

## 第 7 章

教育局  
職業訓練局

酒店及旅遊學院、中華廚藝學院和  
國際廚藝學院提供的款待訓練

香港審計署  
二零一九年四月一日

這項審查工作是根據政府帳目委員會主席在 1998 年 2 月 11 日提交臨時立法會的一套準則進行。這套準則由政府帳目委員會及審計署署長雙方議定，並已為香港特別行政區政府接納。

《審計署署長第七十二號報告書》共有 8 章，全部載於審計署網頁(網址：<https://www.aud.gov.hk>)。

香港  
灣仔  
告士打道 7 號  
入境事務大樓 26 樓  
審計署

電話：(852) 2829 4210  
傳真：(852) 2824 2087  
電郵：[enquiry@aud.gov.hk](mailto:enquiry@aud.gov.hk)

# 酒店及旅遊學院、中華廚藝學院和 國際廚藝學院提供的款待訓練

## 目 錄

|                     | 段數          |
|---------------------|-------------|
| 摘要                  |             |
| 第 1 部分：引言           | 1.1 – 1.12  |
| 審查工作                | 1.13        |
| 職訓局的整體回應            | 1.14        |
| 鳴謝                  | 1.15        |
| 第 2 部分：課程管理         | 2.1         |
| 課程規劃                | 2.2 – 2.6   |
| 審計署的建議              | 2.7         |
| 職訓局的回應              | 2.8         |
| 課程表現評估              | 2.9 – 2.16  |
| 審計署的建議              | 2.17        |
| 職訓局的回應              | 2.18        |
| 工作實習                | 2.19 – 2.24 |
| 審計署的建議              | 2.25        |
| 職訓局的回應              | 2.26        |
| 第 3 部分：T 酒店和訓練餐廳的管理 | 3.1         |
| T 酒店的管理             | 3.2 – 3.17  |
| 審計署的建議              | 3.18        |
| 職訓局的回應              | 3.19        |
| 訓練餐廳和酒店酒廊的管理        | 3.20 – 3.35 |
| 審計署的建議              | 3.36        |
| 職訓局的回應              | 3.37        |

|                                 | 段數          |
|---------------------------------|-------------|
| 第 4 部分：行政事宜                     | 4.1         |
| 校園管理                            | 4.2 – 4.16  |
| 審計署的建議                          | 4.17        |
| 職訓局的回應                          | 4.18        |
| 員工管理                            | 4.19 – 4.27 |
| 審計署的建議                          | 4.28        |
| 職訓局的回應                          | 4.29        |
| 存貨管理                            | 4.30 – 4.34 |
| 審計署的建議                          | 4.35        |
| 職訓局的回應                          | 4.36        |
| 附錄                              | 頁數          |
| A：學院的學務事宜委員會 (2017/18 學年)       | 64          |
| B：學院：組織圖 (摘錄)(2018 年 12 月 31 日) | 65          |

# 酒店及旅遊學院、中華廚藝學院和 國際廚藝學院提供的款待訓練

## 摘要

1. 職業訓練局(職訓局)為修畢中三至修畢中六程度的學生提供職業及專業教育和訓練。職訓局也提供多項專業發展課程,讓在職人士修讀。職訓局主要通過轄下13個機構成員提供職業及專業教育服務,其中專門提供款待課程的3個是:(a)酒店及旅遊學院;(b)中華廚藝學院;及(c)國際廚藝學院。酒店及旅遊學院、中華廚藝學院和國際廚藝學院(以下統稱學院)由同一管理隊伍管理,職訓局在監察學院的收入和開支時也視之為單一會計單位。學院分別在職訓局薄扶林大樓、國際廚藝學院大樓(鄰近職訓局薄扶林大樓)、職訓局九龍灣大樓和職訓局天水圍大樓4個校園開辦課程。為提供課室以外的綜合職業訓練,學院成立訓練酒店(T酒店並包括T酒店酒廊)、2間西式訓練餐廳,以及1間中式訓練餐廳。2017/18學年,學院開辦34項全日制課程和43項兼讀制課程。全日制課程學生和兼讀制課程學生人數分別為3 000人和4 416人。審計署最近就學院提供的款待訓練進行審查。

## 課程管理

2. **需要改善新課程的發展工作** 2017/18至2018/19學年期間,學院計劃開辦7項全新的全日制職前培訓課程,包括4項高級文憑課程、1項文憑課程和2項證書課程。該7項新課程中,3項延期開辦,1項取消(第2.2及2.3段)。

3. **需要加強措施提升課程表現** 根據職訓局質素保證制度,學院須每年就課程表現進行分析,以持續改善課程。2016/17學年,學院審視了22項全日制課程和6項兼讀制課程。審計署發現:(a)酒店及旅遊學院和中華廚藝學院部分課程的收生率未能達到100%的目標。在22項全日制課程中,7項(32%)的收生率低於100%,由0%至77%不等。在6項兼讀制課程中,1項(17%)的收生率低於100%(即44%);(b)國際廚藝學院開辦的部分課程超額收生。22項全日制課程中,12項(55%)的收生率高於100%,由106%至207%不等。6項兼讀制課程中,3項(50%)的收生率高於100%,由107%至120%不等。超額收生可能影響教學質素;(c)酒店及旅遊學院全日制證書課程的留讀率、中華廚藝學院全日制證書課程的留讀率,以及國際廚藝學院全日制文憑課程的留

## 摘要

讀率分別為 81%、78% 和 83%，均低於 85% 的目標；及 (d) 學院沒有為課程制訂目標及格率。酒店及旅遊學院全日制證書課程的及格率、中華廚藝學院全日制證書課程及兼讀制文憑課程的及格率，以及國際廚藝學院兼讀制證書課程的及格率，均低於 80% (由 72% 至 77% 不等)(第 2.9 及 2.11 段)。

4. **需要就僱主意見調查涵蓋更多畢業生** 畢業生如符合以下條件，其僱主會獲邀參與僱主意見調查：(a) 畢業生以全職聘用條款從事與學業相關的職業；(b) 畢業生於調查期前在同一公司受僱至少 3 個月；及 (c) 畢業生同意可聯絡其僱主進行調查。就 2015/16 學年畢業生所進行的調查，在 323 名符合首 2 項條件的畢業生中，只有 138(43%) 名同意可聯絡其僱主進行調查。就 84 個向僱主發出問卷的有效樣本中，僱主交回 69 份。該 69 份僱主交回的問卷只佔 2015/16 學年 470 名受僱畢業生的 15% (第 2.13 及 2.15 段)。

5. **需要就偏離《學務通則》的情況獲正式批准** 根據職訓局的《學務通則》，工作實習是職訓局高級文憑課程的必修部分，所有學生須於畢業前完成工作實習。審計署發現，學院在 2018/19 學年開辦的 1 項高級文憑課程和將於 2019/20 學年開辦的另 1 項高級文憑課程，均沒有工作實習單元，並無文件證據顯示偏離《學務通則》的理據，以及此舉已獲批准 (第 2.19 及 2.21 至 2.23 段)。

## T 酒店和訓練餐廳的管理

6. **T 酒店的管理** T 酒店旨在為學生提供現實工作環境，使他們得到更佳訓練設施 (第 3.2 段)。審計署發現下述範疇有可予改善之處：

- (a) **需要改善酒店入住率** 學院以 70% 入住率預計 T 酒店的房間收入。在 2014 年的一次收益管理委員會會議上，主席表示，T 酒店應維持每天有 20 至 21 個房間的入住水平 (即 69% 至 72% 入住率)，才能提供最適切的訓練活動。2013–14 至 2017–18 財政年度的 5 年期間，T 酒店的每月入住率由 28.3% 至 81.5% 不等，平均為 54.9%。在該 60 個月中，有 53 個月 (88%) 的每月入住率低於 70% (第 3.4 至 3.6 段)；
- (b) **需要更加善用旅行代理商預訂途徑** 酒店住客可通過旅行代理商的網上預訂平台 (旅行代理商預訂途徑)，或直接以電話或電郵 (直接預訂途徑) 預訂 T 酒店的房間。然而，2016 年 (5 月至 12 月) 至

## 摘要

2018 年期間：(i) 旅行代理商預訂途徑的年度銷售率 (即售出獲分配房間晚數的百分比)(由 96.9% 至 99.7% 不等) 遠高於直接預訂途徑的年度銷售率 (由 54.5% 至 58.5% 不等)；及 (ii) 分配予旅行代理商預訂途徑的房間晚數佔總房間晚數少於 20% (第 3.8 及 3.9 段)；

- (c) **需要改善水療培訓中心的使用率** T 酒店的水療培訓中心配備按摩浴、桑拿、蒸氣浴和護理室。2016 至 2018 年期間，水療培訓中心的使用率偏低：(i) 每年使用水療培訓中心的訪客人數由 356 人至 565 人不等；及 (ii) 雖然情況已有改善，但在 2018 年，沒有訪客使用水療培訓中心日數的百分比仍然偏高 (25%)(第 3.10 及 3.11 段)；
- (d) **需要改善住客滿意度調查的回應率** T 酒店利用住客意見卡收集住客意見。2013–14 至 2017–18 財政年度期間，住客滿意度調查的年度回應率由 2013–14 財政年度的 21% 下降至 2017–18 財政年度的 13% (第 3.13 及 3.14 段)；及
- (e) **需要確保適時推行內部審核組提出的建議** 2013 年 12 月，職訓局內部審核組就 T 酒店的營運完成審核，並提出 64 項建議。2015 年 10 月，該 64 項建議中有 38 項 (59%) 的推行工作並未完成。截至 2018 年 11 月 30 日，該 38 項建議中，2 項未獲推行 (第 3.16 及 3.17 段)。

7. **訓練餐廳和酒店酒廊的管理** 學院營運 3 間訓練餐廳和 T 酒店酒廊，為學生營造更佳更豐富的訓練環境 (第 3.20 段)。審計署發現下述範疇有可予改善之處：

- (a) **需要考慮把微生物測試涵蓋範圍擴展至職訓局九龍灣大樓的西式訓練餐廳** 進行微生物測試是學院確保食品安全的措施之一。儘管職訓局薄扶林大樓的中式訓練餐廳、西式訓練餐廳和 T 酒店酒廊均進行微生物測試，但職訓局九龍灣大樓的西式訓練餐廳未有進行微生物測試 (第 3.22 及 3.23 段)；
- (b) **需要收集顧客對實習生普通話（除英語外）水平的意見** 中式訓練餐廳、兩間西式訓練餐廳和 T 酒店酒廊均由 TDS 餐飲學會營運。TDS 餐飲學會的目標之一，是推動會員和學院學生使用英語和普通話。訓練餐廳和 T 酒店酒廊每桌顧客均獲邀填寫滿意度調查問卷。然而，問卷只涵蓋實習生的英語水平，但沒有就他們的普通話水平收集顧客意見 (第 3.28、3.29、3.32 及 3.33 段)；

