



明愛樂務 綜合職業訓練中心



社會福利署資助服務
Subsidised Service by the Social Welfare Department

【扶助弱勢社群】

【發展人的才能】

【致力溝通和解】

【建立回饋精神】



01



機構及 中心簡介



香港明愛

天主教香港教區自**1953**年創立的多元化社會服務機構

國際明愛
165 個會員
組織之一

以愛服務
締造希望



明愛樂務 綜合職業訓練中心



殘疾人士培訓



1981年開始秉承天主精神



公開就業

共融工作間



融入社會



合適的工作環境 x 合適的工作 x 合適的人才 ⇒ 成功就業

工作育人 · 就業為先

企業夥伴

多元工作技能、通用能力

全人
發展

技能
訓練

就業
支援

跨專業團隊協作-常態化的訓練

- **學做事**：透過不同範疇，致力訓練學員的職業技能
- **學做人**：培養正確價值觀、良好的工作態度和待人接物的關鍵技巧
- 達致個人成長，由學習生涯

>> **職業生涯**



執行功能(EF) - 通用能力

自我檢討4部曲

1. 我做左咩?
 2. 結果係點?
 3. 下次想要咩結果?
 4. 下次點做?
- 



工作記憶



清單, 筆記擺附近

做完一項 一項

抑制反應3部曲

1. 停 - 停 
2. 諗 - 諗 
3. 做返啱 

持久專注

集中精神

做嘢醒神



僱主網絡

餐飲食肆

主題樂園

酒店

明愛單位

學校

倉務業

洗衣工場

社會企業

運動用品店

02

應用學習調適課程-課程結構

實用技能課

- 學科基礎知識和理論
- 職業相關技能
- 基本就業市場資訊
- 相關行業工作態度



個人成長課

- 社工：溝通技巧、情緒管理、處事態度、解難能力
- 職業治療師：職業安全健康、工作態度、勞工法例
- 護士：個人衛生與健康、食物安全、環境衛生

03

2025-27 課程資料

1. 文員助理實務
 2. 西式餐飲業實務
 3. 初級烘焙實務
 4. 基礎酒店房務
- 逢星期二下午
- 逢星期三下午



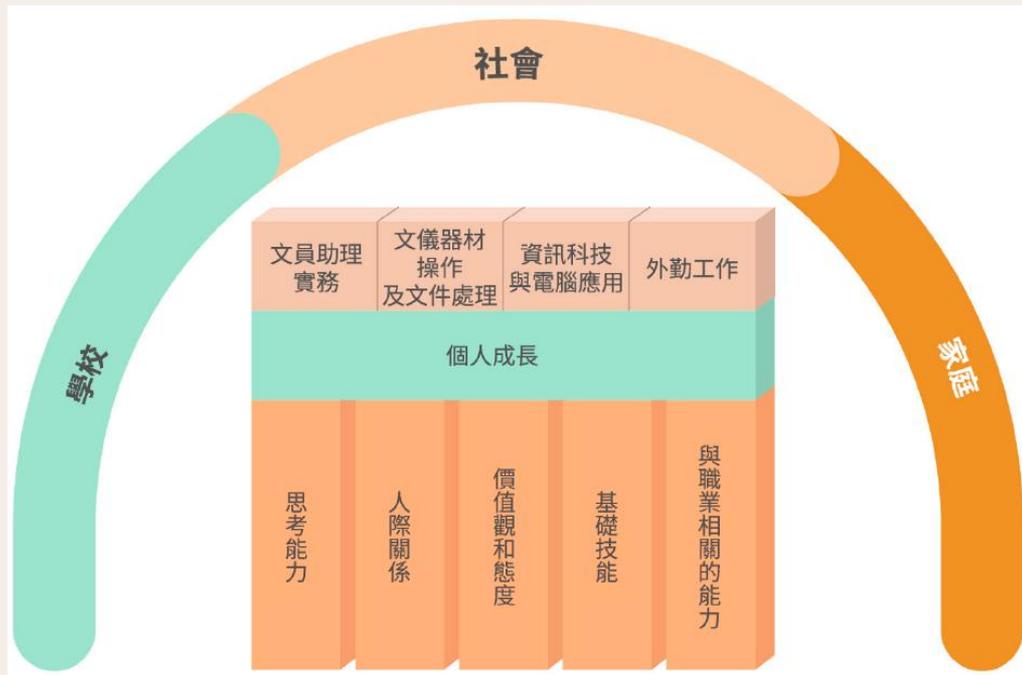
03

2025-27 課程資料

1. 文員助理實務
2. 西式餐飲業實務
3. 初級烘焙實務
4. 基礎酒店房務



文員助理實務



- 文員助理實務為整個課程之軸心
- 培養學生將來進修或從事不同行業與辦公室相關的工作須具備的基本知識和技巧

文員助理實務

課程內容

1. 認識文員助理的工作
2. 辦公室實務工作
3. 文儀器材操作
4. 認識資訊科技
5. 電腦應用（Word, PowerPoint, Excel）
6. 認識外勤工作
7. 職業安全與健康



