

# 全方位學習津貼

- 津貼運用指引 PDF 🔴 更新
- 津贴運用計劃(範本 2022年6月版) XLS \varTheta 運 🦐
- 津貼運用報告(範本): 2021年7月版(2021/22學年適用) XLS / 2022年6

全方位學習活動示例(小學) PDF

方位學習活動示例(中學) PDE

全方位學習津貼2022/23學年津貼額 PDF 💮 👼 🦝 🚶





## 教育局教育多媒體平台 (EMM)







全方位學習多面睇 樂齡服務體驗工作坊 (學生活動篇)











# 職業訓練局 香港技能大賽辦事處項目經理 李翠茵女士



# WorldSkills Competition 世界技能大賽





#### 世界技能大賽簡介

- ◆ 被譽為技能界的奧林匹克比賽
- ◆ 自1950年起,由世界技能組織舉辦
- ◆ **每兩年一次**於不同國家舉行
- ◆ 是全球最具規模的國際技能比賽
- ◆ 匯聚來自 **85 個成員國家和地區**的年輕代表比拼技藝

world**skills** Hong Kong

15

## 世界技能大賽簡介

#### 1996

香港職業訓練局申請 成為世界技能組織成員



# R

#### 2022

香港代表隊參賽25周年; 於世界技能大賽特別賽奪得第三金

#### 1950

世界技能組織舉辦 首届世界技能大賽

#### 1997

香港首次派出代表參加世界技能大賽



香港參加2024年里昂世界技能大賽



### 世界技能大賽簡介

◆ 超過 60個比賽項目,涵蓋六大範疇:



建造工程科技



創意藝術及時裝



資訊及傳訊科技



製造及工程科技



個人及社會服務



運輸及物流



## 世界技能大賽簡介

- ◆ 香港在1997年首次參賽,參加14個項目
- ◆ 截至2022年,超過200名香港選手參與接近個40比賽項目
- ◆ 累積 3 金、1 銀、5 銅 及 71 枚優異獎章





#### 2022年世界技能大賽特別賽

- ◆ 香港隊派出 30名選手出戰 26個比賽項目,遍佈於10個國家舉行
- ◆ 香港隊3名專家擔任首席專家
- ◆ 奪得 **1金及12面優異獎章**,成績及獎牌數目皆為歷屆之冠







## 如何成為香港隊代表

#### 參賽資格

- ◆ 22歳或以下 / 25歳或以下 (個別項目)
- ◆ 香港永久性居民
- 世界技能大賽香港代表選拔賽優勝者









19

### 世界技能大賽香港代表選拔賽

- ◆ 自1996年起,每兩年舉辦一次
- ◆ 由職業訓練局、建造業議會及 製衣業訓練局合辦
- ◆ 選拔優秀選手,代表香港參加 世界技能大賽











21

#### 2023年世界技能大賽香港代表選拔賽

## **WORLDSKILLS**

#### **HONG KONG COMPETITION 2023**

#### 比賽時間表 COMPETITION SCHEDULE

2023 年 4 月至 6 月 | April - June 2023

各比賽項目通常為期一天(部分比賽為兩天)。

The skills competitions may last for 1 day (some competitions 2 days).

#### 參賽資格 ELIGIBILITY

2002年1月1日或以後出生及具備相關基礎知識或工作經驗的香港永久性居民。(以 "\*"標示的比賽項目的參加者須為1999年1月1日或以後出生。)

Hong Kong permanent residents with relevant knowledge or work experience of respective skills born on or after 1 January 2002 (or 1 January 1999 for those who compete in the skills competitions which are marked with an "\*" sign).

#### 網上報名 ONLINE APPLICATION







截止報名 APPLICATION DEADLINE 2023 年 3 月 20 日 | 20 March 2023



world**skills** Hong Kong

#### 比賽項目



建造工程科技 Construction and Building Technology

\*數碼化建設 Digital Construction 電氣安裝 Electrical Installations 空調製冷 Refrigeration and Air Conditioning



23

個人及社會服務 Social and Personal Services

烘焙 Bakery 美容護理 Beauty Therapy 西式烹調 Cooking 美髮 Hairdressing 酒店款待 Hotel Reception 西點製作 Påtisserie and Confectionery 餐飲服務 Restaurant Service



創意藝術及時裝 Creative Arts and Fashion

3D 遊戲技藝 3D Digital Game Art 時裝科技 Fashion Technology 平面設計科技 Graphic Design Technology 珠寶製作 Jewellery 梅窗設計 Visual Merchandising



