



ICAS TRAINING AND  
EDUCATION COLLEGE

**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

此课程的目标是培养学生在烹饪领域的知识，并强调实用技能以及让学生掌握热厨房环境的运营所需的知识 and 理解

## 课程目标及预期成果

完成课程后，学生将掌握：

- 烹饪和热厨房操作的基本技能
- 预备食品和对烹饪环境运营的了解

## 课程时长/ 教导模式

全日制课程为期6个月，包括3个月的理论和在校实习以及3个月的带薪企业实习

- 理论讲座
- 实际练习
- 企业实习

强制性3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）
- 教育水平：中学教育，高中或同等学历
- 语言水平：雅思3.5分或同等语文水平

## 学费

外国人：S\$7,356.25 L

本地人：S\$6,518.44

(\* 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
- ✓ 护照复印件
- ✓ 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

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

## 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%的成绩才能通过考试

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）：

- 重考（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

通过所有必修单元的学生将可获颁

- 烹饪技巧证书

## 升学途径

学生可继续修读烹饪和餐饮管理文凭

## 单元描述

### 个人发展及酒店英语

此单元通过理论和概念，个人经验和角色扮演，结合个人发展，如员工外观，学生服务态度，客户服务礼仪，个人面试技巧。学生将学习应用和使用酒店业中着重于听力，口语，阅读和写作技巧的常用酒店词汇，惯用语和缩写。

### 食品安全与卫生

此单元教导学生如何随时保持洁净与卫生，预防交叉感染。

### 厨房安全需知

在此单元中，学生将学习如何在受伤时采取适当的行动来照顾他人。他们将能够进行安全隐患检查，检查消防设备，识别并妥善处理并储存危险物质。

### 餐饮和厨房运营简介

在此单元中，学生将学习餐厅和厨房各部门的角色与职责。

### 客户服务和体验

在次单元中，学生将学习各种问候及应对客户的方法，了解并完成客户需求，提供适当的服务并对客户的投诉进行改进。

### 企业实习

企业实习是一种短期工作体验，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所获得的知识与能力。

### 预备食品及烹饪单元

#### 冷菜的处理与烹调

此单元将指导学生如何选择合适的食材，设备和器具来准备食物和烹饪。学生将学习如何准备冷菜，如基本的沙拉和沙拉酱，小吃，肉酱和馅料。学生还将学习如何根据所需风格和客户要求呈现佳肴。

#### 烹饪前的准备过程

此单元将教导学生在烹饪之前的准备工作，基本刀法及预备材料。

#### 酱料、汤底和汤类料理的准备工作及烹调方式

此单元教导学生学习烹调各式汤底，酱汁、汤类料理、及选择合适的食材。他们还可学习如何根据客户要求和食谱监督烹饪过程，完成汤品或酱汁。

#### 肉类、家禽及海鲜料理的准备工作及烹调方式

此单元教导学生学习各式肉类、家禽及海鲜料理的准备工作及烹调方式。学生也有机会学习查看肉类、家禽和海鲜是否新鲜及根据食谱烹调用料。

#### 淀粉及蔬菜类料理的准备工作及烹调方式

此单元教导学生学习各式淀粉及蔬菜类料理的准备工作及烹调方式。学生也有机会学习如何查看淀粉及蔬菜类食材的品质和根据食谱烹调用料。

#### 亚洲料理

此单元教导学生认识各式亚洲料理及烹饪技巧。学生将学习本地、中式、泰式和日式料理的烹饪技巧。

地址: 行政办公室及管理学院  
新加坡爱卡斯培训及教育学院

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 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



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