文員助理實務

課程安排

對 象：輕度智障人士

上課日期：2025年9月中旬

時 間：逢星期二，下午1時正至下午4時30分
每週上課時數3.5小時

班級人數：每班15人



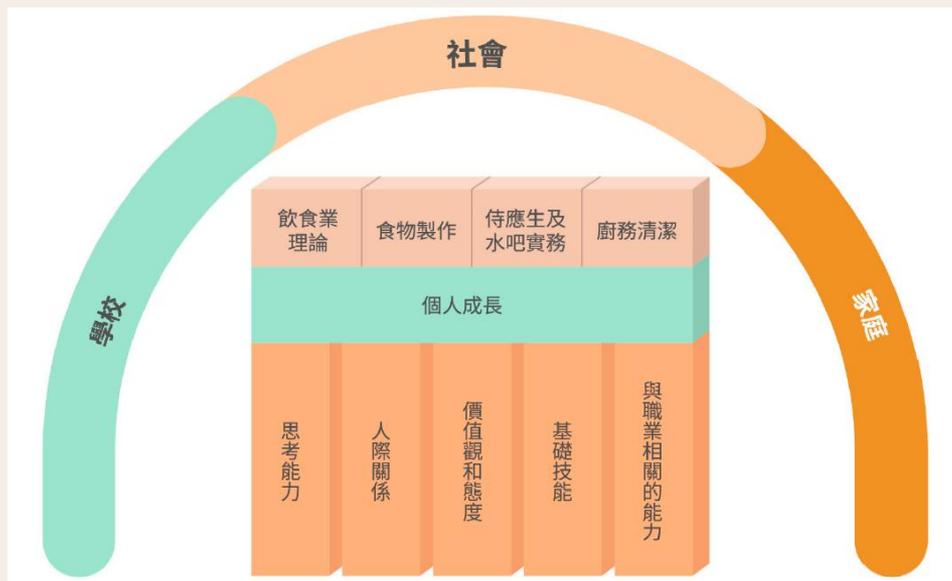
03

2025-27 課程資料

1. 文員助理實務
2. 西式餐飲業實務
3. 初級烘焙實務
4. 基礎酒店房務



西式餐飲業實務



- 於西式廚房及餐廳樓面的學習環境中，實踐有關食物製作、侍應及水吧工作，以及廚務清潔工作
- 培養學生將來進修或從事西式餐飲業工作須具備的基本知識和技巧

課程內容

西式餐飲業實務

1. 飲食行業的認識
2. 廚房爐具及工具的認識、運用與保養
3. 基本刀工技巧
4. 食物製作（頭盤、餐湯、主菜、甜品）
5. 侍應生服務技巧
6. 水吧工作
7. 清潔實務
8. 個人衛生及習慣
9. 職業安全與健康



西式餐飲業實務

課程安排

對象：輕度智障人士

上課日期：2025年9月中旬

時間：逢星期二，下午1時正至下午4時30分

每週上課時數3.5小時

班級人數：每班15人



03

2025-27 課程資料

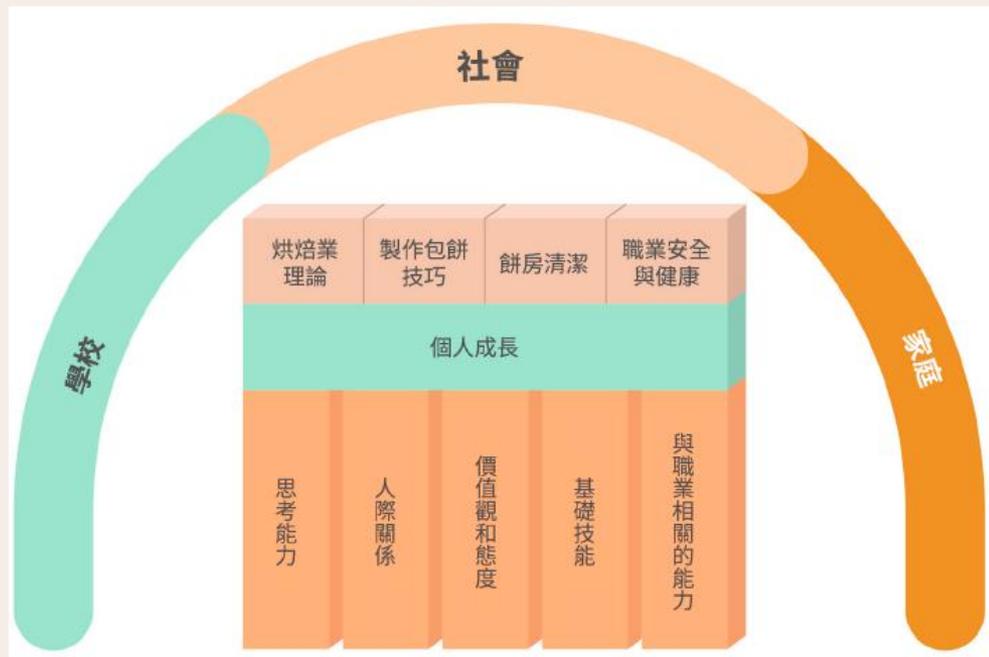
1. 文員助理實務
2. 西式餐飲業實務
3. 初級烘焙實務
4. 基礎酒店房務





