



✦明愛樂務 綜合職業訓練中心

樂於學習，務實前行



oooo



以愛服務 締造希望



天主教香港教區自1953年創立的多元化社會服務機構



香港明愛

Caritas Hong Kong



國際明愛
165 個會員
組織之一

○○○○

•香港明愛的使命

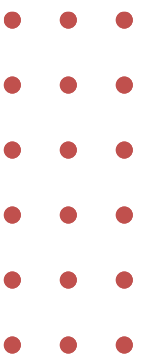
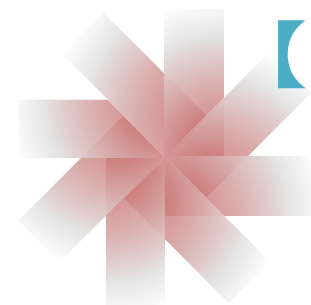
- 我們帶著愛去服務社會上特別是「**最末後無靠 (The Last)**、**最卑微無助 (The Least)**、**最失落無救 (The Lost)**」的一群。
- 協助他們人生不同階段發展自身本有的才能，轉化成爲**充滿愛心 (Loving)**、**主動學習 (Learning)** 及**具備領導才能 (Leading)** 的人。

【扶助弱勢社群】

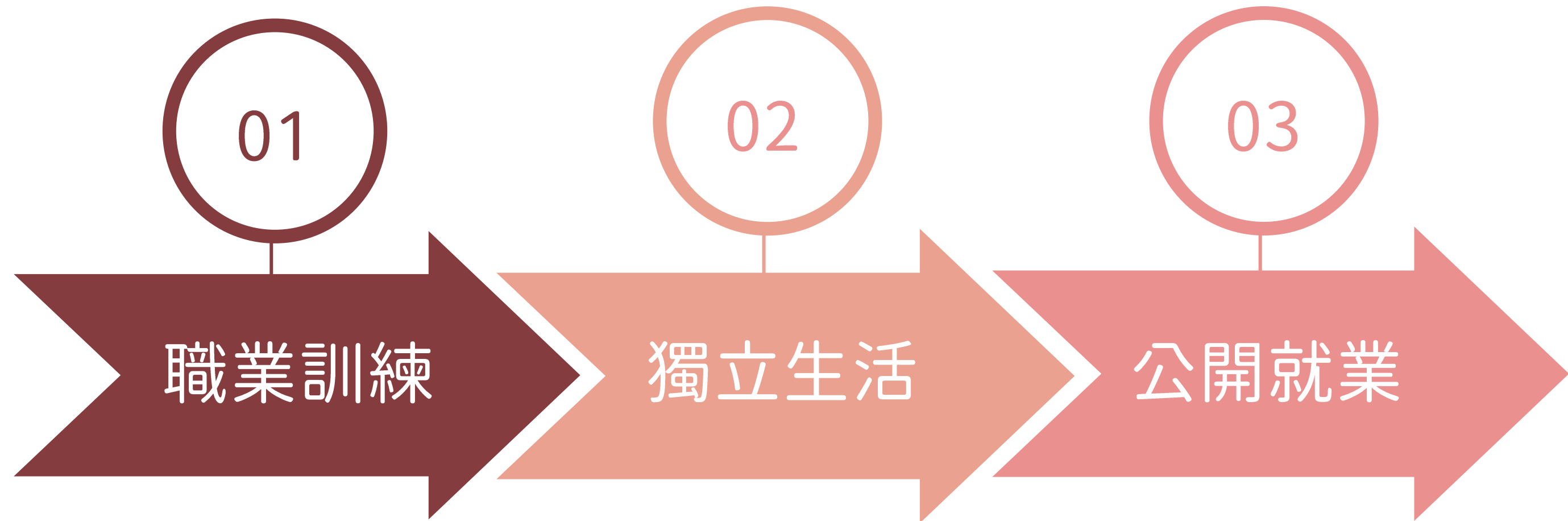
【發展人的才能】

