

明愛樂務  
綜合職業訓練中心

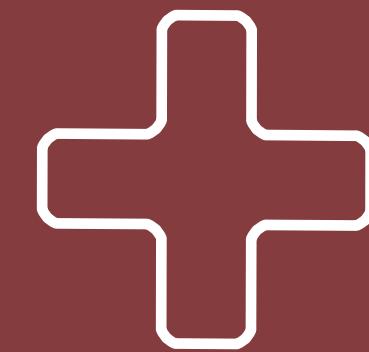
樂於學習，務實前行



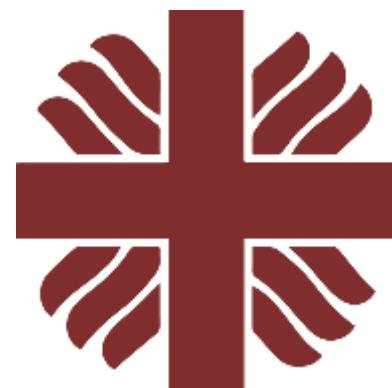
.....



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。

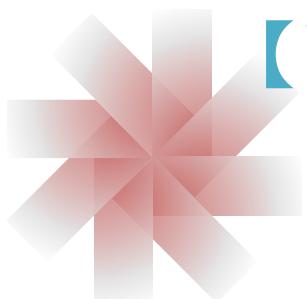
•協助他們人生不同階段發展自身本有的才能，轉化成  
為充滿愛心 (Loving)、主動學習 (Learning) 及具備領導  
才能 (Leading) 的人。



---

【扶助弱勢社群】

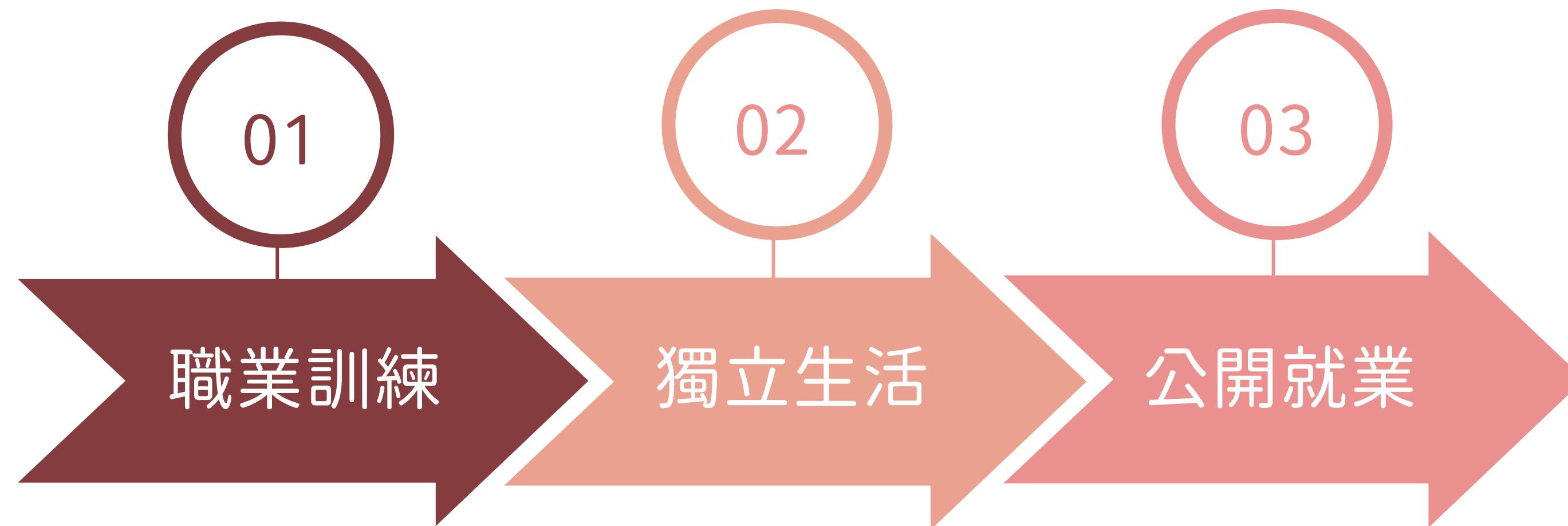
【發展人的才能】



【致力溝通和解】

【建立回饋精神】

# 職業康復服務



為SEN學員提供:

