



**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

烹饪与餐饮管理文凭 (DCCM) 的目标是培养学生在烹饪技能和管理领域的知识, 并强调实践技能, 以及了解初级至中级烹饪运作管理的必要知识。

## 课程目标及预期成果

完成课程后, 学生将掌握:

- 中级烹饪技巧和烹饪运作技能
- 对餐饮业务环境和监督的基本了解
- 餐饮业的基本财务规划能力

## 课程时长/ 教导模式

**全日制课程:** 为期6个月的在校理论学习

- 理论及实践课程
- 工作坊和实地考察
- 课程作业及书面考试
- 星期一至五 (每堂3小时)

**半日制课程:** 为期6个月的在校理论学习

- 理论及实践课程
- 工作坊和实地考察
- 课程作业评估
- 2堂课/星期 (每堂3小时)

## 入学要求

- 最低年龄: 16岁 (本地人), 18岁 (外国人)
- 教育程度: 中学教育, 新加坡剑桥 N 水准考试至少 5 项科目考获等级 5 或以上, 或新加坡剑桥 O 水准考试至少 3 项科目考获 C6 等级或以上, 或同等学历。
- 语言水平: 拥有新加坡剑桥 N 水准考试英文水平等级 5 或以上, 新加坡剑桥 O 水准英文水平等级 C6 或以上, 或, 雅思 4.5 分或同等语文水平
- 工作经验 (如适用): 十八岁以上申请者必须至少初中毕业或拥有 2 年相关经验

## 学费

外国人: S\$8,669.14

本地人: S\$7,920.14

(\*学费已包含消费税)

## 申请所需文件

- ✓ 完整申请表
- ✓ 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
- 书面和/实践考试

i) 课程作业将由本院设题并批改

## 考试日程

双月考: 2月、4月、6月、8月、10月和12月

## 考试

考试将在必要时进行书面与实践考试。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) :

- 重新进行评估 (学院将给予额外 温习)
- 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

- 烹饪与餐饮管理文凭

## 升学途径

学生可继续修读餐厅及餐饮管理高级文凭

## 单元描述

### 食品饮料及餐饮业务

在此单元中，学生将了解企业的主要概念和资金来源，人力资源规划以及推动理论和实践的重要性。学生将学习和了解影响生产规模的因素，餐饮行业的条规，如何选择不同类型的生产过程，并了解外界环境如何为企业创造机会和威胁。此外，学生也将学习和了解餐饮业的分类和结构。

### 酒店和商务沟通

本单元旨在帮助学生提高专业水平的沟通能力。学生将拥有证书级别般的英语水平，他们必须展示自己对酒店业的专业用语和术语的使用和理解。单元纳入小组讨论，演讲，辩论，访谈技巧，如何解决问题和案例研究活动，以进一步提高有效沟通的能力。

### 营养、安全及卫生

在此单元中，学生将学习如何特制营养菜单，准备及烹饪营养菜式，而不过度破坏营养。完成本单元后，学生可学会使用资料分析食谱并根据商品替代方案进行调整。该单元还将教导学生如何在酒店行业工作，遵守卫生、健康和安条规。他们也将了解其重要性，并维持卫生和安全的作环境。

### 餐饮业财务运营管理

本单元重点概述餐饮企业的实际运作。学生将学习餐饮业日常运作中的基本支出，不同类型的菜单，基本菜单规划简介，安排和设计。

#### 烹饪技巧与研究

##### 酱料、汤底和汤类料理的准备工作及烹调方式

此单元将教导学生学习准备及烹调各式汤底，酱汁、汤类料理的技能与知识。

##### 烹饪的准备与服务: 冷菜

此单元将教导学生掌握对准备及呈现冷菜的必要知识、理解和技巧。

##### 烹饪的准备与服务: 肉类与禽肉菜式

1. 此单元提供学生准备与烹调肉类、禽肉及动物内脏菜式的体验。
2. 学生也将学会分辨肉类、禽肉及动物内脏是否拥有好品质，并强调于学生在准备及烹饪技巧的发展、实践和学习。

##### 烹饪的准备与服务: 鱼类及贝壳类海鲜菜式

1. 此单元将提供学生学习准备与烹调鱼类、贝壳类菜式的完美体验。
2. 学生也将学会分辨鱼类及贝壳类海鲜是否拥有好品质，并强调在准备与烹调期间的安全和卫生。

#### 实习预备培训 (IPT)

此项培训式为了让学生体验真实或近乎真实的工作环境。作为厨师培训生，在培训师的监督下，学生在日常厨房工作中，应将他们拥有的知识付诸实现，完成指定任务，成为团队中重要一员。

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

ICAS Training and Education College (ICASTE) Pte Ltd

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

电话: 6535 4187 传真: 6535 9692

我们的网站: <http://icastec.com.sg>

电邮: [enquiry@icastec.com](mailto:enquiry@icastec.com)

ICAS Training & Education College (ICASTE) Co. Reg No.: 200512999K

CPE Reg Period: 14 September 2017 to 13 September 2021

酒店管理学院

新加坡爱卡斯培训及教育学院

ICAS Training and Education College (ICASTE) Pte Ltd



Cert No. : EDU-2-2112

Validity : 12/02/2018 - 11/02/2022