【致力溝通和解】

【建立回饋精神】



職業康復服務



01

職業訓練

- 為SEN學員提供:
- 工作技能訓練
 - 支援服務
 - 就業跟進及指導

02

獨立生活

增強獨立生活及
社會適應能力

03

公開就業

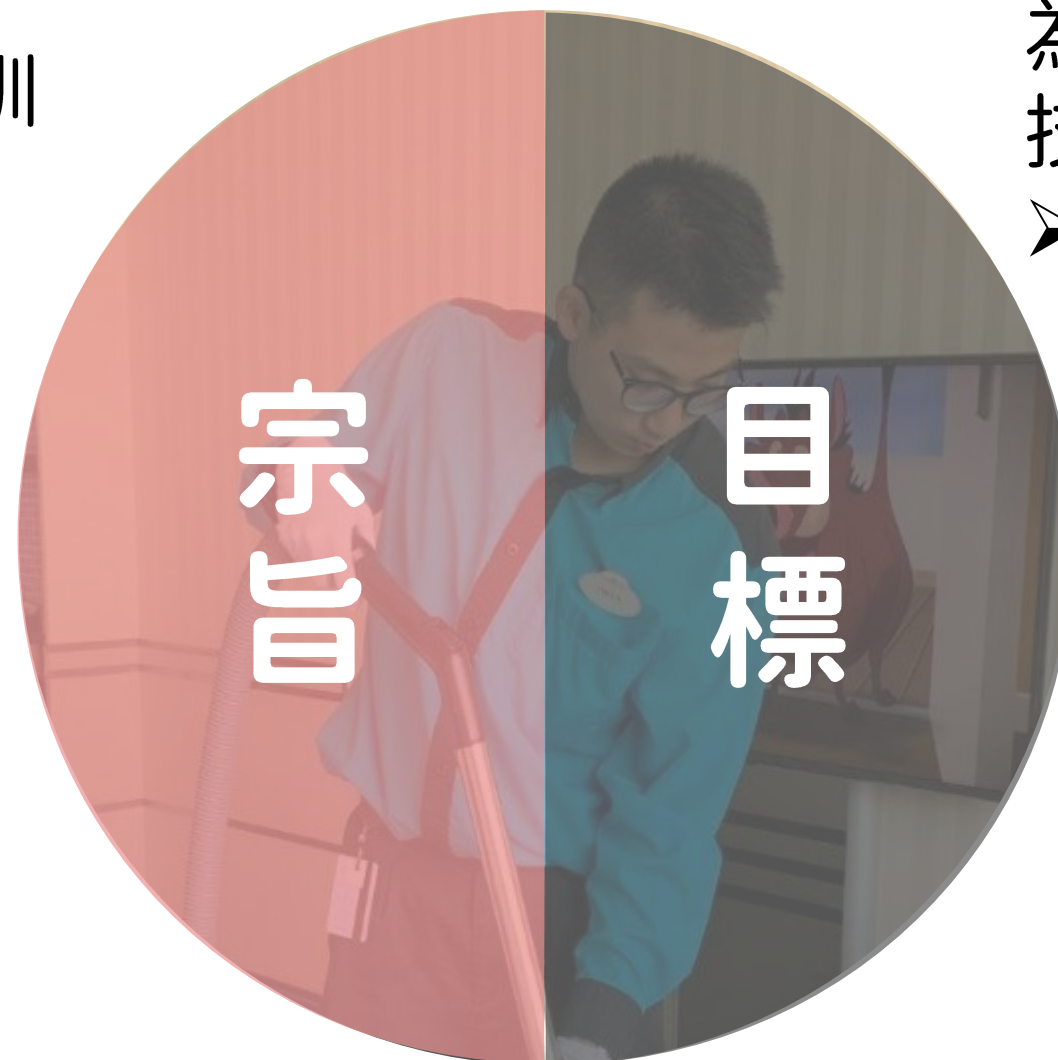
成功公開就業
融入社會

SEN學員投入社會之中工作，展現自己的能力，成為社會的一份子。

明愛樂務綜合職業訓練中心

1981年成立

- ✓ 以全人發展及常態化的訓練原則
- ✓ 透過多元化的職業訓練及輔導
- ✓ 讓SEN學員發揮潛能
- ✓ 達致公開就業及融入社會，過有尊嚴的生活



為SEN學員提供基本操作及半技工之職業技能訓練
➤ 酒店業、飲食業、服務業及商業等

培養良好工作習慣

培養對工作環境之適應能力

協助增進與人共處及獨立生活能力



接受服務資格

01 15歲或以上，由醫生、精神科醫生、臨床心理學家、教育心理學家診斷患有以下殘疾的香港居民：

智力障礙
(ID)

