



我们的愿景：提供优质教育，促进社会持续的增长和发展

我们的使命：我们致力于传授学生优秀技能，并与我们认可的合作伙伴携手，达致学生的志向和目标，提供他们光明的职业前景。

我们的文化：服务为本，引领改革

核心价值观：承诺将致力于学生的表现，提倡终身学习，诚信与道德，关爱环境与社区

课程详情

餐厅及餐饮管理高级文凭课程的目标是让学生发展餐厅及餐饮管理方面的知识，并强调实践技巧，以及餐厅中至高级管理层的必要知识和理解。

课程目标及预期成果

完成课程后，学生将掌握：

- 餐饮服务/餐厅管理及料理的高级技能
- 商业环境及管理角色角色的理解
- 餐饮业的基本财务规划能力

课程时长/ 教导模式

为期12个月的全日制课程包括6个月的在校理论学习和实际练习，及6个月的企业实习。

- 理论课程
- 实践课程
- 企业实习

强制性6个月的企业实习

*实习将根据学生的学业成绩，雇主面试后录取，并通过新加坡人力资源部的批准方可参与。不能顺利参与实习的学生将在学院导师的监督下完成课程项目以便可完成学业。

考试日程

双月考：2月、4月、6月、8月、10月和12月

入学要求

- 最低年龄：16岁（本地人），18岁（外国人）
 - 教育程度：餐饮/酒店管理文凭，或同等学历
1. 语言水平：拥有新加坡剑桥O水准考试英文水平等级C6或以上，雅思5.5分或同等语文水平
 2. 工作经验（如适用）：18岁或以上申请者必须至少拥有中学教育程度及5年相关工作经验（1年担任主管的经验）

申请所需文件

- ✓ 完整申请表格
- ✓ 出生证明 (需有父母姓名)
- ✓ 学历证书
- ✓ 存款证明
- ✓ 护照复印本
- ✓ 4张护照型近照

评估模式

- i) 每个单元将以以下课程作业模式进行评估：
 - 课堂参与
 - 课程作业
 - 书面考试或实践考试
- ii) 课程作业将由本院设题并批改
- iii) 3个月的企业实习将通过“企业实习”日志进行评估

学费

外国人: S\$9,389.25

本地人: S\$8,551.44

(*学费已包含消费税)

考试

考试将进行书面考试或实践考试评估。
书面考试包括多项选择题及开放式问答题。

毕业资格

学生必须以至少40%的成绩才可可通过考试

成功通过所有必修课程并达到最低平均分50%者，可获取毕业资格

学生若在某个单元不及格可申请重考（需收费）：

- i) 重新进行评估（学院将给予额外温习）
- ii) 重新修读整个单元（包括考试及学院给予额外温习）

证书

完成所有必修单元的学生将可获颁

- 餐厅及餐饮管理高级文凭

单元描述

餐厅策略规划与设计

在本单元中，学生会学习利用餐厅优势和市场机会制定战略规划 and 设计。他们也将学习在战略规划系统内制定各式的战略管理计划和目标，并了解餐厅营销策略，其中包括产品开发和研究。

市场营销政策、规划和沟通

在此单元中，学生将了解营销的创造性，并了解如何评估营销在各种商业环境中的作用和价值。他们还将了解营销组合概念（7Ps），及其在国内和国际市场制定综合营销计划中的作用，了解如何制定和评估国内和国际营销计划。学生应学习及理解消费者和企业买家的作风，以及个人、家庭和组织层面的主要影响。最后，学生将了解细分定位，定位工具和技术，并能够应用于菜单规划。

组织行为学

在此单元中，学生将透过认识性格、感观、态度和学习的的重要性，来了解组织行为在成功管理动态环境中的重要性以及个人对组织行为和业绩的贡献。学生还将明白对工作的满意度及其与工作的关系，组织团体的性质，技能、效率和重要性。他们应学习和理解领导理论，并研究如何鉴定影响有效领导团队和解决冲突的方法的有效性的关键变数。此外，学生应学习和理解正式及非正式的沟通过程和网络，研究影响有效沟通的潜在障碍。

食品安全管理

此单元定义食品安全对酒店业及其客户的重要性，随后探讨食品卫生的科学和原理，食物中毒、污染和腐坏的主要原因。这些知识将应用于研究生产安全食品的系统 and 过程，食品卫生原则的实际应用、监测和控制是此单元的重点。为了生产安全卫生的食品，此单元包括讲解管理层的责任及如何根据相关法律规格实施的品质控管措施。学生将了解食品安全和卫生原则，根据当前食品安全法规的要求，研究主管在安全食品生产中的角色和责任。

高级餐饮管理财政学

本单元的重点在于发展和应用于餐饮环境中的实践活动。它概述了组织策略规划，预算、餐饮实践和程序的财务报表。学生还能够分析和评估运作期间的餐饮操作成本。他们会学习如何计算销售价格，食品成本并找出盈亏的平衡点。此外，学生也学会进行屠夫测试。此单元还将讲解和定义菜单，以及设计菜单时必须考量的要点，学习不同类型的菜单和菜单工程的应用。

中央厨房生产系统与料理研究

此单元将建立学生更进阶的食品准备基础。此单元强调烹饪艺术，并使学生在厨房做所需的烹饪准备工作。学生将学习烹饪和准备主要菜肴，此目的是为了让学生提高效率 and 上菜的速度。这包括在有限时间内备制复杂的开胃菜，主菜和甜点。他们必须留意传统和现代菜单的趋势和味道的搭配。它还涉及各部门的厨房规划流程和订单。

中级葡萄酒及烈酒条款（选修单元）

这个单元让学生认识葡萄的特征和品种、食物和葡萄酒的搭配以及葡萄酒的服务和条规。他们也可了解世界各地不同的标签术语和葡萄酒。

企业实习

企业实习是一种短期工作经验，让学生有机会将他们所学的知识与技能在工作上付诸实践。学生能够在经验丰富的主管监督下获得宝贵的工作经验，从而提高学习体验。学生将应用多项可应用技能包括团队合作、分析技巧、及在校期间获得的知识和能力。

地址：行政办公室与管理学院
新加坡爱卡斯培训及教育学院

1, Sophia Road #07-06/07, Peace Centre, Singapore 228149

电话: 6535 4187 Fax: 6535 9692

我们的网站: <http://icastec.com.sg>

电邮 : enquiry@icastec.com

酒店管理学院

新加坡爱卡斯培训及教育学院

ICAS Training and Education College (ICASTEC) Pte Ltd

ICAS Training & Education College (ICASTEC)
Co. Reg No.: 200512999K
CPE Reg Period: 14 September 2017 to 13 September 2021



Cert No. : EDU-2-2112
Validity : 12/02/2018 - 11/02/2022