- 工作技能訓練
- 支援服務
- 就業跟進及指導

增強獨立生活及  
社會適應能力

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



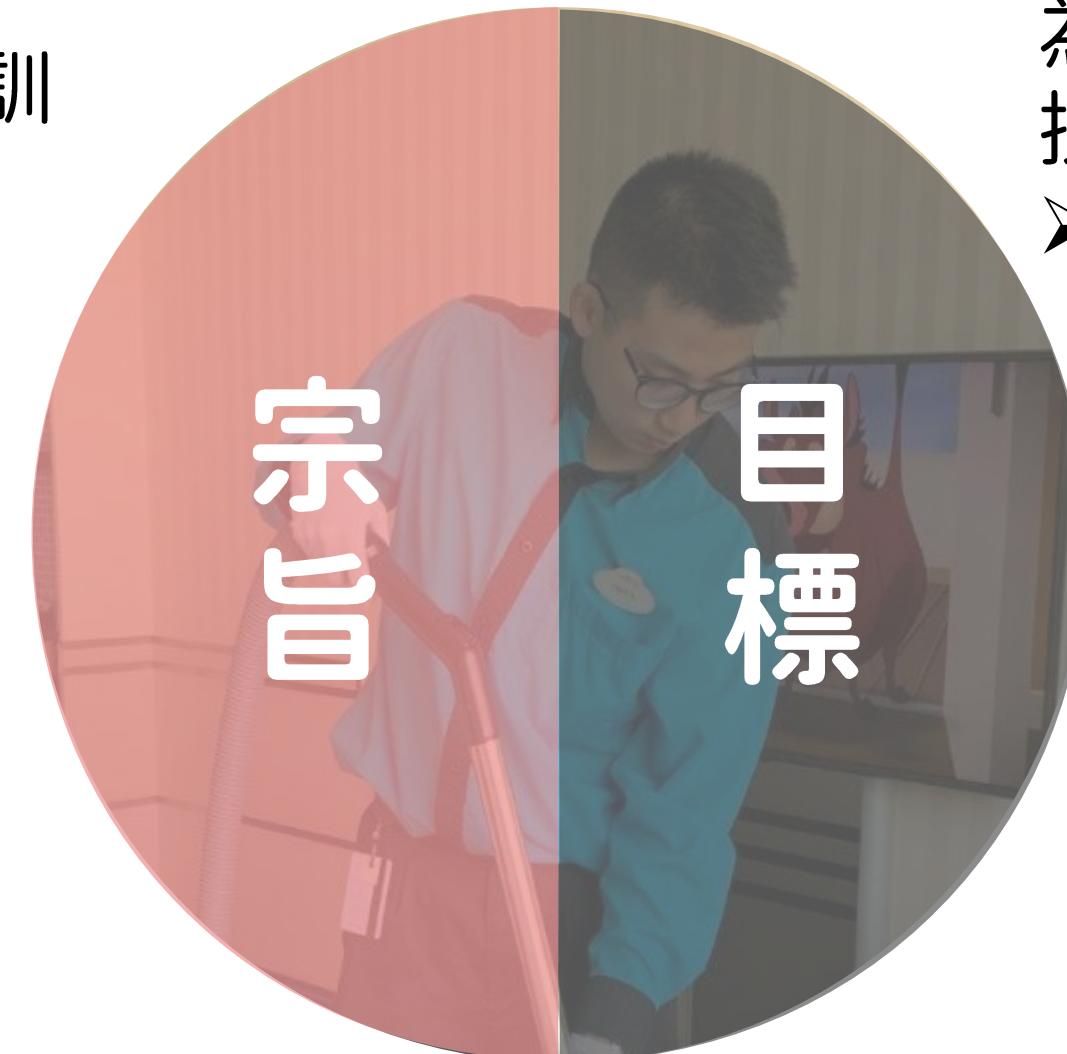
透過多元化的職業訓練及輔導



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



合適的工作環境 × 合適的工作 × 合適的人才 ⇒ 成功就業

工作育人 · 就業爲先

企業夥伴  
多元工作技能、通用能力