#### 資訊及傳訊科技 Information and Communication Technology

\*雲端運算 Cloud Computing \*網絡安全 Cyber Security \*信息網絡佈線 Information Network Cabling 資訊網絡系統管理 IT Network Systems Administration 資訊科技商業軟件方案 IT Software Solutions for Business 流動應用程式開發 Mobile Applications Development 網站全端科技 Web Technologies



製造及工程科技 Manufacturing and Engineering Technology

\*機電一體化 Mechatronics 機械人 Mobile Robotics



運輸及物流 Transportation and Logistics \*飛機維修

\*飛機維修 Aircraft Maintenance 汽車噴漆 Car Painting





# 代表香港出戰2024年里昂世界技能大賽





















# 網上研討會 預告

主題: 通過世界技能大賽推廣STEAM教育

日期: 2023年5月5日 (五)

時間: 3:30pm - 5:00pm

報名詳情請留意教育局培訓行事曆 Training Calendar System (TCS)



# 社交平台















世界技能大賽 餐飲服務項目專家 張家榮先生





# 世界技能大賽

#### Restaurant Service 餐飲服務





#### 29

### 甚麼是餐飲服務?

#### 做好餐飲服務有以下幾點需要注意的:

- > 衛生環境要好,給人家的第一個印象非常關鍵
- ▶ 服務員的素質要高,有專業儀容,讓人家覺得在 你這消費是值得的
- ▶ 食物的味道也很重要,要讓人家吃了後有回味的 感覺
- > 讓人家在這吃飯覺得有一種親切及被關顧的感覺





## 中學參與技能比賽



2019/20 世界技能大賽香港代表選拔賽



2022 全港青少年技能競賽



# 2022 世界技能大賽 (瑞士琉森)

李偉歷 Nigel William Lee 2022年世界技能大賽特別賽餐飲服務項目**優異獎章得主** 







JΙ

## 競賽內容

- 咖啡調製
- 雞尾酒調製
- 擺設餐桌/餐巾摺疊
- 葡萄酒開瓶及醒酒服務技巧







33

## 參賽選手分享

李偉歷 Nigel William Lee 2022年世界技能大賽特別賽餐飲服務項目**優異獎章得主** 









# 世界技能大賽 西式烹調項目專家 梁義忠先生



Skills made me see that the best profession is one that you love and not everything has to come from a book..

# FIND YOUR PASSION

Working with your hands - you are a Labor.

Working with your hands and brain - you are a Craftsman.

Working with your hands, brain and heart - you are an Artist.







#### **Trade 34 Cooking**

**Technical Description** 

Embraces a wide range of skills from creating MENU and preparing DISHES

Michelin-Starred Restaurants/ High-class

Hotel

Cafeterias/ Causal Dining

Welfare /
Industry
Canteen

Creative

Showman ship

Using Tools Working as a TEAM

world**skills** Hong Kong

Test Project

#### **Trade 34 Cooking**



- A skilled-based competition (16 hrs., 4 days, 2 years by host country.
- Competitors (training session, actual competition)







#### **Trade 34 Cooking**

#### **Standard**

The competitor is required to adhere to display, communicate and demonstrate the following

#### WorldSkills Occupational Standards (WSOS):

- Food purchase, storage, menu writing
- Ingredients and menu knowledge
- Food hygiene and health, safety, and environment
- Work organization and management
- Preparation of ingredients
- Application of cookery methods
- Preparation and presentation of dishes



#### **Trade 34 Cooking**

#### **Test Project**



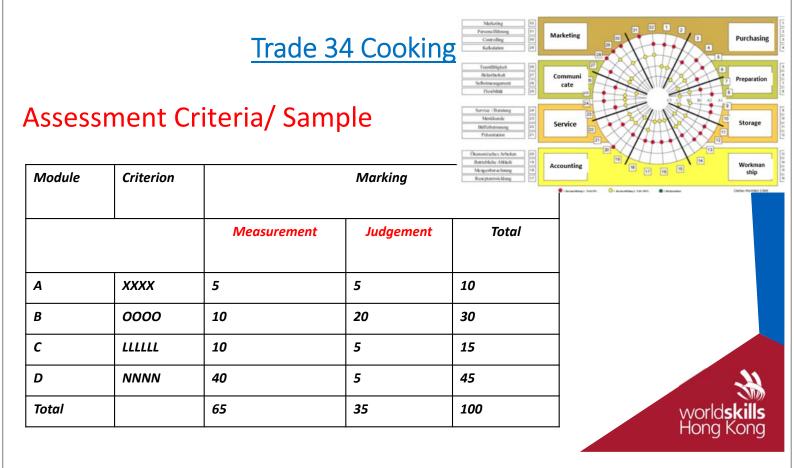












# 世界技能大賽 西點製作項目專家 霍耀文先生



#### **Skills Trade**

#### Patisserie and Confectionery- Introduction

Creating hot and cold sweet treats using edible materials that are a delight both for the eye and the taste buds.