初級烘焙實務

- 於模擬餅房中學習及實踐有關烘焙製品製作及相關清潔工作，豐富學生之學習經驗
- 培養學生將來進修或從事烘焙工作須具備的基本知識和技巧，讓學生可以發掘自己多方面的潛能





初級烘焙實務

課程內容

1. 烘焙業的認識
2. 烘焙設備及工具的認識、使用與保養
3. 飽餅及批撻製作
4. 蛋糕製作
5. 餅房清潔
6. 個人衛生及習慣
7. 職業安全與健康



初級烘焙實務

課程安排

對象：輕度智障人士

上課日期：2025年9月中旬

時間：逢星期三，下午1時正至下午4時30分

每週上課時數3.5小時

班級人數：每班15人

03

2025-27 課程資料

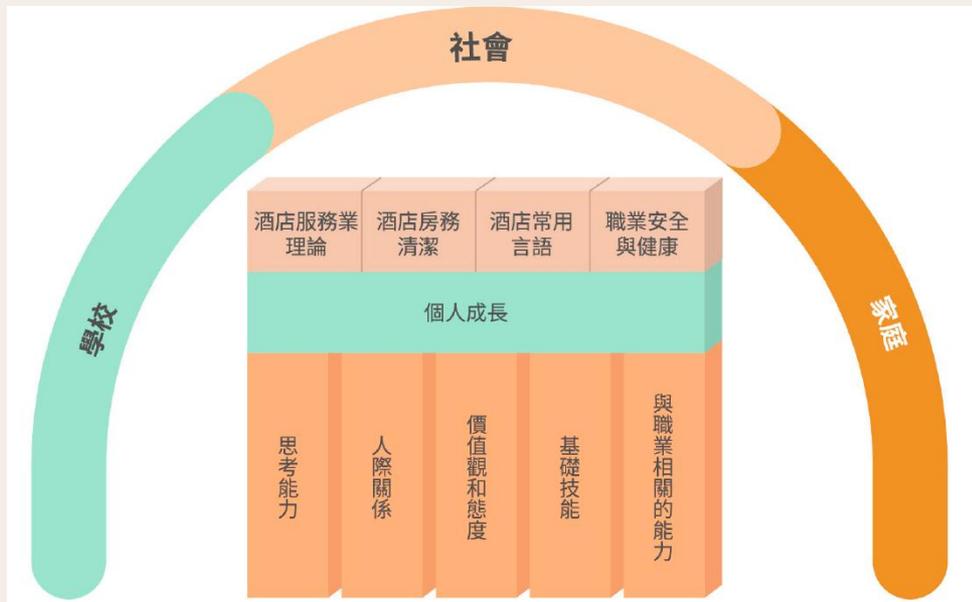
1. 文員助理實務
2. 西式餐飲業實務
3. 初級烘焙實務
4. 基礎酒店房務





基礎酒店房務

- 以基礎酒店房務為整個課程之軸心，輔以客戶服務技巧
- 培養學生將來進修或從事房務員工作須具備的基本知識和技巧



基礎酒店房務

課程內容

1. 酒店房務業簡介
2. 基本房務技能訓練
3. 整體客房服務流程
4. 認識行業術語及常用詞彙
5. 酒店常用英語及普通話
6. 客戶服務技巧
7. 職業安全與健康