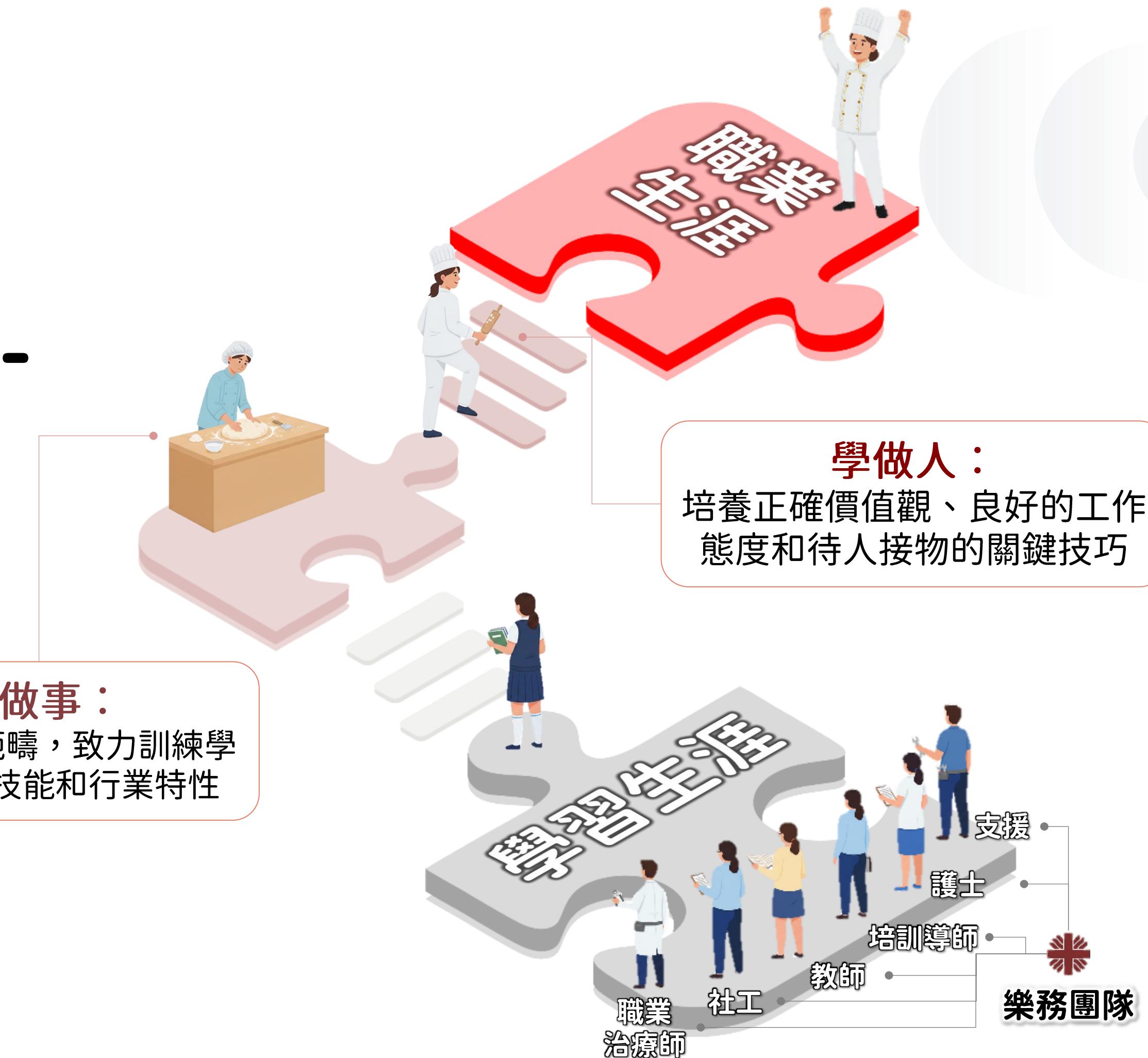
全人發展

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和行業特性



# 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

## 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

## 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

## 業界合作

邀請學界和業界成為課程顧問，與時並進