- (c) **需要為職訓局九龍灣大樓和職訓局天水圍大樓探討處理廚餘的其他可行方法** 致力達到可持續發展是職訓局的環保政策之一。審計署留意到，職訓局九龍灣大樓和職訓局天水圍大樓並沒有安裝廚餘機，因此廚餘不經處理，當作一般廢物棄置 (第 3.30 段)；及
- (d) **需要善用 TDS 餐飲學會的盈餘資金** 2013-14 至 2017-18 財政年度的 5 年期間，TDS 餐飲學會的盈餘資金上升 60%，由 380 萬元增加至 610 萬元，是 TDS 餐飲學會在 2017-18 財政年度營運開支 (671,742 元) 的 9 倍。鑑於盈餘資金已累積至可觀金額，有需要訂定計劃，善用盈餘資金 (第 3.34 及 3.35 段)。

### 行政事宜

8. **需要改善校園的環保表現** 職訓局機構成員的校園須符合有關減少廢物和耗用資源的環保目標。審計署發現：(a) 職訓局薄扶林大樓 2015/16 和 2017/18 學年的節電程度並未達標，而 2017/18 學年使用再造紙百分比也並未達標；及 (b) 當局隔年才制訂校園環保目標。在沒有制訂環保目標的學年，學生和員工可能不太積極減少廢物和耗用資源 (第 4.2、4.6 及 4.8 段)。

9. **需要致力改善校園安全** 2013/14 至 2017/18 學年期間，學院的校園內發生 97 宗意外。意外宗數由 2013/14 學年的 16 宗，增加至 2016/17 學年的 29 宗和 2017/18 學年的 20 宗。在 97 宗意外中，65 宗 (67%) 為割傷或跌傷 (第 4.10 段)。

10. **需要改善處理意外的適時程度** 意外調查工作旨在確定意外原因，以及採取糾正措施，防止再次發生同類意外。職訓局的《安全管理守則》規定，每宗意外的意外報告，須在事發後的 48 小時內完成並呈交學院秘書處。2017/18 學年內發生的 20 宗意外中，有 19 宗 (95%) 的意外報告未有在 48 小時內呈交學院秘書處 (第 4.13 及 4.14 段)。

11. **需要採取措施減少職位空缺和員工流失** 2015/16 至 2017/18 學年期間，在每個學年結束時，學院職位空缺數目由 39.5 個至 46.5 個不等，佔員工編制的 10.8% 至 12.3%。同期，員工流失率由 2015/16 學年的 14.2% 上升至 2017/18 學年的 17.2%，升幅為 3 個百分點。大量職位空缺和高員工流失率會令其他員



## 摘要

---

工的工作量增加，可能對學院的教學質素和運作造成不良影響（第 4.20、4.22 及 4.24 段）。

12. **需要鼓勵員工獲取更多持續專業發展時數** 持續專業發展計劃（發展計劃）旨在鼓勵員工通過不同形式的專業訓練和發展活動，提升及更新專業知識及技能。發展計劃以非強制形式運作，鼓勵所涵蓋的員工在連續兩年的持續專業發展周期內，獲取不少於 40 小時的持續專業發展時數。審計署發現：(a) 2013 年 10 月 1 日至 2015 年 9 月 30 日的第一個持續專業發展周期內，發展計劃涵蓋的 154 名員工中，91 人 (59%) 獲取的持續專業發展時數不足 40 小時；及 (b) 2015 年 10 月 1 日至 2017 年 9 月 30 日的第二個持續專業發展周期內，發展計劃涵蓋的 170 名員工中，39 人 (23%) 獲取的持續專業發展時數不足 40 小時（第 4.25 及 4.26 段）。

13. **存貨下落未明** 根據職訓局的《物料供應守則》，學院的主管委任人員每兩年至少須查驗和核實一次存貨。審計署審查 2017–18 財政年度的盤點存貨工作結果，留意到在查驗的 618 件存貨當中，96 件 (15.5%) 下落未明（原本價值為 236,288 元）（第 4.30 段）。

## 審計署的建議

14. 審計署的建議載於本報告書的相關部分，本摘要只列出主要建議。審計署建議職訓局執行幹事應：

### 課程管理

- (a) 從延遲／取消開辦已計劃開辦的課程一事汲取教訓，以便在日後改善學院的課程發展工作（第 2.7 段）；
- (b) 加強措施提升學院課程的表現，尤其是在收生率、留讀率和及格率方面（第 2.17(a) 段）；
- (c) 盡量確保收生人數不要大幅超逾目標人數，如無法避免超額收生，應採取有效措施，減低超額收生可能對課程帶來的不良影響（第 2.17(b) 段）；
- (d) 採取措施，鼓勵更多畢業生同意讓職訓局聯絡其僱主參與僱主意見調查（第 2.17(c) 段）；

## 摘要

---

- (e) 審視僱主意見調查的僱主涵蓋準則，使調查可涵蓋更多畢業生的僱主 (第 2.17(d) 段)；
- (f) 採取措施，在有充分理據支持下，確保偏離《學務通則》的情況獲正式批准 (第 2.25(b) 段)；

### *T 酒店和訓練餐廳的管理*

- (g) 採取措施，改善 T 酒店的入住率，以達到最佳水平 (第 3.18(a) 段)；
- (h) 考慮分配更多 T 酒店房間晚數予旅行代理商預訂途徑 (第 3.18(b) 段)；
- (i) 採取措施，改善 T 酒店水療培訓中心的使用率 (第 3.18(c) 段)；
- (j) 採取措施，改善 T 酒店住客滿意度調查的回應率 (第 3.18(d) 段)；
- (k) 從速跟進 2013 年內部審核組就 T 酒店營運提出的 2 項未推行建議 (第 3.18(e) 段)；
- (l) 考慮把微生物測試涵蓋範圍擴展至職訓局九龍灣大樓的西式訓練餐廳 (第 3.36(a) 段)；
- (m) 就實習生的英語水平向訓練餐廳和 T 酒店酒廊顧客收集意見的同時，也要就他們的普通話水平收集意見 (第 3.36(c) 段)；
- (n) 為職訓局九龍灣大樓和職訓局天水圍大樓探討處理廚餘的其他可行方法 (第 3.36(d) 段)；
- (o) 與 TDS 餐飲學會一同訂定計劃，善用盈餘資金 (第 3.36(e) 段)；

### *行政事宜*

- (p) 致力改善學院的環保表現 (第 4.17(a) 段)；
- (q) 考慮每年制訂校園環保目標 (而不是隔年制訂)，或將環保目標涵蓋時間由一年延長至兩年 (第 4.17(b) 段)；
- (r) 分析歷年的意外，並致力採取有效措施，以減少意外發生 (第 4.17(c) 段)；
- (s) 採取措施，確保按照職訓局《安全管理守則》規定的程序適時處理意外 (第 4.17(d) 段)；

## 摘要

---

- (t) 採取補救措施，減少職位空缺數目和員工流失，並監察這些措施的成效 (第 4.28(a) 段)；
- (u) 加強措施，鼓勵連續兩年內獲取持續專業發展時數不足 40 小時的員工積極參加持續專業發展活動 (第 4.28(b) 段)；
- (v) 有鑑於 2017–18 財政年度為盤點存貨而查驗的存貨有 15.5% 下落未明，在下次盤點存貨時增加取樣數量 (第 4.35(b) 段)；及
- (w) 盡快完成檢討存貨控制制度的工作，並因應檢討結果，推行措施，適時解決檢討時發現的問題 (第 4.35(c) 及 (d) 段)。

### 職訓局的回應

15. 職訓局執行幹事同意審計署的建議。



## 第 1 部分：引言

1.1 本部分闡述這項審查工作的背景，並概述審查目的和範圍。

### 背景

1.2 職業訓練局 (職訓局) 於 1982 年根據《職業訓練局條例》(第 1130 章) 成立，為修畢中三至修畢中六程度的學生提供學位、高級文憑、文憑及證書程度的職業及專業教育和訓練，也提供多項專業發展課程，讓在職人士修讀。

1.3 職訓局主要通過轄下 13 個機構成員提供職業及專業教育服務，其中以下 3 個機構成員專門提供款待課程：

- (a) **酒店及旅遊學院** 酒店及旅遊學院 (前稱旅遊服務業培訓發展中心) 於 1985 年設立，提供全日制及兼讀制文憑及證書課程，對象為中三或以上程度的年輕人和在職人士。就讀學院的學生接受實務訓練，包括酒店營運、餐飲服務、餐飲與項目管理、旅遊服務、旅行代理商管理，以及身體／美容護理；
- (b) **中華廚藝學院** 中華廚藝學院於 2000 年設立，提供全日制及兼讀制高級文憑、文憑及證書程度的中華廚藝課程。學院的目標是有系統地提供初階至大師級的中廚訓練，以及提供餐飲管理方面的培訓；及
- (c) **國際廚藝學院** 國際廚藝學院於 2014 年設立，目標是培育優秀的廚藝、葡萄酒和項目管理人才。修讀該學院的訓練課程可獲授予高級文憑、文憑及證書程度的資格。學院的課程專注於國際料理，涵蓋歐洲、地中海、美洲、中東和亞太區的菜式。

1.4 為提升學員的受僱能力和國際視野，酒店及旅遊學院、中華廚藝學院和國際廚藝學院與多間本地及國際訓練和廚藝組織合作，進行學生和員工交流，以及開辦銜接課程。合作伙伴網絡涵蓋 18 個國家和地區。此外，國際廚藝學院和中華廚藝學院的學生也參與各類國際比賽，交流知識和建立網絡。自 2014 年以來，國際廚藝學院和中華廚藝學院的學生已在國際比賽中贏取逾 80 個獎項。

## 引言

---

1.5 酒店及旅遊學院、中華廚藝學院和國際廚藝學院（以下統稱學院）由同一管理隊伍管理（見第 1.12 段）。職訓局在監察 3 間學院的收入和開支時也視之為單一會計單位。2017–18 財政年度，學院從各方面（如課程收費和場地租金）的收入為 4,700 萬元，開支為 1.98 億元，當中包括員工開支 1.42 億元和營運開支 5,600 萬元。

### 訓練設施

1.6 學院分別在職訓局薄扶林大樓、國際廚藝學院大樓（見第 1.7 段）、職訓局九龍灣大樓和職訓局天水圍大樓（見照片一至四）的 4 個校園開辦課程。

照片一

職訓局薄扶林大樓



資料來源：學院的記錄



照片二

職訓局薄扶林大樓旁的國際廚藝學院大樓



資料來源：學院的記錄

照片三

職訓局九龍灣大樓



資料來源：學院的記錄

照片四

職訓局天水圍大樓



資料來源：學院的記錄



1.7 2013 年 7 月，立法會財務委員會通過在職訓局薄扶林大樓旁興建新的國際廚藝學院大樓（見照片二）。項目的估計建造費用為 6.575 億元，包括 2 項主要建造工程：