自閉症
譜系障礙
(ASD)

注意力不足/
過度活躍症
(ADHD)

精神病
(MI)

聽障

視障

言語障礙

肢體殘障

特殊學習困難
(SPLD)

器官殘障

02 經體格檢查證明適合訓練



不用學費



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

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



整體 技能訓練設計

多元服務

不同服務模式
回應不同學員需要

業界合作

邀請學界和業界
成為課程顧問，
與時並進

全人發展

個人成長課、義工
活動、人際相處、
價值觀的培育，加
強學員適應社區生
活能力

善用環境

設計不同的模擬
工房，加強學員
對工作環境的熟
悉感

執行功能(EF)

全中心推動執行功能
(EF)，提升學習效果，
加快學員實習或入職
初期的適應

3年制
名額140

獨立性
多元技能於一身



職業
訓練

在職
培訓

3-12個月
名額40

離開中心後的工作
跟進



四類 核心訓練服務

2年制
名額30

團隊精神+就業掛勾



就業
導航

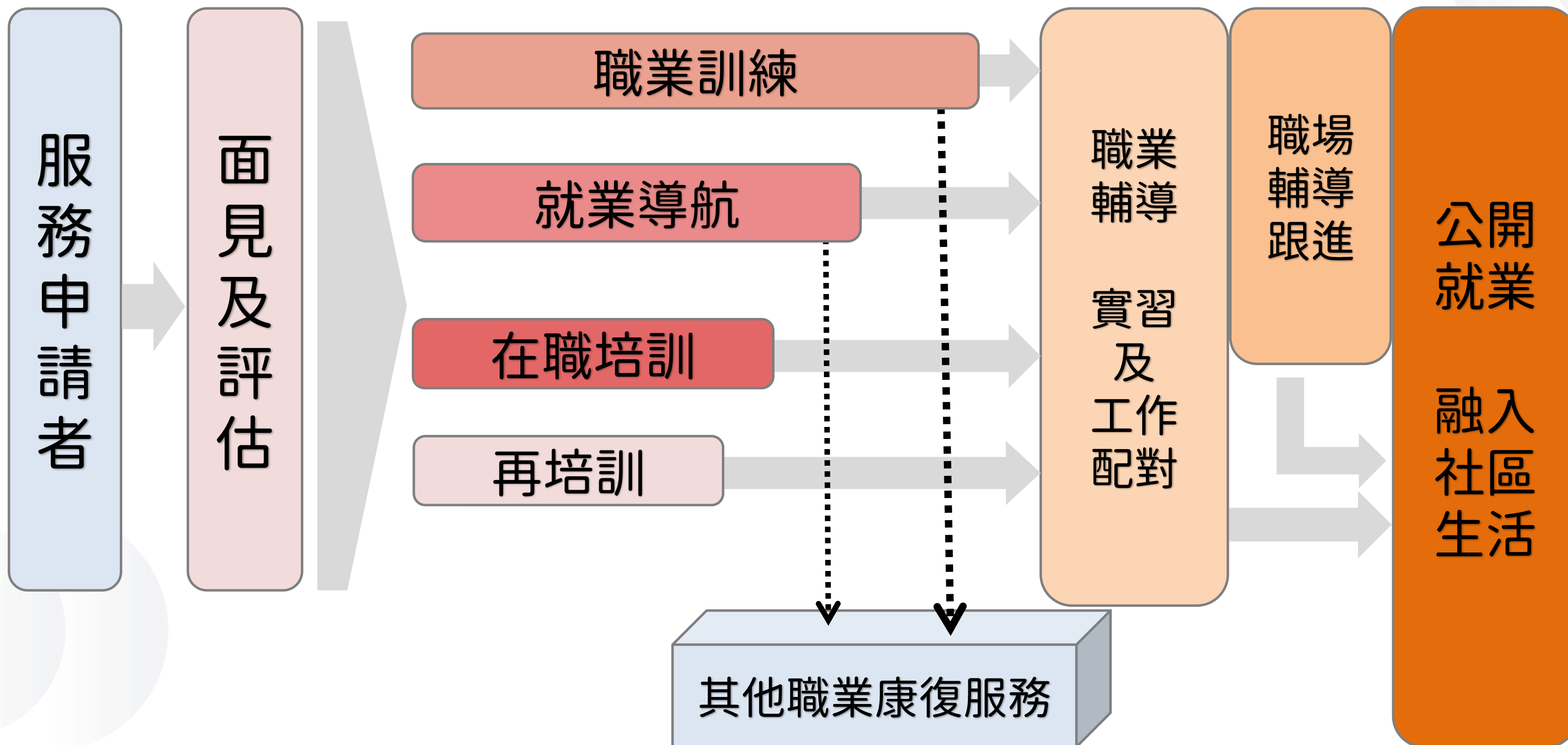
再
培訓

3-12個月
名額10

轉換工作



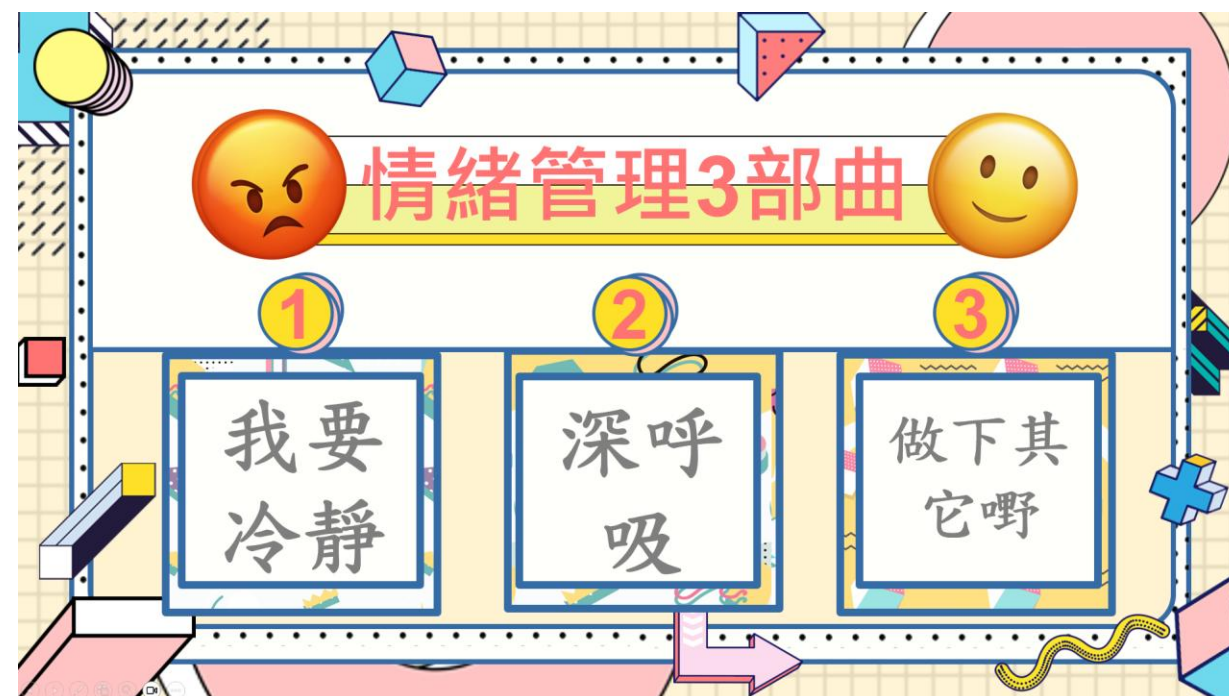
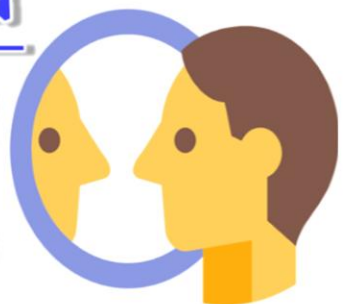
核心服務及流程



