



**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

此课程目标为发展学生在餐饮服务领域的知识, 并强调实践技能, 了解餐饮服务及业务初级及中级管理职位的必要知识和运营

## 课程目标及预期成果

完成课程后, 学生将掌握:

- 中级餐饮服务运作及烹饪技巧
- 商业环境的基本了解及监督技巧
- 餐饮业的基本财务规划能力

## 课程时长/ 教导模式

全日制课程时长为 12 个月, 包括 6 个月的在校理论及实际练习和 6 个月的企业实习。

- 理论课程
- 实习练习
- 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。

## 入学要求

1. 最低年龄: 16岁 (本地人), 18岁 (外国人)
2. 教育程度: 完成中学教育1, 或在新加坡剑桥O水准考试拥有至少5项科目考获等级5或以上, 或在成新加坡剑桥O水准中拥有至少3项科目考获C6或以上或同等学历。
3. 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, 或拥有新加坡剑桥O水准考试英文水平等级C6或以上, 或雅思4.5分或同等语文水平
4. 工作经验 (如适用): 18岁或以上申请者必须至少拥有初中教育文凭及至少2年工作经验

## 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

## 学费

外国人: S\$9,496.25

本地人: S\$8,658.44

(\*学费已包含消费税)

## 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
- 书面考试或课程作业评估

ii) 课程作业将由本院设题并批改

iii) 6 个月企业实习将已学生的实习日志进行评估

## 考试日程

双月考: 2月、4月、6月、8月、10月和12月

## 考试

若有需要, 考试将进行书面及实践考试。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%的成绩才可透过考试

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

- 食品饮料及餐饮管理文凭

## 升学途径

学生可继续修读

- 食品饮料及餐饮酒管理高级文凭

**餐饮服务及运营**

在此单元中，学生将学习餐饮业务的运作及监督的技巧，让他们可为各种酒店组织及客户服务。学生可了解满足客户需求所涉及因素，并能够制定特定的食品和饮料业务大纲计划。

**食品饮料及餐饮业务**

本单元向学生进行了酒店和餐饮业背景下，业务和管理的性质，原则和概念简介。此外，还有政府和企业利益相关者的角色，以及他们与更大的社区及社会的关系。单元也介绍竞争优势的概念、关键的成功因素、企业的内在挑战、组织结构、角色、管理条规和实践。

**酒店业及商业沟通**

在本单元中，学习者将学习如何在当今竞争激烈的社会中有效沟通，以及如何提供有效的呈现技巧。此单元让学生理解沟通的障碍和重要性、组织沟通程序、如何流畅地书写商务信函，面试技巧及如何勇敢的面对面试。

**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、健康和安全的条规。他们也将了解其重要性，并维持卫生和安全的的工作环境。

**餐饮业财务运营管理**

本单元将重点概述学生财务管理、基本会计系统、基本菜单规划和如何计算厨房开销。学生将在深入了解未来商业活动的财务分析和技巧的基础上，并学习管理，业务和运营决策。

**烹饪/烘焙研究**

此单元教导基本的学术和感官技巧，并了解如何将这些技能应用于当代美食。最初，学生会对美食进行概述，从而探索美食趋势。单元内容具伸缩性，使他们能够对当今趋势做出反应，并预测未来的发展方向。

学生将利用他们的技能和知识来准备和评估所准备产品的可接受性和质量。此单元还将培养学生在准备制作创意糕点方面的知识和技能，在过程中发挥创意才能。

**基础咖啡师技能（选修课）**

此单元为学生提供酒店行业主要发展领域的专业技能和知识—饮料行业。此单元将重点放在制作咖啡的一线作业人员—包括咖啡馆，酒店和餐馆。学生将了解用于制作饮料的全系列产品。他们将了解产品的来源及过程，从种植到最终成为饮料。他们还将了解照顾产品的重要性，以便发挥绝佳效果。

**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。可应用的技能包括团队合作，分析技巧，及在校期间获得的知识能力。

**Address:**

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

**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

ICAS Training & Education College (ICASTE)  
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