- (a) 建造新的國際廚藝學院大樓；及
- (b) 建造地下隧道，連接現有的職訓局薄扶林大樓和新的國際廚藝學院大樓。

2018 年 2 月，職訓局獲得新建的國際廚藝學院大樓的佔用許可證。新建的國際廚藝學院大樓於 2018 年 9 月啓用。截至 2019 年 2 月，地下隧道的建造工程仍在進行。完成工程項目的最新估計費用為 8.083 億元（註 1）。

1.8 除了課室以外，學院提供多種專門用途的設施，例如訓練廚房、食品科學實驗室、房務部洗衣實習室和清潔練習室。為提供課室以外的綜合職業訓練，學院在薄扶林大樓成立訓練酒店（T 酒店並包括 T 酒店酒廊）、兩間西式訓練餐廳（一間位於職訓局薄扶林大樓、一間位於職訓局九龍灣大樓），和一間位於職訓局薄扶林大樓的中式訓練餐廳（見表一）。

表一

學院的訓練酒店和訓練餐廳  
(2017/18 學年)

|                  | 職訓局薄扶林大樓            | 職訓局九龍灣大樓 |
|------------------|---------------------|----------|
| 訓練酒店<br>(包括酒店酒廊) | 1<br>(T 酒店和 T 酒店酒廊) | —        |
| 中式訓練餐廳           | 1                   | —        |
| 西式訓練餐廳           | 1                   | 1        |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

附註：職訓局天水圍大樓不設訓練酒店或訓練餐廳。

註 1：估計額外的 1.508 億元 (8.083 億元減 6.575 億元) 工程項目費用由職訓局出資。

### 訓練課程

1.9 學院提供兩類課程：

- (a) **職前培訓課程** 職前培訓課程裝備學生所需的技能和知識，以爭取就業；及
- (b) **技能提升課程** 技能提升課程旨在提升在職人員的技能。

學院開辦的課程均屬資助課程。學院的資源大部分用於開辦全日制職前培訓課程。2017/18 學年 (註 2)，全日制職前培訓課程佔 1 840 000 個訓練小時當中的 1 780 000 個 (97%)，技能提升課程佔其餘 60 000 個 (3%) 訓練小時。表二顯示 2017/18 學年的課程數目和修讀學生人數。

---

註 2： 每個學年由 9 月 1 日開始，至翌年 8 月 31 日結束。

表二

課程數目和修讀學生人數  
(2017/18 學年)

|           | 學院          |            |             | 總計    |
|-----------|-------------|------------|-------------|-------|
|           | 酒店及旅遊<br>學院 | 中華廚藝<br>學院 | 國際廚藝<br>學院  |       |
| 全日制職前培訓課程 |             |            |             |       |
| 課程數目      | 12          | 5.5<br>(註) | 10.5<br>(註) | 28    |
| 修讀學生人數    | 779         | 324        | 835         | 1 938 |
| 全日制技能提升課程 |             |            |             |       |
| 課程數目      | 1           | 5          | 0           | 6     |
| 修讀學生人數    | 991         | 71         | 0           | 1 062 |
| 兼讀制技能提升課程 |             |            |             |       |
| 課程數目      | 16          | 16         | 11          | 43    |
| 修讀學生人數    | 2 430       | 927        | 1 059       | 4 416 |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

註：其中一項稱為“廚藝高級文憑”的全日制職前培訓課程由中華廚藝學院與國際廚藝學院合辦，因此該課程算作 0.5 項中華廚藝學院課程和 0.5 項國際廚藝學院課程。

### 管治和管理

1.10 學院由副執行幹事督導。酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院管理委員會為副執行幹事提供支援。管理委員會的職權範圍如下：

- (a) 向專業教育培訓管理委員會（註 3）匯報學院的發展和營運事宜；
- (b) 制訂學院的營運和發展策略、政策和計劃；
- (c) 監察有關學院營運、政策和程序、質素保證事宜、資源和設施、訓練和受訓學員事宜（包括招收和調派）、表現指標、財務及行動計劃；
- (d) 決定學院的資源分配和監察資源使用情況；
- (e) 向專業教育培訓管理委員會提交進展報告和策略發展計劃；及
- (f) 執行專業教育培訓管理委員會指派的工作。

1.11 為督導、支援和監察學院進行的職業及專業教育和訓練，職訓局設有下列委員會（見附錄 A）：

- (a) **專業教育培訓學務委員會** 專業教育培訓學務委員會是職訓局的最高學務機構，負責訂立標準，以及審批和監管職訓局所有學務活動；
- (b) **酒店、飲食及旅遊業訓練委員會和中華廚藝學院訓練委員會** 酒店、飲食及旅遊業訓練委員會和中華廚藝學院訓練委員會就行業的人力需求和培訓需要向職訓局提供意見。該等委員會屬諮詢委員會，成員包括業界和商界代表，負責就人力發展的整體訓練方向及職業教育和訓練的策略提供針對業界的意見，以滿足業界預計的需求；
- (c) **酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院學務委員會** 酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院學務委員會向專業教育培訓學務委員會匯報，負責學務管理和學院提供的課程質素保證事宜；

---

註 3：專業教育培訓管理委員會負責處理有效營運副學士或相同程度課程的事宜，包括策略發展、資源分配，以及制訂行政政策和指引。

- (d) **酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院質素保證委員會** 酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院質素保證委員會的職責包括監察質素保證制度的推行情況，並確保課程符合評審當局的要求（例如香港學術及職業資歷評審局）和符合資歷架構的標準；及
- (e) **課程委員會和單元委員會** 酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院學務委員會轄下設有 3 個課程委員會和 1 個單元委員會。該等課程委員會和單元委員會負責訂立學術標準及維持課程和單元的學術質素，以及定期檢討及評估課程和單元。該 3 個課程委員會分別為酒店及旅遊課程委員會、餐飲及項目課程委員會，以及廚藝課程委員會。單元委員會為通用技能單元委員會。

1.12 酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院管理隊伍負責管理學院的日常運作。2018 年，學院的編制有 380.5 人，包括 1 名院長、1 名副院長、170.5 名教學人員（註 4）、86 名學術支援人員及 122 名行政人員。學院在 2018 年 12 月 31 日的組織圖摘錄載於附錄 B。

## 審查工作

1.13 2018 年 10 月，審計署就學院提供的款待訓練展開審查。審查工作集中於以下範疇：

- (a) 課程管理（第 2 部分）；
- (b) T 酒店和訓練餐廳的管理（第 3 部分）；及
- (c) 行政事宜（第 4 部分）。

審計署發現上述範疇有可予改善之處，並已就有關事宜提出多項建議。

---

註 4：學院的人員編制以一整年為基礎。教學人員編制為 170.5 名，當中包括 1 名以 6 個月合約受聘的人員（即 0.5 名人員）。

### 職訓局的整體回應

1.14 職訓局執行幹事同意審計署所有建議，並表示職訓局十分感謝審計人員努力不懈，調查、找尋和提出就課程管理、T 酒店和訓練餐廳管理，以及學院行政等範疇的可予改善之處。

### 鳴謝

1.15 在審查期間，學院的人員充分合作，審計署謹此致謝。



## 第 2 部分：課程管理

2.1 本部分探討學院的課程管理工作，主要集中於以下範疇：

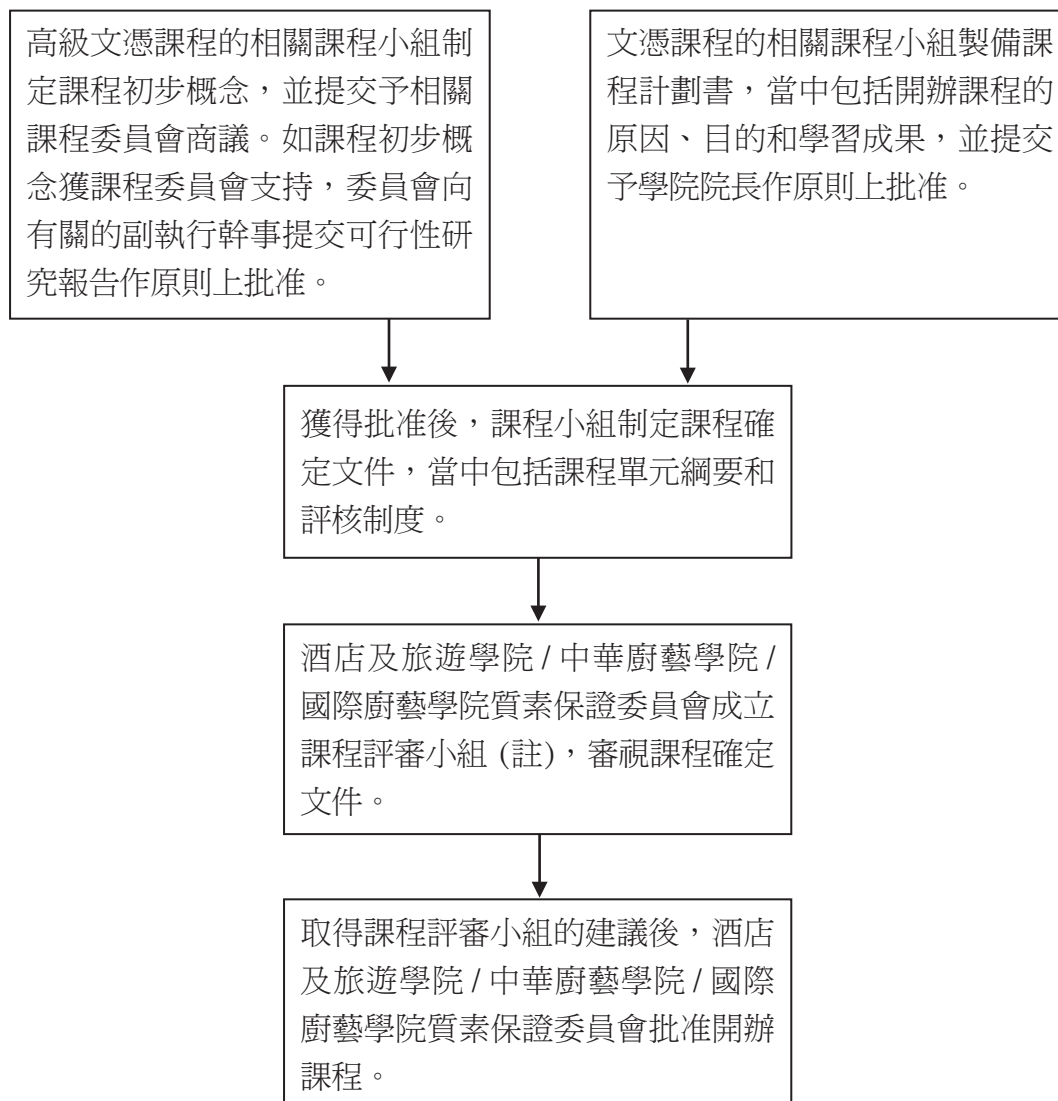
- (a) 課程規劃 (第 2.2 至 2.8 段)；
- (b) 課程表現評估 (第 2.9 至 2.18 段)；及
- (c) 工作實習 (第 2.19 至 2.26 段)。