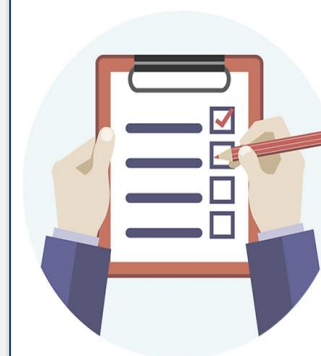
執行功能(EF) - 通用能力

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

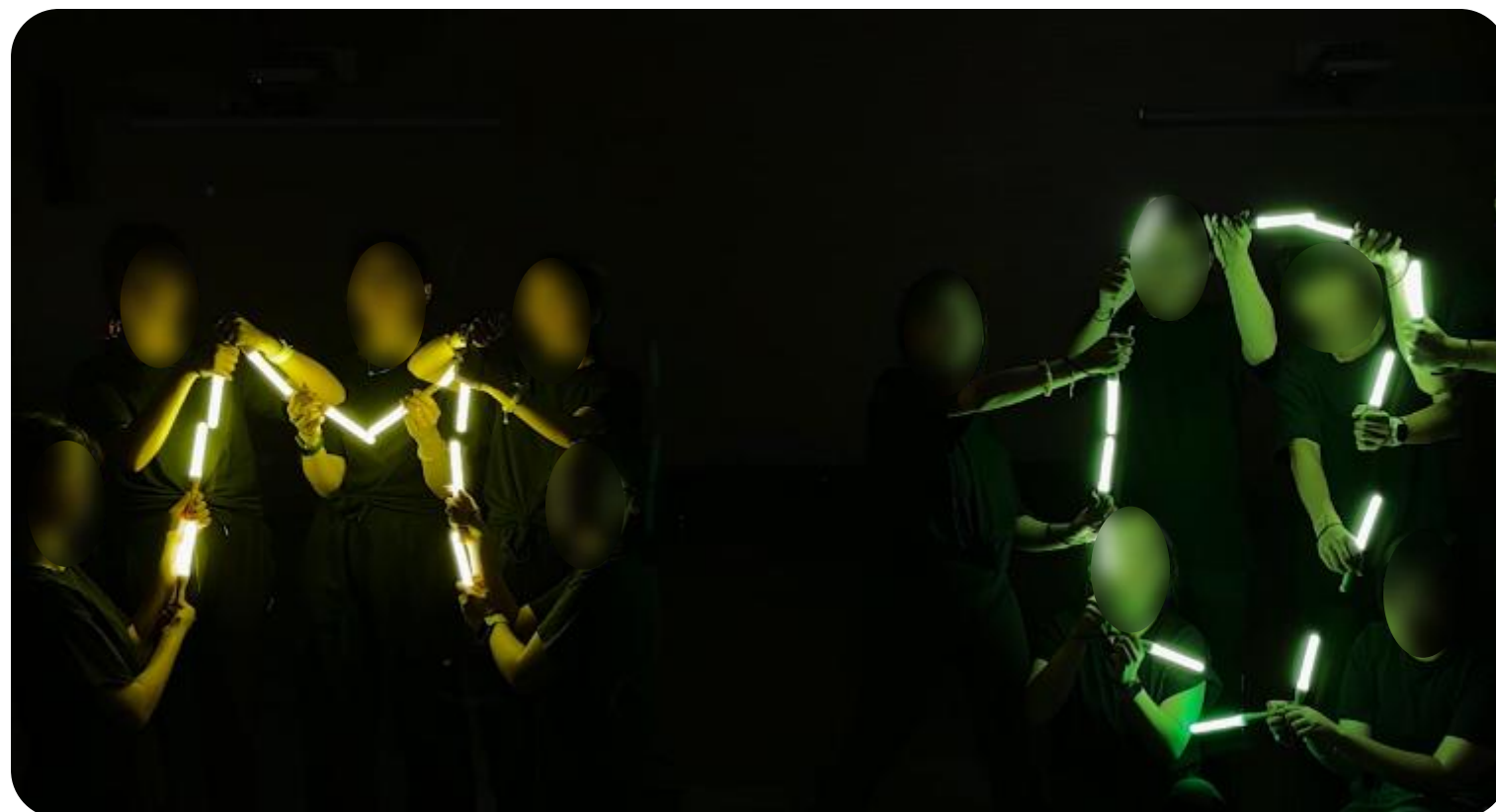
集中精神

做嘢醒神



oooo

全人發展



循序漸進課程



資歷架構
Qualifications
Framework

樂務本科課程

- 樂務QF1級課程
- 提升職業技能水平

3年制
2年制

應用學習調適課程 (APL)

- 中五SEN學生
- 接受2年系統化基礎技能訓練
- 培育工作態度，技能興趣，工作間溝通技巧

職前訓練體驗班

- 中四特殊學習需要學生(SEN)
- 植根職業工作種子

開辦不同程度課程，培育SEN青年踏入職業生涯

3年制 本科課程科目

全人 訓練

基礎語文

- 實用英語
- 數學
- 普通話

通用技能

- 顧客服務技巧
- 體適能
- 形象與儀容
- 實用清潔

通識

- 社會文化
- 綠色教育

藝術

- 形美創意生活藝術
- 繪畫及藝術欣賞

飲食業

- 中西式廚務助理
- 基礎餐飲服務及款待
- 水吧
- 烘焙
- 甜品、批撻製作

服務業

- 酒店房務
- 洗熨
- 圖書館助理
- 保安
- 康樂及體育活動助理
- 樂園款待及支援助理

技能 訓練

資訊科技業

- 手機應用程式開發
- 創意平面及媒體設計

商業

- 辦公室實務
- 數據處理

2年制本科課程科目

企業掛鈎



生活科技



資歷架構認證課程

自2014年，本中心已獲評為：
資歷架構第一至二級課程之營辦者



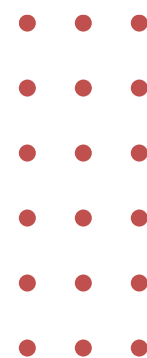
資歷架構
Qualifications
Framework

下列課程已獲評為資歷架構之進修課程：

- 基本飲食業實務證書 - 出品部(資歷架構第一級)