## 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

# 四類 核心訓練服務

職業  
訓練

在職  
培訓

就業  
導航

再  
培訓



3年制  
名額140

獨立性  
多元技能於一身

2年制  
名額30

團隊精神+就業掛勾

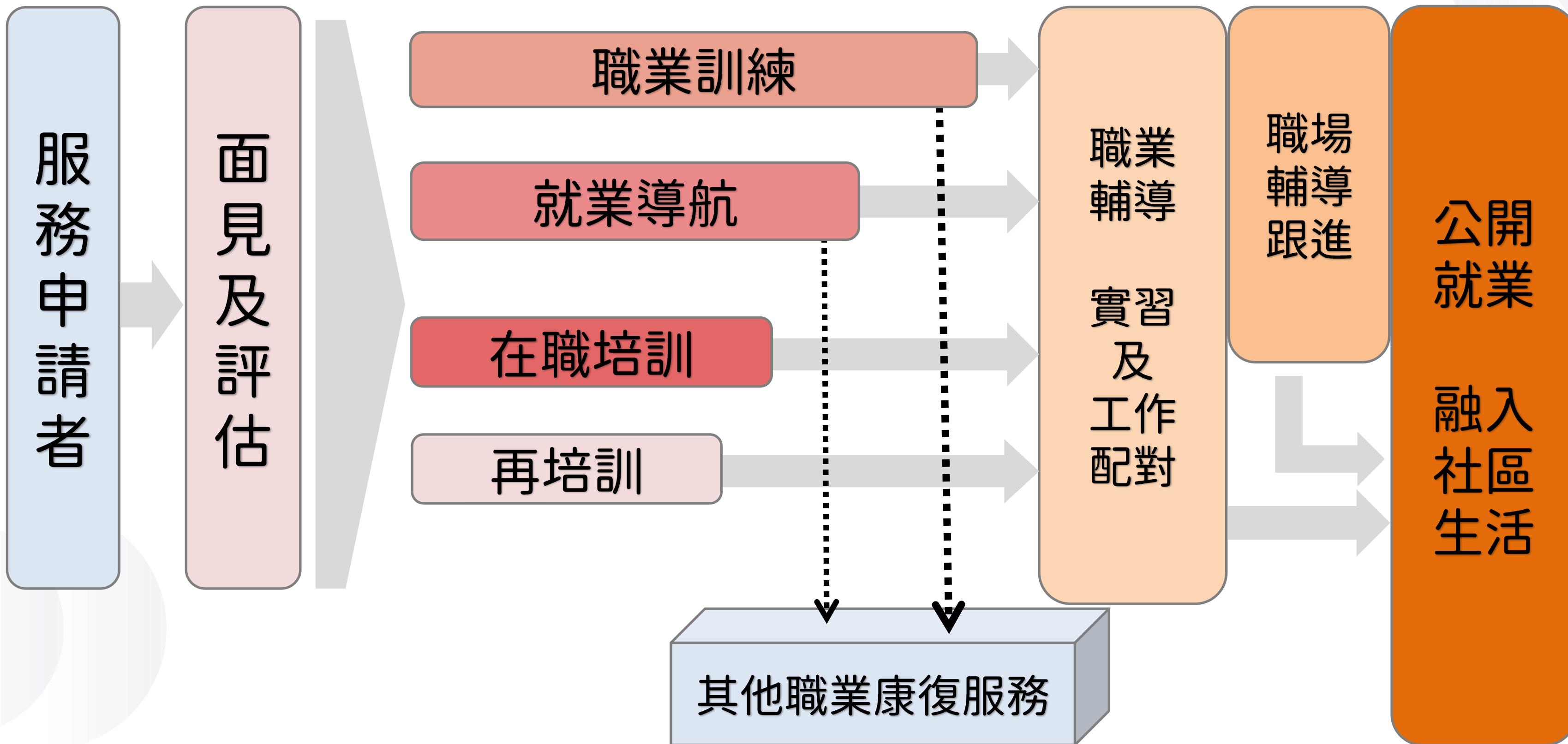
3-12個月  
名額40

離開中心後的工作  
跟進

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?