### 課程規劃

2.2 審計署審視學院在 2017/18 至 2018/19 學年的課程規劃過程。在該段期間，學院計劃開辦 7 項全新的全日制職前培訓課程，包括 4 項高級文憑課程、1 項文憑課程和 2 項少於 36 個學分的證書課程。圖一和圖二顯示高級文憑課程和文憑課程，以及少於 36 個學分的證書課程的課程發展程序。

圖一

高級文憑課程和文憑課程  
的課程發展程序

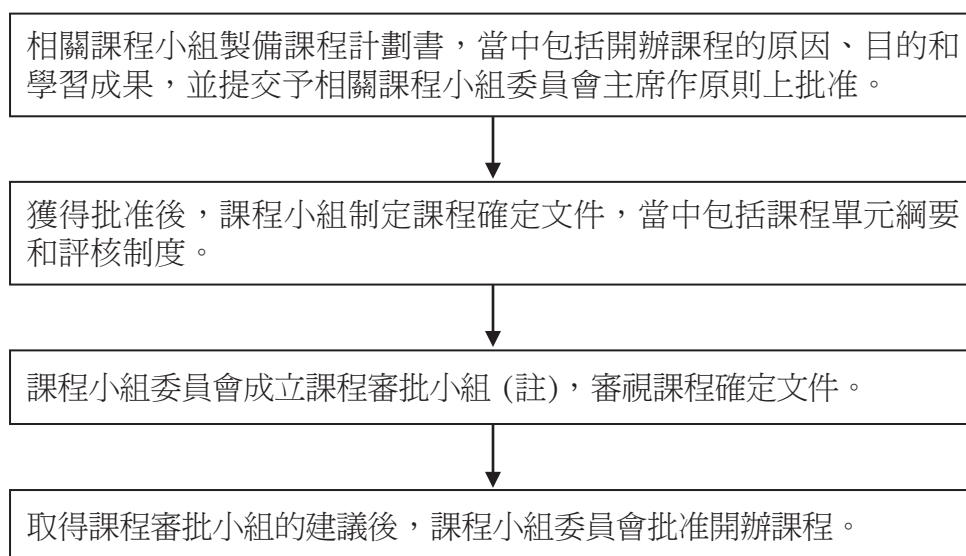


資料來源：審計署對學院記錄的分析

註：高級文憑課程評審小組由至少 5 人組成，包括至少 2 名外界人士。文憑課程評審小組則由至少 4 人組成，包括至少 1 名外界人士。

圖二

少於 36 個學分的證書課程  
的課程發展程序



資料來源：審計署對學院記錄的分析

註：課程審批小組由至少 2 人組成，包括其他課程小組委員會的成員。

需要改善新課程的發展工作

2.3 2017/18 至 2018/19 學年計劃開辦的 7 項全新全日制職前培訓課程中，3 項延期開辦，1 項取消（見表三）。

表三

計劃開辦的全新全日制職前培訓課程  
(2017/18 至 2018/19 學年)

| 課程              | 計劃開辦課程學年 | 附註                 |
|-----------------|----------|--------------------|
| 國際主題樂園及項目管理高級文憑 | 2017/18  | 如期開辦               |
| 香港地道中式甜品證書      | 2017/18  | 如期開辦               |
| 香港地道特色小食證書      | 2017/18  | 延期：於 2018/19 學年開辦  |
| 西式包餅及糖藝高級文憑     | 2018/19  | 如期開辦               |
| 葡萄酒及飲品商業管理高級文憑  | 2018/19  | 延期：將於 2019/20 學年開辦 |
| 國際廚藝文憑          | 2018/19  | 延期：將於 2019/20 學年開辦 |
| 廚藝科學高級文憑        | 2018/19  | 取消                 |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

2.4 2019 年 2 月，學院回應有關為何延遲或取消開辦課程的查詢時告知審計署：

- (a) **香港地道特色小食證書** 該課程的設計經過多番討論，整個課程發展程序因而較預期需要更長時間。課程經批准後，可供宣傳和推廣課程的時間有限，因此在 2017/18 學年該課程只有 4 宗申請，但課程計劃收生名額為 15 個，於是決定在 2018/19 學年才開辦課程；
- (b) **葡萄酒及飲品商業管理高級文憑** 該課程計劃收生名額為 30 個，2018/19 學年有 34 名申請人以該課程作為第一選擇，但只有 9 名申請人接受有條件取錄。學院認為，如加強推廣和宣傳，可能有更多人報讀，因此決定於 2019/20 學年才開辦課程；

- (c) **國際廚藝文憑** 該課程用以取代兩項現有與廚藝相關的文憑課程。在課程發展階段，課程架構經過多番討論，開辦時間由 2018/19 學年延遲至 2019/20 學年；及
- (d) **廚藝科學高級文憑** 2018/19 學年，只有 13 名申請人以該課程作為第一選擇，但課程的計劃收生名額為 60 個。因此，學院院長和學術總監決定不開辦課程。

2.5 按照學院課程發展程序，開辦新課程前：

- (a) 須經過多重審批，例如高級文憑課程和文憑課程須獲得酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院質素保證委員會和職訓局高級人員 (如副執行幹事和學院院長) 批准；及
- (b) 須就計劃開辦的高級文憑課程進行可行性研究，評估其受歡迎程度。例如，為確定學生對廚藝科學高級文憑課程的需求，學院曾向 150 間中學進行問卷調查 (見個案一)。

## 個案一

### 取消廚藝科學高級文憑課程

1. 審計署審視廚藝科學高級文憑課程的課程規劃文件，根據可行性研究報告，學院於 2017 年 1 月進行問卷調查，以確定學生對課程的需求。問卷發送至本港 150 間中學的校長和升學就業輔導主任，問卷調查結果如下：
  - (a) 所有受訪者表示，獲得該高級文憑課程的知識，有助提升學生在飲食業界的就業能力；
  - (b) 超過 95% 的受訪者認為，廚藝科學在不久將來是理想的行業之一；
  - (c) 超過 50% 的受訪者同意或非常同意，廚藝科學在未來十年會是香港快速增長的行業之一；
  - (d) 75% 的受訪者相信，廚藝科學或相關行業的職前培訓課程的需求甚高；及
  - (e) 超過 80% 的受訪者表示會向學生推薦廚藝科學培訓課程。
2. 學院根據調查所得，認為該課程很有可能達到計劃收生人數。
3. 雖然調查顯示學生對課程的需求應該甚為殷切，但只有 13 名申請人以之作為第一選擇。

#### **審計署的意見**

4. 學院需要重新檢視課程的規劃過程，從中汲取教訓。

資料來源：審計署對學院記錄的分析

2.6 職訓局的使命是為業界提供具價值的支援，促進行業人力發展。審計署認為，學院需要從延遲／取消 4 項已計劃開辦的課程一事汲取教訓，以便在日後改善學院的課程發展工作。

## 審計署的建議

2.7 審計署建議職訓局執行幹事應從延遲／取消開辦已計劃開辦的課程一事汲取教訓，以便在日後改善學院的課程發展工作。

## 職訓局的回應

2.8 職訓局執行幹事同意審計署的建議，並表示學院會參照建議汲取教訓，並適當地改善課程發展程序。

## 課程表現評估

2.9 根據職訓局質素保證制度，學院須每年就課程表現進行分析，以持續改善課程。按照該制度，學院檢討資歷架構下的高級文憑課程、文憑課程和證書課程，並向職訓局總部提交綜合課程質素分析報告。

2.10 學院按照下述 7 項指標衡量課程表現：

- (a) **收生率** 收生率指截至收生期結束時的收生人數佔計劃收生名額的百分比；
- (b) **留讀率** 高級文憑課程的留讀率指課程個別單元留讀率的加權平均值。單元留讀率指受評核學生人數佔修讀學生人數的百分比。文憑課程和證書課程的留讀率指學年完結時修讀學生人數佔收生期完結時修讀學生人數的百分比；
- (c) **及格率** 高級文憑課程的及格率指課程個別單元及格率的加權平均值。單元及格率指及格學生人數佔受評核學生人數的百分比。文憑課程和證書課程的及格率指學年完結時通過評核學生人數佔修讀學生人數的百分比；
- (d) **就業率** 就業率指就業的畢業生人數佔就業畢業生人數與正在求職的畢業生人數總和的百分比；
- (e) **升學率** 升學率指畢業後就讀全日制課程的畢業生人數佔畢業生總數的百分比；



- (f) **學生滿意程度** 課程的學生滿意程度以分析學生問卷調查結果所得的分數表示；及
- (g) **僱主滿意程度** 僱主滿意程度以分析僱主意見調查結果所得的分數表示。

### **需要加強措施提升課程表現**

2.11 在 2016/17 學年的綜合課程質素分析報告中，學院審視 22 項全日制課程 (包括 1 項高級文憑課程、9 項文憑課程和 12 項證書課程) 和 6 項兼讀制課程 (包括 2 項文憑課程和 4 項證書課程)，並按模式和程度 (如全日制文憑課程、兼讀制證書課程等) 匯報課程的整體表現。根據該報告，審計署留意到以下事項：

- (a) **酒店及旅遊學院和中華廚藝學院部分課程未能達到目標收生率** 學院為其課程所定的目標收生率為 100%。審計署留意到，在 2016/17 學年，酒店及旅遊學院和中華廚藝學院部分課程的收生率並未達到目標 (見表四)。在 22 項全日制課程中，7 項 (32%) 的收生率低於 100%，由 0% 至 77% 不等。在 6 項兼讀制課程中，1 項 (17%) 的收生率低於 100% (即 44%)；

