

## 膳宿服務

### 課程宗旨

透過膳宿服務課程的學習，培育和發展考生的創造力、智力和技能。這課程還介紹本科在專上程度的進修和投身膳宿服務行業的一般情況。

### 考試目標

本科考試旨在評估：

1. 考生對膳食服務的功能和種類，以及對膳食服務從業員職責有基本的認識和了解。
2. 考生了解和運用基本烹調技巧的能力，特別是有關商業和非商業經營的膳食供應服務。
3. 考生對管家服務的認識和操作，特別是有關商業和非商業的住宿服務。
4. 考生對各種物料和器材的安全及正確使用原理的了解。
5. 考生對與健康、衛生及安全知識與有關的工作程序和概念的了解。
6. 考生對本港膳宿服務行業運作的認識及其對社會的貢獻。

### 考試形式

凡擬參加本科考試的學校，必須設有妥善設備，以供考生平日實習及考試。實習測驗時所需用的一切材料，應由學校供應。

本科考試包括下列兩試卷：

#### 試卷一 理論筆試 (兩小時) (50%)

本卷包括兩部分。甲部(佔60分)為短題目，屬必答題。乙部(佔40分)為較長題目，考生須從六題中選答四題。

#### 試卷二 實習測驗 (50%)

本卷包括兩項實習測驗，每項測驗可能包括一組以上題目，但考生祇需作答其中指定一組。

測驗甲： 製備及烹製食物與膳食侍應服務 (兩小時二十分)  
(其中製備及烹製食物佔兩小時，膳食侍應服務佔二十分鐘)

測驗乙： 住宿服務 (二十分鐘)

本試卷採用國際單位。

## 考試範圍

### 理論筆試

#### 第一部分 一般課題

#### 課程綱要

#### 註釋

#### 1. 膳食及住宿服務行業簡介

對香港社會的貢獻

- (i) 就業機會
- (ii) 稅收
- (iii) 推廣旅遊
- (iv) 提高生活質素

#### 2. 衛生

(a) 個人衛生  
個人清潔的重要性

洗澡、手、指甲、頭髮、鼻、口、耳、牙齒、足、化妝品的衛生使用法、正確的制服、保護性衣物  
吸煙、唾沫、打噴嚏

防止細菌散播

(b) 食物衛生  
以符合衛生的方法處理食物  
食物中毒

儲藏、調配、烹製食物及上菜時均要注意衛生  
普通的食物中毒及其成因

(c) 廚房衛生  
廚房、備菜間和儲物間的清潔

- (i) 廚房範圍包括地面、天花及牆壁
- (ii) 食物儲藏間、傳菜間  
本地食物衛生規則

食物衛生規則的認識

#### 3. 安全措施

(a) 預防意外

(b) 處理意外的步驟

治療休克、割傷、流血、骨折、燒傷及燙傷和觸電等

(c) 滅火器材的使用

滅火器的種類、滅火氈

#### 4. 電腦化

- |                  |   |
|------------------|---|
| (a) 應用於膳食及住宿服務行業 | (i) 前堂部/房口部的訊息傳遞<br>(ii) 樓面/廚房/收銀間的訊息傳遞 |
| (b) 對本行業的影響      | (i) 效率<br>(ii) 服務質素<br>(iii) 員工培訓       |

### 第二部分 食物與膳食供應服務

#### 課程綱要

#### 註釋

##### 1. 使用廚房器具及設備

- |                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| (a) 廚房工具 / 器具的使用             | 刀、菜刀 / 鍋、平底鑊、中式鑊                |
| (b) 烹調設備的認識及安全使用各種烹調設備       | 攪拌器及附屬設備、對衡式焗爐、烤爐、微波焗爐烹調設備及炸油鑊等 |
| (c) 冷藏設備                     | 雪櫃、冷藏櫃                          |
| (d) 清潔 / 保養                  | (a)、(b)、(c) 三項所列各項設備            |
| (e) 熱力及燃料<br>烹製食物時一般燃料的節約使用法 | 氣體燃料和電力                         |

##### 2. 營養

- |              |            |
|--------------|------------|
| (a) 各種食物及其功用 | 基本食物類別及其功用 |
| (b) 均衡飲食的重要性 | 設計簡單的菜單    |

##### 3. 物品

- |                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| (a) 飲品                | 普通不含酒精飲品的認識 (茶、咖啡、果汁、混合飲品) |
| (b) 食物：新鮮食品與同類便利食品的分別 | 有關烹調方法，成本及顧客可接受的程度         |

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 4. 烹飪實習 (西式)                 |   |
| (a) 各類菜單                     | 早餐、午餐、晚餐、下午茶、自助餐  |
| (b) 基本烹飪方法                   | 煲、蒸、炆、燴、燒、焗、炸、煎、炒及烤   |
| (c) 保存及儲藏食物的基本原理             | 冷藏、急凍、脫水、入罐及醃製  |
| 5. 膳食供應成本控制                  | (i) 計算簡單菜式成本<br>(ii) 食物採購<br>(iii) 份量控制                     |
| 6. 膳食供應服務                    |   |
| (a) 各類不同的膳食供應場所              | 商營膳食供應機構(西式餐廳、咖啡室、快餐店)及其他膳食供應機構(醫院、食堂)的組織，服務和異同             |
| (b) 上述 6(a)項各類場所提供的服務 / 食物種類 | (i) 傳統的西菜式、受歡迎食品，例如：小食<br>(ii) 男 / 女侍應生服務、自助式服務。(美式、法式、自助式) |
| (c) 餐廳用具                     | 常用瓷器、銀器及玻璃器的認識及使用   |