情緒管理3部曲

1. 我要冷靜
2. 深呼吸
3. 做下其它嘢



工作記憶

清單, 筆記欄附近  
做完一項  一項



抑制反應3部曲

1. 停 - 停 
2. 聽 - 聽 
3. 做返啲 

持久專注  
集中精神  
做啞醒神



.....

# 全人發展



# 循序漸進課程



資歷架構  
Qualifications  
Framework

樂務本科課程

應用學習調適課程 (APL)

職前訓練體驗班

- 樂務QF1級課程
- 提升職業技能水平

3年制  
2年制

- 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

- 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

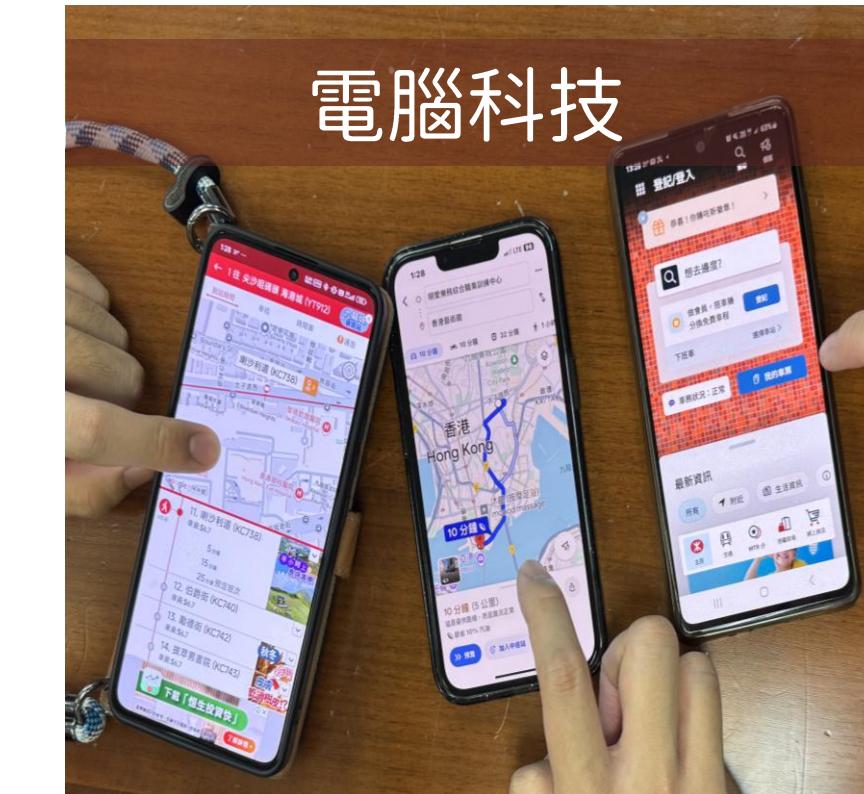
# 3年制 本科課程科目



# 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

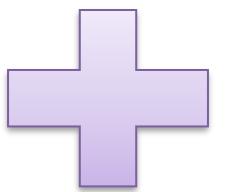
## 實用技能課

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

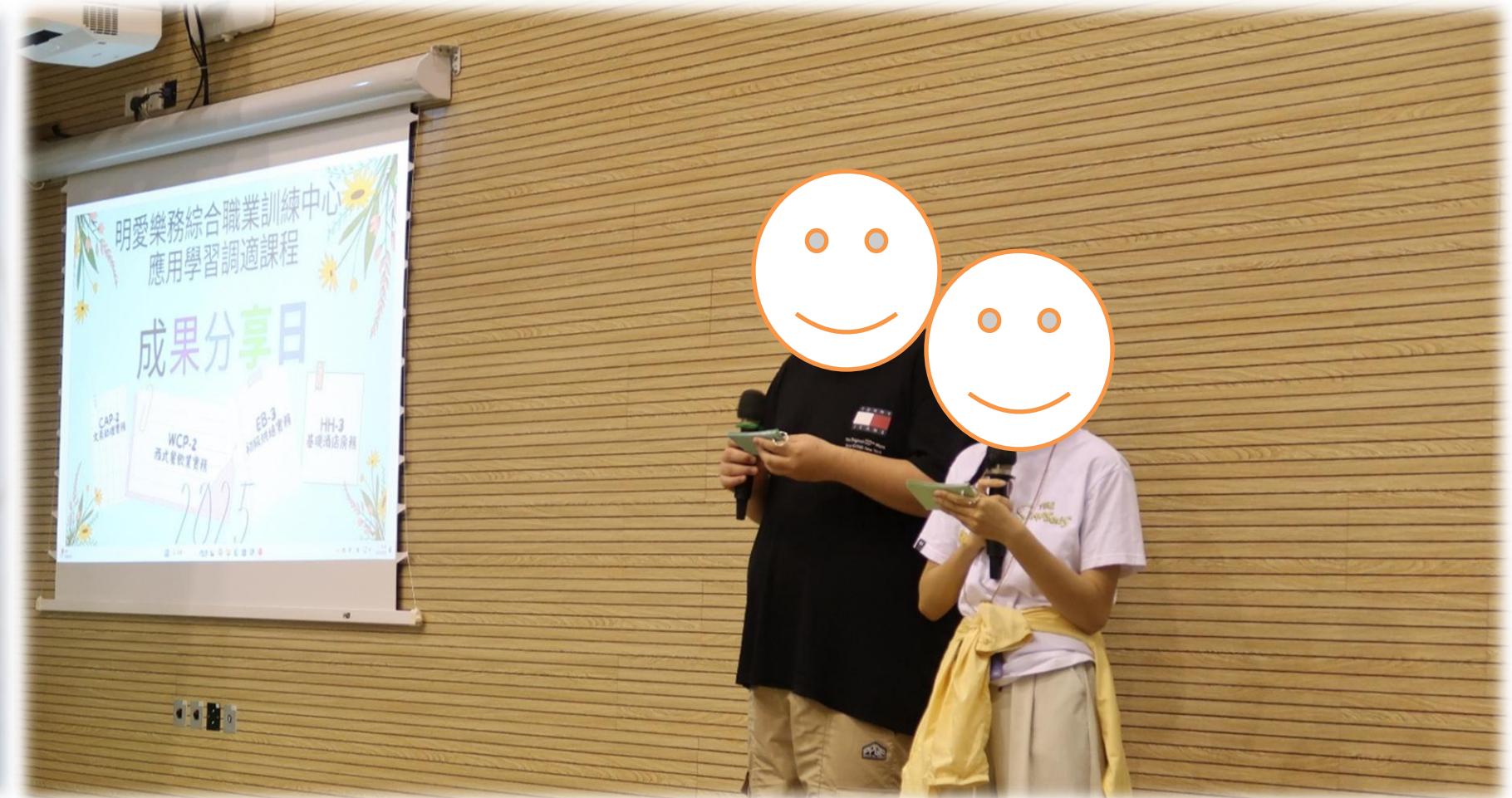
社工：個人及群性發展

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，體驗烘培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