表四

酒店及旅遊學院和中華廚藝學院的課程收生率  
(2014/15 至 2016/17 學年)

| 模式和程度          | 收生率          |            |            |
|----------------|--------------|------------|------------|
|                | 2014/15 學年   | 2015/16 學年 | 2016/17 學年 |
| <b>酒店及旅遊學院</b> |              |            |            |
| 全日制文憑課程        | 121%         | 70%        | 91%        |
| 全日制證書課程        | 158%         | 69%        | 60%        |
| <b>中華廚藝學院</b>  |              |            |            |
| 全日制文憑課程        | 145%         | 108%       | 94%        |
| 全日制證書課程        | 23%<br>(註 1) | 62%        | 79%        |
| 兼讀制文憑課程        | 不適用<br>(註 2) | 93%        | 44%        |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

註 1：2014/15 學年，中華廚藝學院全日制證書課程的收生率低於目標。原本分配予該等課程的資源調撥作提供全日制文憑課程的額外學額。

註 2：2015/16 學年以前，課程表現的年度分析並不包括兼讀制課程。

- (b) **國際廚藝學院課程超額收生** 超額收生可能影響教學質素。審計署留意到，在 2016/17 學年，國際廚藝學院開辦的全日制高級文憑課程、全日制文憑課程、全日制證書課程和兼讀制證書課程的收生率分別為 143%、107%、164% 和 111% (見表五)。在 22 項全日制課程中，12 項 (55%) 的收生率高於 100%，由 106% 至 207% 不等。在 6 項兼讀制課程中，3 項 (50%) 的收生率高於 100%，由 107% 至 120% 不等；

表五

國際廚藝學院的課程收生率  
(2014/15 至 2016/17 學年)

| 模式和程度     | 收生率        |            |            |
|-----------|------------|------------|------------|
|           | 2014/15 學年 | 2015/16 學年 | 2016/17 學年 |
| 全日制高級文憑課程 | 147%       | 93%        | 143%       |
| 全日制文憑課程   | 99%        | 124%       | 107%       |
| 全日制證書課程   | 91%        | 154%       | 164%       |
| 兼讀制證書課程   | 不適用<br>(註) | 103%       | 111%       |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

註：2015/16 學年以前，課程表現的年度分析並不包括兼讀制課程。

- (c) **部分課程未能達到目標留讀率** 學院為全日制高級文憑課程制訂的目標留讀率為 95%，而全日制文憑課程和證書課程的目標留讀率為 85%。審計署留意到，在 2016/17 學年，下列全日制文憑和證書課程未達目標：

- (i) **酒店及旅遊學院** 全日制證書課程的留讀率為 81%；
- (ii) **中華廚藝學院** 全日制證書課程的留讀率為 78%；及
- (iii) **國際廚藝學院** 全日制文憑課程的留讀率為 83%。

21 項全日制文憑課程和證書課程中，6 項 (29%) 的留讀率少於 85% 的目標，由 76% 至 81% 不等；及

- (d) **及格率下降** 學院沒有為課程制訂目標及格率。審計署留意到，在 2016/17 學年，部分課程的及格率低於 80%，並有下降趨勢（見表六）。

表六

課程及格率  
(2014/15 至 2016/17 學年)

| 模式和程度          | 及格率        |            |            |
|----------------|------------|------------|------------|
|                | 2014/15 學年 | 2015/16 學年 | 2016/17 學年 |
| <b>酒店及旅遊學院</b> |            |            |            |
| 全日制文憑課程        | 92%        | 96%        | 94%        |
| 全日制證書課程        | 93%        | 86%        | <b>77%</b> |
| 兼讀制文憑課程        | 不適用<br>(註) | 94%        | 97%        |
| <b>中華廚藝學院</b>  |            |            |            |
| 全日制文憑課程        | 86%        | 91%        | 88%        |
| 全日制證書課程        | 98%        | 83%        | <b>72%</b> |
| 兼讀制文憑課程        | 不適用<br>(註) | 100%       | <b>75%</b> |
| <b>國際廚藝學院</b>  |            |            |            |
| 全日制高級文憑課程      | 80%        | 93%        | 92%        |
| 全日制文憑課程        | 89%        | 93%        | 89%        |
| 全日制證書課程        | 98%        | 96%        | 95%        |
| 兼讀制證書課程        | 不適用<br>(註) | 100%       | <b>73%</b> |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

註：2015/16 學年以前，課程表現的年度分析並不包括兼讀制課程。

### **需要就僱主意見調查涵蓋更多畢業生**

2.12 為檢討和監察學院全日制職前培訓課程的質素，職訓局每年委託機構進行僱主意見調查。

2.13 畢業生如符合以下條件，其僱主會獲邀參與僱主意見調查：

- (a) 畢業生以全職聘用條款從事與學業相關的職業；
- (b) 畢業生於調查期前在同一公司受僱至少 3 個月；及
- (c) 畢業生同意可聯絡其僱主進行調查。

2.14 僱主意見調查衡量僱主對職前培訓課程畢業生表現的滿意程度。僱主滿意程度的評分由 1 分（極差）至 10 分（優異）。根據顧問於 2018 年 10 月提交的 2015/16 學年畢業生調查結果，僱主整體滿意程度為 7.3 分。

2.15 就 2015/16 學年畢業生所進行的調查，審計署留意到：

- (a) **少於半數的畢業生同意進行調查** 在 323 名符合第 2.13 段所述首兩項條件的畢業生中，只有 138(43%) 名同意可聯絡其僱主進行調查；及
- (b) **調查只涵蓋 15% 受僱學院畢業生的僱主** 就 84 個向僱主發出問卷的有效樣本中（註 5），僱主交回 69 份。該 69 份僱主交回的問卷只佔 2015/16 學年 470 名受僱畢業生（註 6）的 15%。

2.16 僱主滿意程度是質素保證制度的表現指標之一（見第 2.10(g) 段），調查所得資料的代表性因而非常重要。審計署認為，學院需要採取措施鼓勵更多畢業生同意讓職訓局聯絡其僱主，並審視僱主意見調查的僱主涵蓋準則，使調查可涵蓋更多畢業生的僱主。

---

註 5：無效樣本包括已離開僱主公司的畢業生或兼職畢業生。

註 6：受僱畢業生人數指在 2015/16 學年畢業生就業調查中，回覆已就業和正在工作賺取薪金或利潤的畢業生人數。

## 審計署的建議

2.17 審計署建議職訓局執行幹事應：

- (a) 加強措施提升學院課程的表現，尤其是在收生率、留讀率及及格率方面；
- (b) 盡量確保收生人數不要大幅超逾目標人數，如無法避免超額收生，應採取有效措施，減低超額收生可能對課程帶來的不良影響；
- (c) 採取措施，鼓勵更多畢業生同意讓職訓局聯絡其僱主參與僱主意見調查；及
- (d) 審視僱主意見調查的僱主涵蓋準則，使調查可涵蓋更多畢業生的僱主。

## 職訓局的回應

2.18 職訓局執行幹事同意審計署的建議，並表示：

- (a) 學院會繼續採取措施，提升受人口變化和就業機會等多項因素影響的課程表現；
- (b) 已採取措施，確保更有效調配現有資源，及按需要增加資源，以維持教學質素。學院日後會繼續進行這些工作；及
- (c) 學院會繼續探討方法鼓勵畢業生同意讓職訓局聯絡其僱主，也會定期審視進行僱主意見調查時涵蓋僱主的準則。

## 工作實習

2.19 根據職訓局的《學務通則》，工作實習是職訓局高級文憑課程的必修部分，所有學生須於畢業前完成工作實習。

2.20 工作實習單元旨在讓學生有機會把所學的學科知識和技能應用於實際職場，從而熟習工作環境及有關行業的常規和慣常做法。工作實習有助學生裝備自己，探索就業志向／行業將來的發展梯階。

2.21 在2018/19學年，中華廚藝學院和國際廚藝學院提供3項高級文憑課程，即廚藝高級文憑、國際主題樂園及項目管理高級文憑和西式包餅及糖藝高級文憑。國際廚藝學院將於2019/20學年開辦1項新的高級文憑課程，即葡萄酒及飲品商業管理高級文憑。

### **需要就偏離《學務通則》的情況獲正式批准**

2.22 審計署留意到，中華廚藝學院和國際廚藝學院提供或即將提供的4項高級文憑課程當中，2項（即西式包餅及糖藝高級文憑和廚藝高級文憑）沒有工作實習單元，而以工作綜合實習單元作為替代。

2.23 根據《學務通則》，為符合特定行業的登記、發牌或其他規定，如獲有關課程的學務委員會批准，工作實習可以以實地工作、實習課或工作綜合實習等形式取代。審計署審視該2項高級文憑課程的課程發展和審批過程記錄，發現並沒有文件證據顯示：

- (a) 曾就《學務通則》下高級文憑課程須包含工作實習的規定，以及偏離《學務通則》的理據加以討論；及
- (b) 就偏離《學務通則》給予批准。

2.24 2019年2月，職訓局回應審計署查詢時告知審計署，職訓局正在考慮是否需要檢討《學務通則》，以便更靈活地實行工作實習單元。

### **審計署的建議**

2.25 審計署**建議**職訓局執行幹事應：

- (a) 如有需要，檢討並適時修訂《學務通則》，以促進課程發展；及
- (b) 採取措施，在有充分理據支持下，確保偏離《學務通則》的情況獲正式批准。

### **職訓局的回應**

2.26 職訓局執行幹事同意審計署的建議。



## 第 3 部分：T 酒店和訓練餐廳的管理

3.1 本部分探討 T 酒店和訓練餐廳的管理。審計署發現下述範疇有可予改善之處：

- (a) T 酒店的管理 (第 3.2 至 3.19 段)；及
- (b) 訓練餐廳和酒店酒廊的管理 (第 3.20 至 3.37 段)。

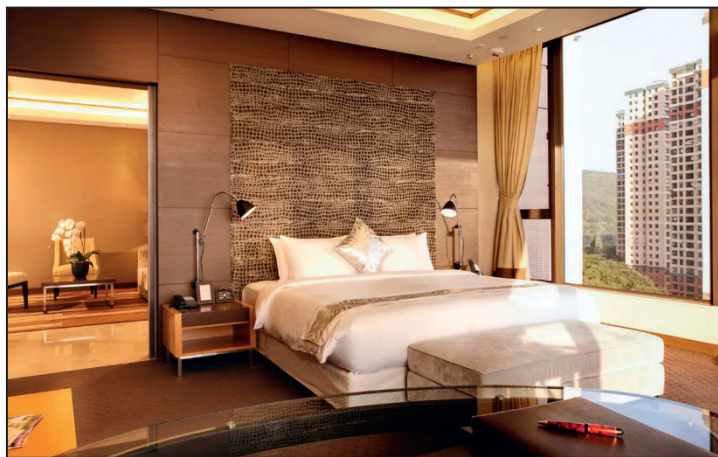
### T 酒店的管理

3.2 2006 年 6 月，職訓局理事會通過在職訓局薄扶林大樓 6 樓設立 T 酒店。T 酒店旨在為學生提供現實工作環境，使他們得到最佳的訓練設施。學生在真實的工作環境下，能夠與真正的酒店住客交流，從而提升服務顧客、溝通和解決問題的技巧。T 酒店的建造費用為 5,400 萬元。