- 餐廳服務及款待證書 (資歷架構第一級)
- 基本酒店房務證書 (資歷架構第一級)
- 基本烘焙實務證書 (資歷架構第一級)



香港學術及職業資歷評審局
Hong Kong Council for Accreditation of
Academic & Vocational Qualifications



高中應用學習調適課程

2026-2028



2026-28 課程資料

1. 活動策劃助理實務 —— 逢星期三
 2. 基礎飲食業實務
 3. 西式飲食業實務
 4. 初級烘焙實務
- 逢星期六



課程結構

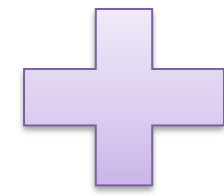
實用技能課

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：個人及群性發展

職業治療師：職業生涯規劃

護士：個人衛生與健康

活動策劃助理實務

課程以活動策劃助理為整個課程之軸心，輔以辦公室工作實務。讓學生透過活動策劃、辦公室實務和協助執行等模擬任務，加深了解活動策劃助理於不同行業的實際工作流程與所需技能。



活動策劃助理實務

課程內容重點



認識活動策劃助理相關行業

活動基礎認識及體驗

司儀技巧訓練

場地佈置

電腦應用

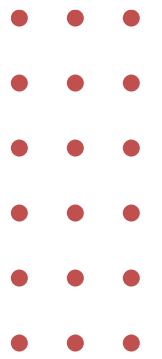
辦公室實務

職業安全與健康



活動策劃助理實務

2026-2028



課程安排

對 象： 輕度智障

上課日期： 2026 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

人 數： 15 人

基礎飲食業實務

本課程著重實際操作，學生將於模擬飲食教室中，體驗廚務、侍應生及水吧服務、清潔等不同崗位。讓學生在接近真實的環境下學習基本烹調、食品安全衛生、職業安全與健康、顧客服務及團隊協作。



