

# 報名程序



## 1 報名方法

- 於網上報名系統遞交入學申請 (<https://forms.gle/a8gaWh1P1dQtKxr48>)；或
- 遞交已填妥的申請表格至書院

截止日期：2026年1月30日（週五）



立即申請

## 2 面試

書院將會甄選申請人進行入學面試，獲邀請的申請人將會收到電話、短訊或電郵通知有關安排

- 面試所需文件：
- 香港身份證正副本
  - 公開考試成績正副本
  - 中五及中六（如適用）成績表正副本

## 3 取錄結果

於完成面試後5個工作天收到「正式取錄」電郵

## 4 確認學位

請於收到「正式取錄」電郵後3天內按指示繳交第一期學費確認學位

## 入學要求

- 完成中六（適用於持有香港中學文憑的申請人）；
- 或 完成中五（適用於持有香港中學會考的申請人）；
- 或 其他同等學歷；
- 或 年滿21歲或以上的成人學生；
- 及 通過入學面試

## 查詢

- 📞 2783 3515 📞 6743 3557  
✉️ sc\_hospitality@coc.cymca.edu.hk  
📍 九龍油麻地窩打老道23號  
(港鐵油麻地站 A2 碧街出口)



本課程已加入持續進修基金可獲發還款項課程名單內，課程編號為43L135404

This course has been included in the list of reimbursable courses under the Continuing Education Fund with course code 43L135404



級別三 QF Level 3  
登記號碼 Registration No.: 21/000468/L3  
有效日期 Validity Period: 01/09/2021 to 31/08/2027  
本課程獲得資歷架構下認可（資歷架構第三級）  
This course is recognized under the Qualifications Framework (QF Level 3)



# 款待學文憑 (國際廚藝及精品咖啡) 兼讀制課程

## 課程目標

本課程旨在為學員提供職業導向訓練，重點培訓專業咖啡、國際廚藝及餐飲製作技巧。課堂實踐與理論並重，不但可加深學員對行業了解及強化相關專業技巧，同時亦可以獲取業界認可的專業資格，為職業及全人發展打好基礎。



專業知識



實踐技能



行業認可

- 獲資歷架構第三級認可，可銜接更高資歷級別
- 獲持續進修基金認可，善用資助，自我增值
- 學費分期支付，輕鬆啟動進修規劃

## 課程特色

- 理論與實踐兼備，奠定就業及升學基礎
- 完善專業培訓設施，提升學習體驗
- 考取專業資格，提升競爭優勢 — 包括精品咖啡協會頒發的咖啡證書及食環署認可的衛生經理資格
- 連繫業界網絡，拓展職涯發展 — 合作網絡包括香港旅遊發展局、香港貿易發展局、專業餐飲學會等



香港烘焙及咖啡從業員協會  
Hong Kong Association of Bakery and Coffee Practitioners



## 核心單元



精品咖啡  
基礎技巧



咖啡店  
營運



廚藝基礎  
技巧

烘焙及甜品  
製作



餐飲服務  
基礎



美食學及  
創意



了解更多

## 修讀模式

開課日期：2026年3月

修讀年期：2年兼讀制

每週課時：6小時

上課時間：週二晚上及週六下午

授課模式：面授

目標對象：適合在職、對相關領域有興趣或  
準備轉型人士進修



## 學費安排

課程學費：HK\$38,000

繳費模式：分24期繳交 (每月約 HK\$1,583)

課程資助：本課程屬持續進修基金認可課程，合資格學員  
可申請資助，資助後實際學費低至\$13,000\*

\*實際學費視乎學員個人之基金餘額而定