### 第三部分      住宿服務

#### 課程綱要

#### 註釋

##### 1. 住宿機構

- |  |               |
|--|---------------|
| (a) 各類不同的住宿機構 (以酒店、服務式住宅、醫院及宿舍說明不同等級的住宿服務) | 組織圖表、職責範圍及其異同 |
|--|---------------|

- |                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| (b) 上述(a)項各類機構所提供的服務及設施 | 清潔房間、大堂、浴室、公眾地方、傢具裝置 |
| (c) 各類顧客及其要求            | 旅客、商人、學生、病人          |
2. 清潔過程
- |  |                              |
|--|------------------------------|
| (a) 辨別及處理各種常用的物料及表面用料                      | 木、瓷磚、雲石、膠地板、地氈、牆紙、髹漆、室內裝璜布料等 |
| (b) 選用適當清潔劑 / 工具 / 器材，以便進行各種清潔工作及處理各類傢俬簾布。 | 打掃、吸塵、洗擦地板及打蠟                |
3. 工作方法
- |                 |         |
|-----------------|---------|
| 工作方法應節約時間、人力及材料 | 安排工作的程序 |
|-----------------|---------|
4. 公共設施的裝置
- |  |                          |
|--|--------------------------|
|  | 供水、排水設備、中央暖氣 / 空氣調節、通氣設備 |
|--|--------------------------|

### 實習測驗

#### 第一部分 製備食物

1. 個人衛生
2. 量度份量：十進制 / 英國度量衡制
3. 安排配料及用具
4. 清洗適當的配料
5. 需要技巧的工作：
  - (a) 切細 / 剝碎、去皮、切片、切丁、去鱗、切絲、切粗粒
  - (b) 不可過度浪費配料
  - (c) 需要時，弄乾配料
6. 調味

#### 第二部分 烹製食物 (西式)

1. 物料研究：
  - (a) 牛肉例如無連骨、連骨、牛腩、西冷、牛肋骨、上部
  - (b) 豬肉例如豬腿、豬柳、排骨肉、枚頭
  - (c) 牛仔肉例如牛仔柳、肩肉、蹄、頸肉
  - (d) 家禽例如雞、鴨

- (e) 魚例如鹹水魚、淡水魚
  - (f) 蝦蟹貝類例如蟹、大蝦及小蝦、蠔
  - (g) 蔬菜例如根莖類蔬菜（根、球根、球莖）、青菜類（葉、莖、花、果、莢豆類）、菌類
  - (h) 生果例如硬果、軟果、酸果及硬核果
  - (i) 澱粉類食物例如通心粉、意大利粉、米飯
2. 烹調原理：
- (a) 調味汁例如黃汁、白汁、肉汁
  - (b) 餐前小食例如蠔、煙三文魚
  - (c) 湯例如清湯、肉湯、忌廉湯、忌廉肉湯
  - (d) 蛋例如奄列、煲蛋、泡蛋、煎蛋、炒蛋
  - (e) 澱粉類食物例如米飯、麵、通心粉、意大利粉
  - (f) 魚例如煮、烘、燒、燴、布甸、炆、批、煎、上湯、湯
  - (g) 豬肉例如煮、煎 / 炒 / 炸、烘、燒、湯、批、肉醬、爆炒
  - (h) 牛仔肉例如燒、煎、炆、燴、爆炒、上湯、湯、烘
  - (i) 家禽例如蒸、煮、炆、烘、燒、湯、煎 / 炒 / 炸、燴、批、沙律
  - (j) 蔬菜例如煮、炸、蒸、湯、批、布甸、素菜
  - (k) 餅皮例如鬆酥、酥皮、甜鬆酥、生熟麵粉團
  - (l) 蛋糕例如搗油法、油搓粉法、打蛋法
  - (m) 餅乾例如曲奇餅
  - (n) 布甸、燉蛋、撻、三文治、鹹點、奶凍
  - (o) 沙律醬例如蛋黃醬、法汁
3. 控制份量
4. 食物的質地：質地的配合
5. 顏色：配料例如紅蘿蔔、洋芫茜、番茄、紅 / 青椒、洋蔥、蔥、大蒜、蘿蔔、花
6. 味道

### 第三部分 西式膳食侍應服務

- 1. 餐檯擺設：
  - (a) 套餐（定食）
  - (b) 散餐（零點菜）
  - (c) 特別宴會
- 2. 摺餐巾的方法

3. 服務：
  - (a) 美式侍應服務
  - (b) 法式侍應服務  
(法國餐車式服務和自助餐服務不包括在內)
4. 上菜的步驟
5. 服務的方法和配菜：
  - (a) 主菜例如各樣的餐前小食、雞尾酒、牛油果、開邊西柚、番茄汁
  - (b) 蛋例如泡蛋、炒蛋
  - (c) 湯例如意大利菜湯、清湯
  - (d) 澱粉類食物例如意大利粉
  - (e) 肉及家禽例如雞、燒牛肉、炆羊肉、咖喱
  - (f) 魚及蝦蟹貝類 (例如：泡龍脷、大蝦沙律)註：以上例子可作為課程指引，但仍未包括所有項目

#### 第四部分 住宿服務

1. 清理有客居住的房間 – 包括使用人手操作和電動的器材
2. 清理已遷出的客房
3. 清理空置的房間
  - (a) 清理房間  
舖床 – 日間及晚間的服務；梳化 / 靠背椅；茶几；書檯 / 梳妝檯；燈；玻璃面；電視機；雪櫃；衣櫥 / 衣架；行李架；地板 / 地氈；廢紙簍；煙灰缸；電話 / 收音機 (如果有的話)；金屬擦亮
  - (b) 清理浴室  
廁盤；洗臉盤；浴缸；浴室；鏡；紙巾盒；垃圾箱；地下排水渠