3.3 2011 年 3 月，T 酒店開始營運。T 酒店設有 30 間客房 (包括 3 間套房)(見照片五)。酒店由實習生在款待訓練導師組成的小組監督和指導下運作。2017–18 財政年度，T 酒店的收入為 790 萬元，開支為 420 萬元 (不包括員工開支)。

照片五

T 酒店的套房



資料來源：學院的記錄

需要改善酒店入住率

3.4 審計署留意到，學院以 70% 入住率預計房間收入。學院與職訓局曾數次討論 T 酒店的入住率：

- (a) 2006 年，學院告知職訓局理事會，T 酒店首年營運的預計房間收入以 70% 預算入住率的假設為基礎（註 7）；及
- (b) 2013 年 1 月，學院告知職訓局財務委員會，計算房間收入的財務模型以 70% 整體入住率的假設為基礎。

---

註 7：根據香港旅遊發展局每月進行的酒店入住率調查結果，2006 年香港所有酒店的平均入住率為 87%。

3.5 在 2014 年 7 月的收益管理委員會 (註 8) 會議上，主席表示，T 酒店應維持每天有 20 至 21 個房間的入住水平 (註 9)，才能提供最適切的訓練活動。2019 年 2 月，學院回應審計署查詢時告知審計署，T 酒店的目標是使入住率達到最佳而不是最高水平。除市場因素外，酒店入住率的管理還受到學生能力、培訓需要和能力、收生人數，以及不同課程綜合學習體驗 (註 10) 的持續時間等因素影響。

3.6 審計署分析 2013–14 至 2017–18 財政年度的 5 年期間 T 酒店的入住率。審計署留意到，每月入住率由 2015 年 7 月的 28.3% 至 2016 年 12 月的 81.5% 不等，平均為 54.9% (見圖三)。在該 60 個月中，有 53 個月 (88%) 的每月入住率低於 70%。

---

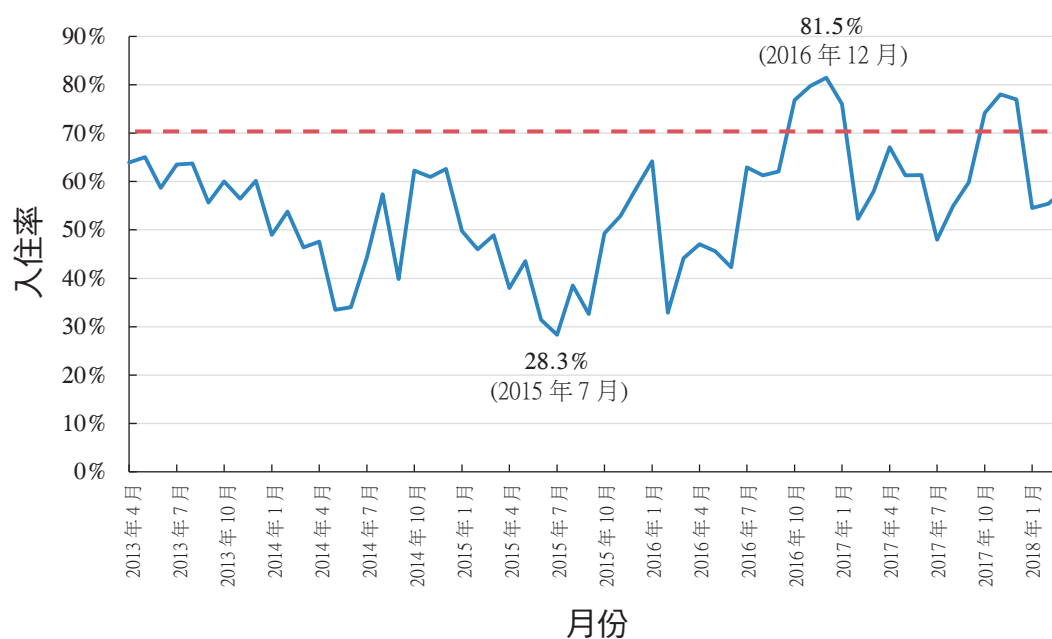
註 8：收益管理委員會由學院成立，職權範圍包括：(a) 按照行業做法，根據市場需求、季節性波動、行業趨勢等因素，釐定、檢討和調整 T 酒店的房價，以爭取最高的入住率和房價，達到收入目標；及 (b) 根據職訓局的相關政策和行業做法，並顧及提供優質服務和收回成本等需要，釐定、檢討和調整 T 酒店及水療培訓中心提供的雜項服務的費用和收費。

註 9：在 30 間客房中，1 間套房預留作模擬訓練用途，例如進行餐飲訓練和房務訓練。20 至 21 個房間的入住水平相等於約 70% 的入住率 ( $20 \div 29 = 69\%$ ， $21 \div 29 = 72\%$ )。

註 10：為了讓學生把理論知識和實用技能融會於真實工作環境，並通過實習反思學習所得，學院在大部分全日制培訓課程加入綜合學習體驗單元，安排學生連續數日輪班參加，使他們就行業規範和慣例做好準備。

圖三

T 酒店每月入住率  
(2013-14 至 2017-18 財政年度)



資料來源：審計署對學院記錄的分析

3.7 審計署認為，學院需要採取措施，改善入住率以達到 T 酒店的目標，為學生提供現實工作環境，使他們得到最佳的訓練設施。

### **需要更加善用旅行代理商預訂途徑**

3.8 酒店住客可通過兩個途徑預訂 T 酒店房間：

- (a) 旅行代理商的網上預訂平台（旅行代理商預訂途徑——註 11）；或
- (b) 直接以電話或電郵預訂（直接預訂途徑）。

3.9 審計署分析 2016 年（5 月至 12 月）至 2018 年期間經由旅行代理商預訂途徑和直接預訂途徑獲分配及售出的房間晚數（見表七），以探討兩個預訂途徑的成效。審計署留意到：

- (a) 旅行代理商預訂途徑的年度銷售率（即售出獲分配房間晚數的百分比）（由 96.9% 至 99.7% 不等）遠高於直接預訂途徑的年度銷售率（由 54.5% 至 58.5% 不等）；
- (b) 分配予旅行代理商預訂途徑的房間晚數佔總房間晚數少於 20%；及
- (c) 並無文件證據顯示學院在決定分配房間晚數予旅行代理商預訂途徑和直接預訂途徑時的考慮因素。

---

註 11：自 2016 年 5 月起，學院與一間旅行代理商簽訂合約，讓旅客通過該旅行代理商的網上預訂平台預訂 T 酒店的標準客房。

表七

旅行代理商預訂途徑和直接預訂途徑  
獲分配及售出房間晚數的分析  
(2016 年 (5 月至 12 月) 至 2018 年)

|                               | 2016 年<br>5 月至 12 月<br>(註 1) | 2017 年                    | 2018 年                   |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| <b>旅行代理商預訂途徑</b>              |                              |                           |                          |
| 獲分配房間晚數 (a)                   | 1 053<br>(15.3%)             | 2 011<br>(19.3%)          | 1 659<br>(19.5%)         |
| 售出房間晚數 (b)                    | 1 020                        | 2 005                     | 1 647                    |
| 銷售率<br>(c) = (b) ÷ (a) × 100% | 96.9%                        | 99.7%                     | 99.3%                    |
| <b>直接預訂途徑</b>                 |                              |                           |                          |
| 獲分配房間晚數 (d)                   | 5 826<br>(84.7%)             | 8 413<br>(80.7%)          | 6 844<br>(80.5%)         |
| 售出房間晚數 (e)                    | 3 410                        | 4 675                     | 3 730                    |
| 銷售率<br>(f) = (e) ÷ (d) × 100% | 58.5%                        | 55.6%                     | 54.5%                    |
| <b>整體</b>                     |                              |                           |                          |
| 獲分配房間晚數<br>(g) = (a) + (d)    | 6 879<br>(100%)              | 10 424<br>(100%)<br>(註 2) | 8 503<br>(100%)<br>(註 2) |
| 售出房間晚數<br>(h) = (b) + (e)     | 4 430                        | 6 680                     | 5 377                    |
| 銷售率<br>(i) = (h) ÷ (g) × 100% | 64.4%                        | 64.1%                     | 63.2%                    |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

註 1：T 酒店與旅行代理商的合約於 2016 年 5 月開始生效。

註 2：由於 T 酒店曾於 2018 年進行大規模裝修，休業 58 天，故可供出售的房間晚數由 2017 年的 10 424 個房間晚數減至 2018 年的 8 503 個房間晚數。

附註：括號內的百分比代表分配予該預訂途徑的房間晚數百分比。

審計署認為，學院需要考慮分配更多房間晚數予旅行代理商預訂途徑，以提升 T 酒店的整體入住率。

### **需要改善水療培訓中心的使用率**

3.10 T 酒店設有 6 000 平方呎的水療培訓中心，當中配備按摩浴、桑拿、蒸氣浴和護理室（見照片六）。酒店住客可免費使用按摩浴、桑拿及蒸氣浴設施。酒店住客和 TDS 餐飲學會會員（見第 3.32 段）也可付費接受護理室內提供的按摩療程。



照片六

水療培訓中心內的護理室



資料來源：審計署在 2019 年 1 月 10 日拍攝的照片

3.11 審計署審查 2016 至 2018 年期間水療培訓中心的使用率，留意到水療培訓中心的使用率偏低：

- (a) 每年使用水療培訓中心的訪客人數由 356 人至 565 人不等；及
- (b) 雖然情況已有改善，但在 2018 年，沒有訪客使用水療培訓中心日數的百分比仍然偏高 (25%)(見表八)。

表八

水療培訓中心使用率的分析  
(2016 至 2018 年)

| 訪客人數  | 2016 年     | 2017 年     | 2018 年     |
|-------|------------|------------|------------|
|       | 日數 (百分比)   |            |            |
| 0     | 121 (39%)  | 102 (28%)  | 78 (25%)   |
| 1     | 88 (28%)   | 94 (26%)   | 84 (28%)   |
| 2     | 59 (19%)   | 81 (22%)   | 78 (25%)   |
| 3     | 27 (9%)    | 54 (15%)   | 39 (13%)   |
| 4 或以上 | 15 (5%)    | 32 (9%)    | 28 (9%)    |
| 總計    | 310 (100%) | 363 (100%) | 307 (100%) |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

