

永利廚務新星培訓

(總課時:114小時)

培訓項目內容

序	項目	需考證	提供培訓單位	時數	課程內容
1	初級中式烹調師課程	☐	工聯飲食服務廚藝培訓中心	56	1. 烹調技術概論 2. 火候知識 3. 調味知識 4. 烹調原料知識 5. 刀的種類及刀工技術 6. 鮮活原料及乾貨漲發初步加工 7. 烹調方法 8. 實作訓練
2	飲食業職業英語課程	☐	工聯飲食服務廚藝培訓中心	28	1. 基礎英語(如簡單問候語、及數量詞用法等) 2. 行業英語詞彙(如廚房用具、食材烹調用料等英語) 3. 英語會話(場景模擬會話)
3	酒店及飲食業職安卡課程	☒	勞工事務局	6	1. 澳門的職安健法例簡介 2. 防止意外原理 3. 廚房工作安全 4. 動力運輸設備安全操作 5. 安全使用工作平台 6. 密閉空間工作安全 7. 電力、防火安全及熱工作安全 8. 體力處理操作及下肢勞損症 9. 使用化學品安全 10. 良好工作場所整理 11. 衝突管理 12. 緊急應變程序 13. 意外及危險事故的處理 14. 個人防護裝備
4	職業素養實務基礎認證課程	☒	工聯工聯職業技能培訓中心	24	1. 就業力-職業核心競爭力 2. 形象力-禮儀塑造魅力 3. 溝通力-信息傳遞的關鍵 4. 疏導力-建立正向情緒 5. 合作力-共贏的團隊合作 6. 執行力-學會自我管理 7. 解難力-從思考到決策方法 8. 創新力-應對數字化的挑戰 9. 課堂總結、考核演練、學員分享
合共				114小時	