基礎飲食業實務



課程內容重點

飲食行業的認識
飲食業衛生
飲食業工作安全與健康
中式廚房設備及用具的使用
備膳工作
中式食物烹調
侍應生及水吧實務
清潔實務



基礎飲食業實務

2026-2028



課程安排

對 象： 輕度智障(能長時間站立)

上課日期： 2026 年9 月中旬

時 間： 逢星期六

上午9 時正至下午12時30分

每週上課時數3.5 小時

人 數： 15 人

西式飲食業實務

本課程著重實際操作，學生將於模擬飲食教室中，體驗廚務、侍應生及水吧服務、清潔等不同崗位。讓學生在接近真實的環境下學習基本烹調、食品安全衛生、職業安全與健康、顧客服務及團隊協作。



西式飲食業實務



課程內容重點

飲食行業的認識

飲食業衛生

飲食業工作安全與健康

西餐廳廚房設備及用具的使用

西廚備膳工作

西式食物烹調

西餐廳侍應生及水吧實務

清潔實務



西式飲食業實務

2026-2028



課程安排

對 象：輕度智障(能長時間站立)

上課日期：2026年9月中旬

時 間：逢星期六

上午9時正至下午12時30分

每週上課時數3.5小時

人 數：15人

初級烘焙實務

本課程著重實際操作，學生於模擬餅房中，體驗烘焙工作流程及職場運作。透過親身參與製作不同種類的烘焙產品、包裝、銷售，以至清潔等環節。



初級烘焙實務



課程內容重點

烘焙業的認識

飲食業職安健

食物衛生與安全

烘焙工具及設備的認識與使用

麵包、蛋糕、曲奇餅和批類製作

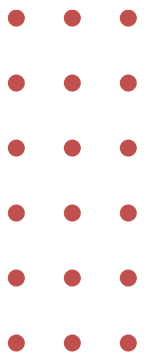
清潔

銷售服務



初級烘焙實務

2026-2028



課程安排

對 象： 輕度智障(能長時間站立)