備註：2016 年 6 月 1 日前，除公眾假期外，水療培訓中心每星期開放 5 天 (星期一至五)。自 2016 年 6 月 1 日起，水療培訓中心每星期開放 7 天，包括公眾假期。在 2016 年，由於星期六、星期日、公眾假期、進行保養或裝修工程，水療培訓中心關閉了 56 天。在 2017 和 2018 年，由於進行保養或裝修工程，水療培訓中心分別關閉了 2 天和 58 天。

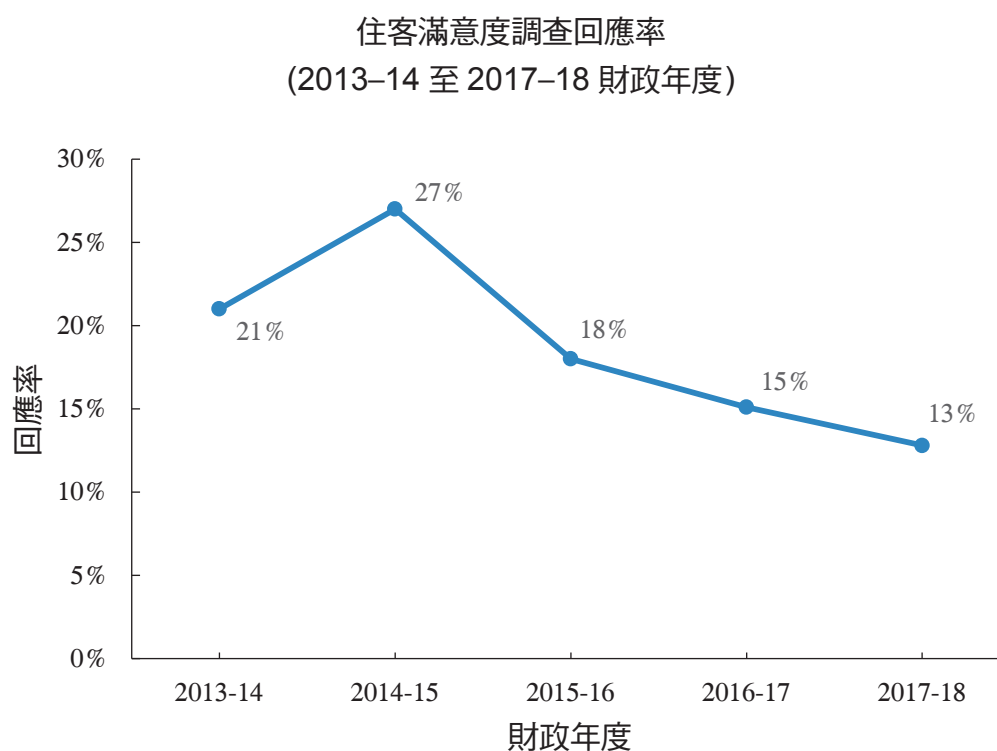
3.12 學院表示，水療培訓中心為水療課程的學生和參加水療綜合學習體驗單元的學生提供訓練機會，也增加 T 酒店對潛在住客的吸引力。審計署認為，學院需要採取措施，進一步增加水療培訓中心的使用率。

### 需要改善住客滿意度調查的回應率

3.13 T 酒店利用住客意見卡收集住客意見。住客意見卡放置於客房書桌。住客辦理入住登記時，學生向住客介紹客房設施，並告知住客意見卡的位置。

3.14 審計署審查 2013–14 至 2017–18 財政年度期間接獲的住客意見卡數目，留意到住客滿意度調查的年度回應率由 2013–14 財政年度的 21% 下降至 2017–18 財政年度的 13% (見圖四)。

圖四



資料來源：審計署對學院記錄的分析

3.15 T 酒店旨在為學生提供現實工作環境，使他們得到最佳的訓練設施。學生能夠與真正的酒店住客交流，從而提升服務顧客、溝通和解決問題的技巧 (見第 3.2 段)。住客意見卡上的意見為學生和學院提供有用意見和建議，使學生改善表現，也使學院為學生提供更佳訓練。審計署認為，學院需要採取措施，改善住客滿意度調查的回應率 (例如向填寫意見卡的住客贈送紀念品)。

### 需要確保適時推行內部審核組提出的建議

3.16 2011 年，學院要求職訓局內部審核組就 T 酒店的營運進行內部審核。2013 年 12 月，內部審核組完成 T 酒店的營運和合規審核，並提出 64 項建議。審計署留意到：

- (a) 2015 年 10 月，內部審核組就該 64 項建議的推行進度完成跟進檢討，發現當中 38 項 (59%) 的推行工作並未完成 (註 12)；及
- (b) 2016 年 4 月舉行的職訓局審核委員會會議上，委員對找到大量缺失和改善工作進展緩慢表示關注。

3.17 學院於 2018 年 12 月回應審計署查詢時告知審計署，截至 2018 年 11 月 30 日，該 38 項建議中，除 2 項 (註 13) 外，其餘已獲推行。審計署認為，學院推行內部審核組建議的進度緩慢。學院需要從速完成推行該 2 項未落實的建議。

### 審計署的建議

3.18 審計署建議職訓局執行幹事應：

- (a) 採取措施，改善 T 酒店的入住率，以達到最佳水平；
- (b) 考慮分配更多 T 酒店房間晚數予旅行代理商預訂途徑；
- (c) 採取措施，改善 T 酒店水療培訓中心的使用率；
- (d) 採取措施，改善 T 酒店住客滿意度調查的回應率；及
- (e) 從速跟進 2013 年內部審核組就 T 酒店營運提出的 2 項未推行建議。

---

註 12：38 項未推行的建議中，6 項與法律合規、衛生和安全相關，10 項與酒店收入和豁免收費相關，12 項與提供款待服務和收款相關，以及 10 項與採購和物料管理相關。

註 13：兩項未推行的改善工作與餐飲項目報價文件，以及維護非餐飲項目本地供應商名單相關。

### 職訓局的回應

3.19 職訓局執行幹事同意審計署的建議。

### 訓練餐廳和酒店酒廊的管理

3.20 學院營運 3 間訓練餐廳和 T 酒店酒廊，為學生營造更佳更豐富的訓練環境：

- (a) 職訓局九龍灣大樓的 1 間西式訓練餐廳（見照片七）；
- (b) 職訓局薄扶林大樓 T 酒店的 T 酒店酒廊（見照片八）；
- (c) 職訓局薄扶林大樓的 1 間西式訓練餐廳（見照片九）；及
- (d) 職訓局薄扶林大樓的 1 間中式訓練餐廳（見照片十）。

照片七

職訓局九龍灣大樓的西式訓練餐廳



資料來源：學院的記錄

照片八

職訓局薄扶林大樓 T 酒店的 T 酒店酒廊



資料來源：學院的記錄



照片九

職訓局薄扶林大樓的西式訓練餐廳



資料來源：學院的記錄

照片十

職訓局薄扶林大樓的中式訓練餐廳



資料來源：學院的記錄

3.21 該 3 間訓練餐廳和 T 酒店酒廊由 TDS 餐飲學會（見第 3.32 段）營運。酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院管理委員會成立食品安全管理委員會，其職權範圍如下：

- (a) 令訓練廚房和餐廳所製作食品的衛生和品質維持優良；
- (b) 加強 TDS 餐飲學會會員的信心；
- (c) 盡量減低食物中毒和 TDS 餐飲學會會員投訴食物中有異物的可能性；
- (d) 確保符合香港有關食品的法例；
- (e) 為實習生提供訓練，以了解食品安全的重要性，讓他們在模擬環境中學習衛生做法；及
- (f) 定期推動持續改善食品安全管理系統。

3.22 食品安全管理委員會採取下述 3 項措施，確保食品安全：

- (a) **前提方案驗證** 前提方案驗證是學院職員每月進行的突擊檢查。檢查範圍涵蓋個人衛生、食品衛生及環境衛生，目的是評估有沒有可導致潛在食品污染的危害；
- (b) **食品安全體系認證** 訓練廚房和餐廳每年進行食品安全體系認證，以取得國際標準化組織 (ISO) 22000 的食品安全管理系統證書。ISO 22000 載列機構需要符合的規定，以證明有能力控制食品安全危害和確保食品安全。食品安全管理委員會認為，取得 ISO 22000 證書可以豐富學生的學習體驗和增進食品安全知識；及
- (c) **微生物測試** 學院進行微生物測試，以確定 4 個測試類別（即學生手部、食物接觸面、水和冰，以及餐飲項目）的衛生狀況。學院表示：
  - (i) 測試涵蓋水和冰、餐飲項目 2 個測試類別，以評估整個食品供應鏈和製作過程中食品質量控制的成效；及
  - (ii) 為了幫助學生養成良好的衛生習慣、意識和心態，測試涵蓋另外 2 個測試類別，即學生手部和食物接觸面。這會教導學生用量化方法評估訓練廚房衛生做法的成效，並提供訓練平台，讓學生熟習實際餐飲環境中不同類型的衛生情況。



### 職訓局九龍灣大樓西式訓練餐廳未有進行食品安全體系認證和微生物測試

3.23 審計署審查 2014/15 至 2017/18 學年期間學院的記錄，留意到：

- (a) 全部 3 間訓練餐廳和 T 酒店酒廊均有進行前提方案驗證；
- (b) 職訓局薄扶林大樓的中式訓練餐廳、西式訓練餐廳和 T 酒店酒廊均有進行食品安全體系認證和微生物測試；及
- (c) 職訓局九龍灣大樓的西式訓練餐廳未有進行食品安全體系認證和微生物測試。該餐廳沒有取得 ISO 22000 證書。

3.24 2019 年 2 月，學院回應審計署查詢時告知審計署：

- (a) 在參加綜合學習體驗單元期間，職訓局九龍灣大樓的學生可在職訓局薄扶林大樓的訓練餐廳和 T 酒店酒廊，直接體驗 ISO 22000 和微生物測試的做法；
- (b) 雖然職訓局九龍灣大樓的西式訓練餐廳未有取得 ISO 22000 證書，但該餐廳也採用 ISO 制度。以額外資源為訓練餐廳取得 ISO 22000 證書並不符合成本效益；及
- (c) 職訓局九龍灣大樓沒有測試設施，因此未有在該大樓的西式訓練餐廳進行微生物測試。

食品安全管理委員會的職權範圍，包括令訓練廚房和餐廳所製作食品的衛生和品質維持優良，而進行微生物測試的目的之一是評估食品質量控制的成效（見第 3.21(a) 及 3.22(c)(i) 段）。審計署認為，為確保衛生和食品安全，學院需要考慮把微生物測試擴展至職訓局九龍灣大樓的西式訓練餐廳。為克服職訓局九龍灣大樓缺乏測試設施的困難，學院可考慮把測試樣本送到職訓局薄扶林大樓的實驗室，或把測試外判予外間的商營化驗室。