麵飽、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

本中心  
職業訓練  
課程之  
選修單元

## 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

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

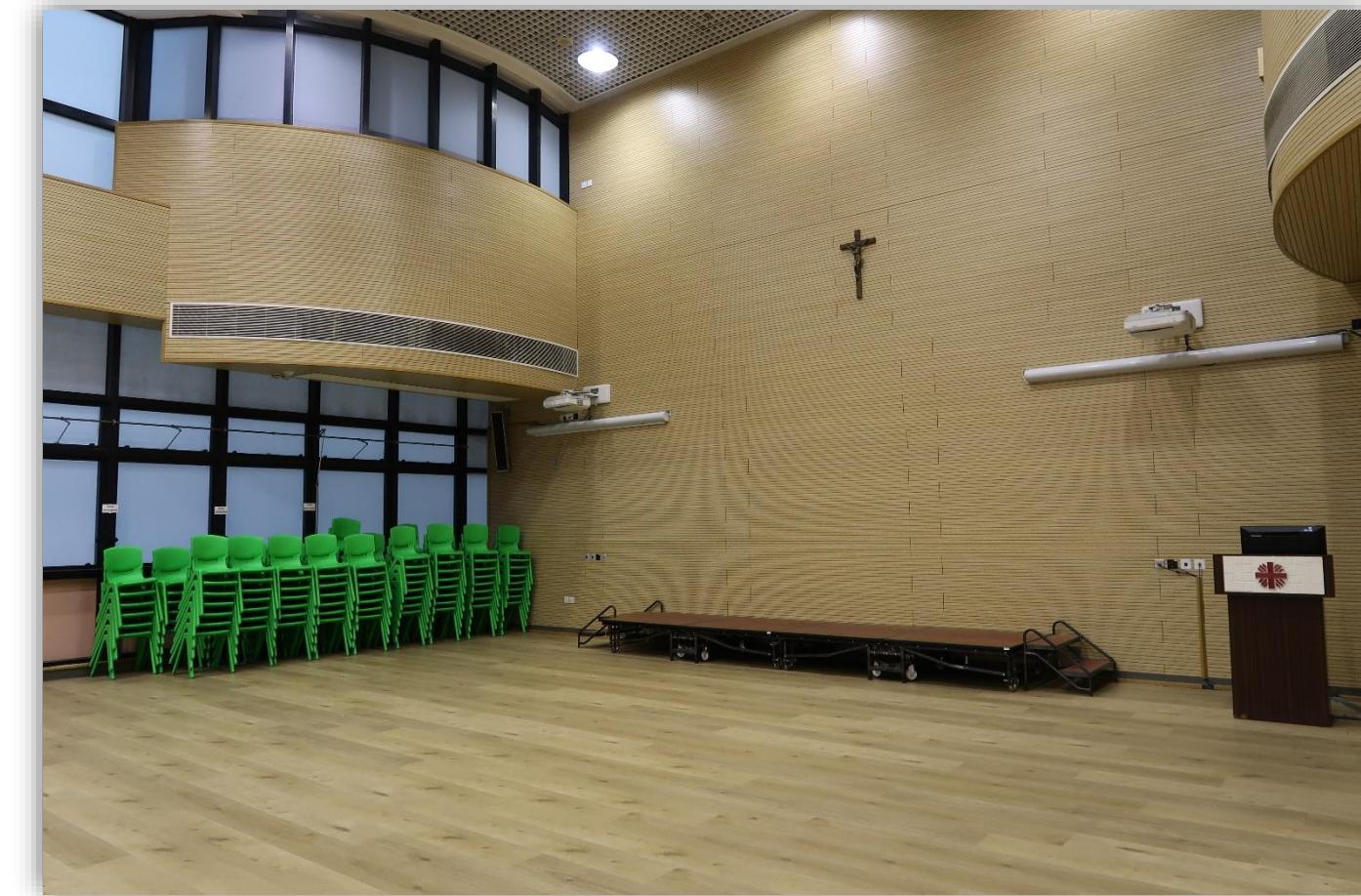


每年提供一份學生評估報告



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



17M 專線小巴

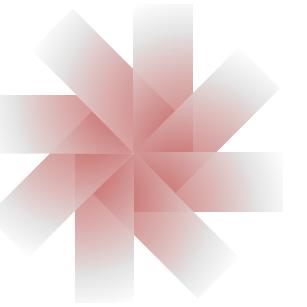
由太子地鐵站開出 (B2 出口)



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