Pâtisserie and Confectionery could be for you if you like:

- ✓ Craftsmanship
- ✓ Creativity
- ✓ Artistic
- ✓ Organized



#### **Skills Trade**

#### Patisserie and Confectionery- Categories

Cakes, gateaux, and entremets



Confectionery and chocolate



Hot, cold, iced and plated desserts





#### **Skills Trade**

#### Patisserie and Confectionery- Categories

Miniatures, individual cakes and petit fours



Presentation pieces





Modelling in various media





#### **Skills Trade**

#### Patisserie and Confectionery- WSC 2019 Kazan







# Skills Trade

Patisserie and Confectionery- WSC 2022 Lucerne







# **Skills Trade** *Bakery- Introduction*

If you are ready to bake the difference, create a delicious memories, with a great taste and a quality service

Bakery could be for you if you like:

- ✓ Craftsmanship
- ✓ Creativity
- ✓ Artistic
- ✓ Baking things
- ✓ Organized



49

# **Skills Trade** *Bakery- Categories*









#### **Skills Trade**

#### Bakery- Categories









#### **Skills Trade**

Patisserie and Confectionery / Bakery

#### **BENEFITS:**

- Personal Development
- International Friendship
- > To showcase Hong Kong's Professionalism



51

#### **Skills Trade**

Patisserie and Confectionery / Bakery- Invitation

If you are a **Pastry and Bakery lover**, we **invite** you to join our journey to WorldSkills, to showcase your **passion** and **professionalism**.



53

酒店及旅遊學院/中華廚藝學院/國際廚藝學院 何健寧女士













HOSPITALITY 客薈 HONG KONG 香港

#### 課程級別

院校地點:

柴灣 (IVE)



## 酒店及餐飲





HT114101

酒店及餐飲業管理高級文憑

HT114108

國際款待業管理高級文憑 (酒店、旅遊及康樂)

HT114109 國際酒店管理及智能服務高級文憑

HT113430 酒店營運文憑 (QF級別3)

HT113250 餐飲營運文憑 (QF級別3)

HT113201 餐飲與活動管理文憑 (QF級別3)

HT112440

酒店營運證書 (QF級別2)

# 旅遊及會議展覽





HT114102 旅遊及會議展覽高級文憑

HT114107 機場營運管理高級文憑

HT113510 旅遊服務及旅行社營運文憑

## 康體文娛及運動





## 廚藝及飲品商業管理





HT114360 廚藝高級文憑

HT114300 西式包餅及糖藝高級文憑

HT114302 經典西式廚藝高級文憑

HT114280 葡萄酒及飲品商業管理高級文憑

HT113801 中華廚藝文憑 (QF級別3)

HT112818 中式烹飪證書 (QF級別2)

### 課程特色





## 多實踐

訓練酒店(T酒店)

# 多活動

法國、日本、澳洲等交流

## 多出路

就業率高



# 行業實習/互動學習



- 酒店
- 私人會所
- 香港賽馬會
- 特色餐廳
- 餐飲機構
- 主題公園
- 機場及航空公司



The Hotel

香港瑰麗酒店 ROSEWOOD HONG KONG





















# 海外交流計劃











# 海外交流計劃-客席講師示範





















## 酒店及旅遊業前景





















## 高級文憑畢業生升學出路





NMTSS

免入息審查資助計劃: \$33,200 (每年學費資助)





NMTSS

與英國大學合辦的 學士學位銜接課程

Sheffield Hallam University





學士學位



本地/海外大學 學士學位

高級文憑



#### 與海外大學/學院簽署學位銜接課程協議







# 畢業生成就









林淑芳 (Jennifer Lam) 董事 至了 第一太平戴維斯物業 管理有限公司



吳敏慧 (Ivy Ng) 銷售業務總監 亞洲國際博覽館



蔡丞峯 (Calvin Choi) 首席侍酒師 **Amelia Hong Kong** 



李漢輝(Henry Lee) 一級廚師 香港置地文華東方酒店



梁嘉皓( Ka Ho) 香港尖沙咀凱悅酒店

# Q & A Session 問答環節





# 如對講座有任何查詢,請聯絡:

香港技能大賽辦事處

電話: 3907 6766

電郵: worldskills\_hk@vtc.edu.hk