上課日期： 2026 年9 月中旬

時 間： 逢星期六

上午9 時正至下午12時30分

每週上課時數3.5 小時

人 數： 15 人



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

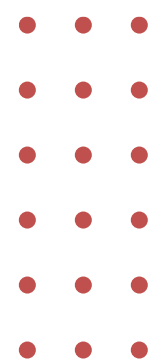
大小肌運用

社交能力

工作表現

基本工具運用





評估機制

持續性評估學生的個人成長表現

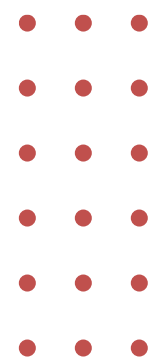
總結性評估學生在相關職業技能的表現

每年會有2次個案檢討會議

每半年會有1次個人整體表現評核

每年會有1份表現報告

每年會有1次與家長的會議（家長日）



銜接機制

課程完畢前，會作整體評估：
出席率達80% 並成績達標的學生，將
獲頒修業證書；而表現優異的學生，
有機會銜接本中心三年制職業訓練課
程，並選修不同單元。

○○○○

應用
學習
調適
課程

活動策劃助理實務

活動助理
辦公室實務
學校支援助理
數據處理
樂園款待及支援助理
康體活動助理

本中心
職業訓練
課程之
選修單元

基礎飲食業實務、 西式飲食業實務、 初級烘焙實務

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

與學校溝通



中心參觀



提供學生出席資料

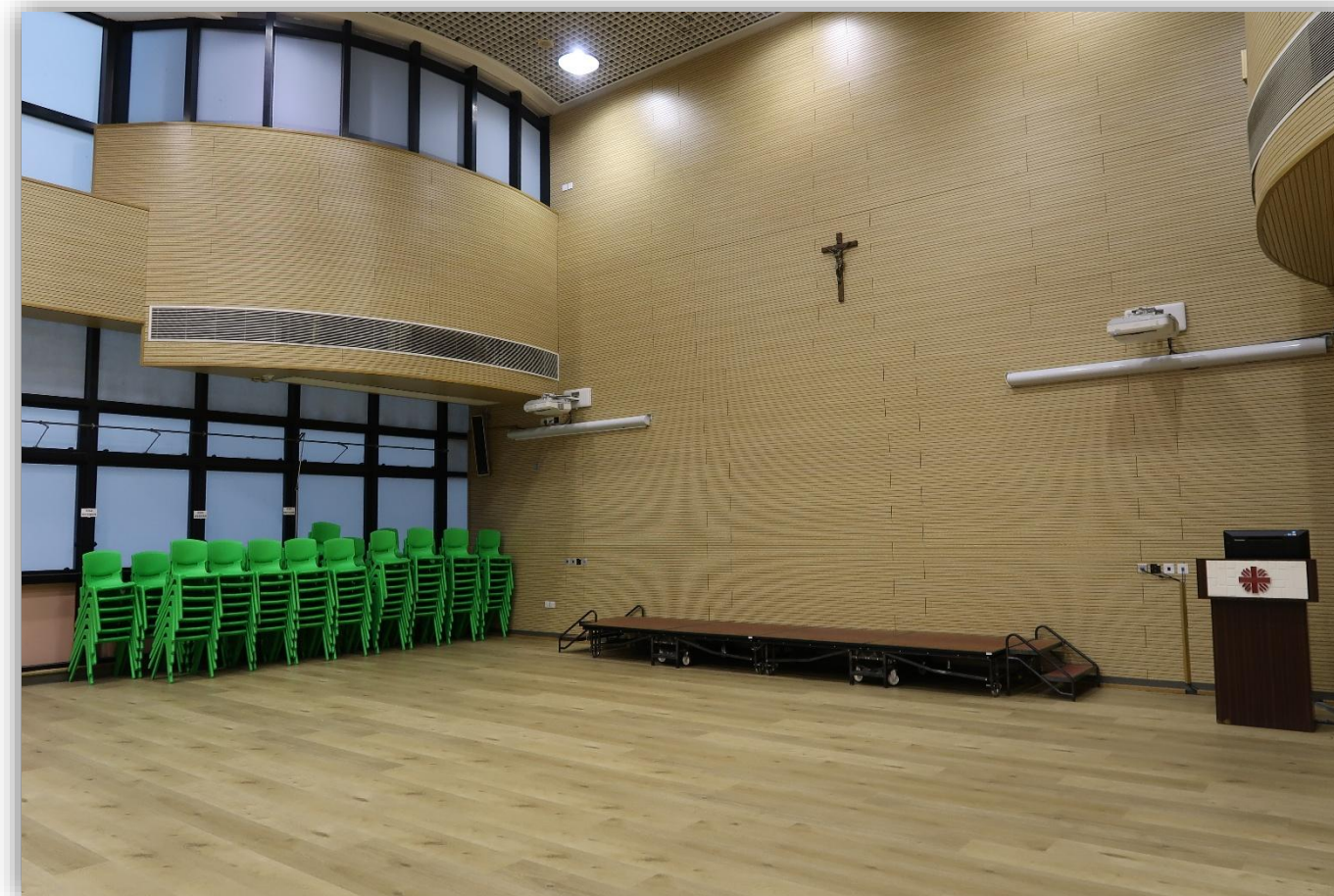


每年提供一份學生評估報告



有需要可互相協作

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





實地參觀安排

第一場	2026年3月7日(星期六) 上午10:00至11:30
第二場	2026年3月11日(星期三) 下午2:00至3:30



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

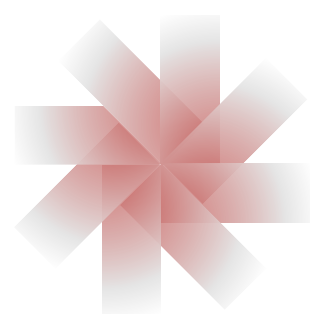
由太子地鐵站開出 (B2 出口)



行人路線



聯絡資料



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





謝謝

樂於學習，務實前行