基礎酒店房務

課程安排

對 象：輕度智障人士

上課日期：2025年9月中旬

時 間：逢星期三，下午1時正至下午4時30分

每週上課時數3.5小時

班級人數：每班15人

04

一般資料

1. 甄選機制
2. 評估機制
3. 銜接機制



甄選機制

由社工及職業治療師負責入學前評估

評估內容包括：

- 認知能力
- 大小肌運用
- 社交能力
- 工作表現
- 基本工具運用



評估機制

採用持續評估機制

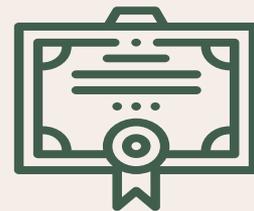
包括：習作、理論筆試、
實務操作

每年會有兩次個案檢討會議

每半年會有一次個人整體表現評核



銜接機制



課程完畢前，會作整體評估：
出席率達80% 並成績達標之學生，將獲頒修業證書；而
表現優異之學生，可銜接本中心三年全日制職業訓練課程，
並選修不同單元課程。

應用學習調適課程

職業訓練-選修單元課程

「初級烘焙實務」課程
「西式餐飲業實務」課程



「飲食業廚務助理」課程
「西式廚務助理」課程
「水吧服務及餐廳清潔」課程
「基礎餐飲服務及款待」課程
「基礎咖啡店實務」課程

銜接機制



課程完畢前，會作整體評估：
出席率達80% 並成績達標之學生，將獲頒修業證書；而
表現優異之學生，可銜接本中心三年全日制職業訓練課程，
並選修不同單元課程。

應用學習調適課程

職業訓練-選修單元課程

「文員助理實務」課程



「活動助理」課程
「辦公室實務」課程
「學校支援助理」課程
「圖書館助理」課程

銜接機制



課程完畢前，會作整體評估：
出席率達80% 並成績達標之學生，將獲頒修業證書；而
表現優異之學生，可銜接本中心三年全日制職業訓練課程，
並選修不同單元課程。

應用學習調適課程

職業訓練-選修單元課程

「基礎酒店房務」課程



「基礎酒店房務」課程

與學校溝通



對課程內容提供意見



中心參觀



提供學生出席資料



每年提供一份學生評估報告

與家長溝通



中心參觀



每年一次會議
(家長日)



每年一份
評估報告

中心環境及設施



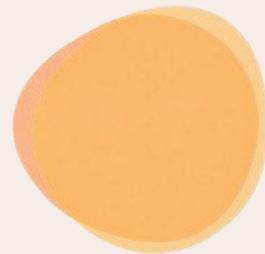
中心環境及設施



中心環境及設施



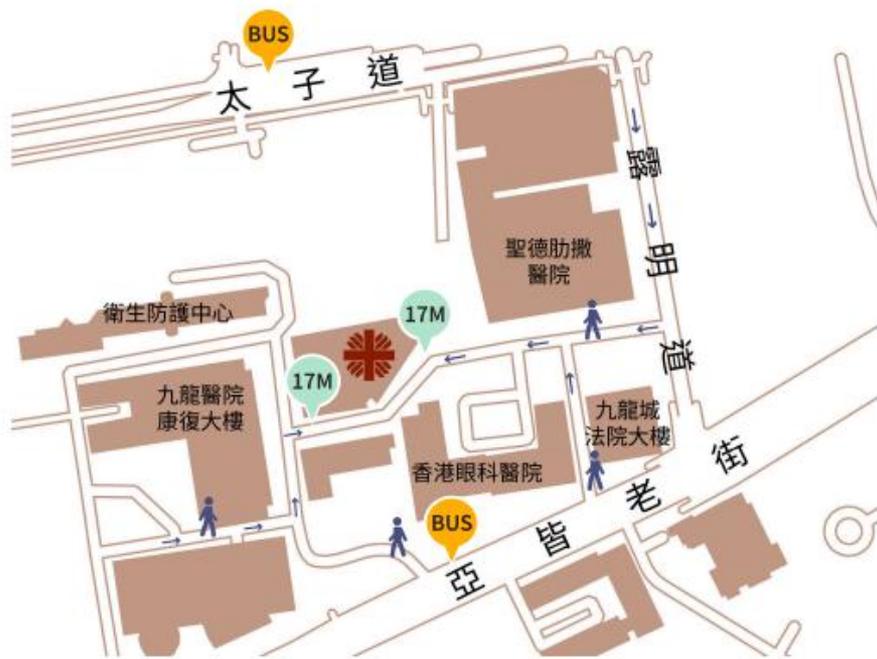
中心環境及設施



中心環境及設施



中心地圖



 來往亞皆老街巴士路線：
2A, 2X, 9, 13D, 16, 16X, 20, 24, 27, 95,
98C, 98S, 203E, 213D, 296C, 793

來往太子道巴士路線：
1, 1A, 6D, 6P, 12A, 22, 24, 27, 42, 95,
113, 213D

 17M 專線小巴
由太子地鐵站開出 (B2 出口)

 行人路線

實地參觀安排

第一場	2025年2月25日(星期二) 下午2:00至3:30
第二場	2025年3月1日(星期六) 上午10:00至11:30



謝謝!

如有任何垂詢，請與莊婉雅老師聯絡。

chongcathy@caritassws.org.hk

聯絡電話: 2711 0699

傳 真: 2385 5720



明愛樂務網頁



APL課程概覽