### 微生物測試結果

3.25 評估微生物測試結果採用的衛生標準如下：

- (a) 就水和冰、餐飲項目兩個測試類別，學院採用政府食物安全中心發出的《食品微生物含量指引》所載列的衛生標準；及
- (b) 就學生手部及食物接觸面兩個測試類別，由於香港沒有官方指引訂明衛生標準，因此學院自行訂立標準。

3.26 審計署審查 2014/15 至 2017/18 學年進行的微生物測試結果，發現在水和冰、餐飲項目兩個測試類別當中，只有 1 個餐飲項目樣本並未達到衛生標準(註 14)，其餘均達到標準。學生手部和食物接觸面兩個測試類別的結果顯示則有可予改善之處。兩者達到衛生標準的樣本的百分率分別為 85.7% 至 93.8%，以及 57.9% 至 81.1% (見表九)。

---

註 14：2014/15 學年，在 20 個餐飲項目樣本當中，1 個未能通過微生物測試。

表九

微生物測試結果  
(2014/15 至 2017/18 學年)

| 學年                                          | 學生手部       |       | 食物接觸面      |       |
|---------------------------------------------|------------|-------|------------|-------|
|                                             | 測試進行<br>數目 | 及格率   | 測試進行<br>數目 | 及格率   |
| <b>(a) 西式訓練餐廳／ T 酒店酒廊 (職訓局薄扶林大樓 6 樓)(註)</b> |            |       |            |       |
| 2014/15                                     | 10         | 90%   | 17         | 52.9% |
| 2015/16                                     | 12         | 100%  | 20         | 50%   |
| 2016/17                                     | 16         | 93.8% | 18         | 83.3% |
| 2017/18                                     | 16         | 93.8% | 18         | 83.3% |
| <b>(b) 中式訓練餐廳 (職訓局薄扶林大樓 8 樓)</b>            |            |       |            |       |
| 2014/15                                     | 11         | 81.8% | 12         | 75%   |
| 2015/16                                     | 14         | 78.6% | 18         | 66.7% |
| 2016/17                                     | 16         | 93.8% | 19         | 78.9% |
| 2017/18                                     | 14         | 85.7% | 15         | 73.3% |
| <b>整體 (c) = (a) + (b)</b>                   |            |       |            |       |
| 2014/15                                     | 21         | 85.7% | 29         | 62.1% |
| 2015/16                                     | 26         | 88.5% | 38         | 57.9% |
| 2016/17                                     | 32         | 93.8% | 37         | 81.1% |
| 2017/18                                     | 30         | 90%   | 33         | 78.8% |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

註：西式訓練餐廳和 T 酒店酒廊均在職訓局薄扶林大樓 6 樓，兩者毗鄰並共用廚房。

3.27 學院表示，微生物測試涵蓋學生手部和食物接觸面兩個測試類別，目的是幫助學生養成良好的衛生習慣、意識和心態，以達致訓練目的 (見第3.22(c)(ii)段)。如測試結果低於學院訂立的標準，食物處理員須重新受訓，完成訓練後再次進行測試，以確定有所改善。審計署留意到，正如表九顯示，2014/15 至 2016/17 學年期間，雖然學生手部和食物接觸面的衛生程度已有改善，2017/18 學年的結果顯示衛生程度略有下跌。審計署認為，衛生情況尚有可予改善之處，尤其是食物接觸面的測試類別。學院需要繼續監察微生物測試結果，並致力改善學生手部和食物接觸面的衛生情況。

### **需要收集顧客對實習生普通話（除英語外）水平的意見**

3.28 訓練餐廳和 T 酒店酒廊每桌顧客均獲邀填寫滿意度調查問卷。問卷涵蓋 4 個方面：

- (a) 實習生提供的服務；
- (b) 實習生的英語水平；
- (c) 食品質素；及
- (d) 飲品質素。

顧客可按 4 個級別 (即“優秀”、“良好”、“一般”和“可予改善”)，說明每一方面的滿意程度。

3.29 在 2017/18 學年收集的 4 870 份滿意度調查問卷中，就每個方面的滿意程度給予“優秀”或“良好”級別的顧客百分比佔 84.8% 至 96.9% 不等。然而，審計署留意到，問卷只涵蓋實習生的英語水平，但沒有就他們的普通話水平收集顧客意見。由於 TDS 餐飲學會的目標之一是推動會員和學院學生使用英語和普通話 (見第 3.32(d) 段)，審計署認為，學院就實習生的英語水平收集顧客意見的同時，也要就他們的普通話水平收集意見。

### **廚餘處理**

3.30 致力達到可持續發展是職訓局的環保政策之一。為減少固體廚餘，學院在職訓局薄扶林大樓和國際廚藝學院大樓安裝廚餘機，把廚餘轉化為肥料。然

而，職訓局九龍灣大樓和職訓局天水圍大樓並沒有安裝廚餘機。學院表示，該兩個校園廚餘量少，因此廚餘不經處理，當作一般廢物棄置。

3.31 2017-18 財政年度，職訓局九龍灣大樓產生的廚餘量為 3 403 公斤 (註 15)。審計署留意到，除了在大樓內安裝廚餘機，另有其他方法把廚餘循環再造，例如環境保護署建立了有機資源回收中心網絡，方便把廚餘運送到中心並轉化成有用的資源 (註 16)，從而減少廚餘造成的滋擾 (註 17)。審計署認為，職訓局九龍灣大樓和職訓局天水圍大樓沒有安裝廚餘機，學院需要探討該兩幢大樓處理廚餘的其他可行方法。

### **需要善用 TDS 餐飲學會的盈餘資金**

3.32 1989 年，為促進訓練餐廳的營運，職訓局成立 TDS 餐飲學會。TDS 餐飲學會的目標是：

- (a) 為會員提供國際和中式餐飲；
- (b) 協助學院培訓學生，為他們投身款待業 (尤其是餐飲服務業) 作好準備；
- (c) 為學院學生提供機會，接待說英語或普通話的顧客；
- (d) 推動會員和學院學生使用英語和普通話；及
- (e) 購買、承租或交換、租用或以其他方式獲得及持有任何學會業務或活動所需或有利於進行該等業務或活動或與該等業務或活動相關的權益、權利、特權、特許權、專利、專利權、許可證、守秘程序、機器、廠房、商品存貨及任何房地產或個人財產，並作出附帶於或有助於以上各項或任何一項宗旨之所有合法事項。

---

註 15：學院沒有監察職訓局天水圍大樓產生的廚餘量。

註 16：有機資源回收中心採用生物處理技術，包括堆肥和厭氧分解，把有機廢物轉化成有用的堆肥產品和可回收能源的生物氣，從而減少堆填廢物的需求。

註 17：截至 2018 年 12 月，144 個工商界別機構，包括 37 間酒店和 21 間餐廳表示有意把廚餘運送到有機資源回收中心。

3.33 中式訓練餐廳、兩間西式訓練餐廳和 T 酒店酒廊均由 TDS 餐飲學會營運。客人須先成為 TDS 餐飲學會會員，方可在餐廳用膳（註 18）。在訓練餐廳享用的食品和飲品一般按成本價格收費。會員須以英語或普通話與學生溝通。截至 2018 年 8 月 31 日，TDS 餐飲學會共有 1 654 名會員。

3.34 TDS 餐飲學會以會員費和會員捐款營運。2013–14 至 2017–18 財政年度的 5 年期間，TDS 餐飲學會的盈餘資金上升 60%，由 380 萬元增加至 610 萬元（見表十），是 TDS 餐飲學會在 2017–18 財政年度營運開支（671,742 元）的 9 倍（註 19）。

表十

**TDS 餐飲學會的營運開支和盈餘資金**  
(2013–14 至 2017–18 財政年度)

| 財政年度    | 按年營運開支<br>(元) | 年末盈餘資金    |       |
|---------|---------------|-----------|-------|
|         |               | 金額<br>(元) | 變動百分率 |
| 2013–14 | 657,111       | 3,831,004 | 不適用   |
| 2014–15 | 615,809       | 4,276,774 | +12%  |
| 2015–16 | 910,013       | 4,585,929 | +7%   |
| 2016–17 | 784,716       | 5,170,862 | +13%  |
| 2017–18 | 671,742       | 6,111,026 | +18%  |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

3.35 根據 TDS 餐飲學會會章，學會資金存入職訓局名下的帳目，以支持或支付學會營運的開支和向職訓局捐款，並以之賺取利潤為訓練餐廳、學院、學生和校友帶來裨益。鑑於盈餘資金已累積至可觀金額，學院需要與 TDS 餐飲學會一同訂定計劃，善用盈餘資金。

註 18：T 酒店住客可以在入住酒店期間，以 TDS 餐飲學會臨時會員的身分享用訓練餐廳的服務。

註 19：食品和飲品的銷售收入和食品成本開支均記入學院帳目。TDS 餐飲學會的營運開支包括會所牌照續期費、印刷、文儀開支等。

## 審計署的建議

3.36 審計署建議職訓局執行幹事應：

- (a) 考慮把微生物測試涵蓋範圍擴展至職訓局九龍灣大樓的西式訓練餐廳；
- (b) 繼續監察微生物測試結果，致力改善學生手部和食物接觸面的衛生情況；
- (c) 就實習生的英語水平向訓練餐廳和 T 酒店酒廊顧客收集意見的同時，也要就他們的普通話水平收集意見；
- (d) 為職訓局九龍灣大樓和職訓局天水圍大樓探討處理廚餘的其他可行方法；及
- (e) 與 TDS 餐飲學會一同訂定計劃，善用盈餘資金。

## 職訓局的回應

3.37 職訓局執行幹事同意審計署的建議。



## 第 4 部分：行政事宜

4.1 本部分探討學院的行政事宜。審計署發現以下範疇有可予改善之處：

- (a) 校園管理 (第 4.2 至 4.18 段)；
- (b) 員工管理 (第 4.19 至 4.29 段)；及
- (c) 存貨管理 (第 4.30 至 4.36 段)。

### 校園管理

#### 校園環保表現

4.2 職訓局機構成員的校園須符合專業教育培訓管理委員會 (見第 1.10(a) 段註 3) 制訂的環保目標，減少廢物及耗用資源。環保目標相隔一年制訂。2014/15 至 2017/18 學年期間，專業教育培訓管理委員會為 2015/16 和 2017/18 學年制定環保目標，而沒有為 2014/15 和 2016/17 學年制定目標。當制訂某學年的目標時，會以前年作為參考年。舉例而言，2017/18 學年的用水目標，是 2015/16 學年實際用水量減少 3%。

4.3 **2015/16 學年的環保目標** 2014 年 6 月，專業教育培訓管理委員會制定 2015/16 學年耗用資源的環保目標為：

- (a) 以 2013/14 學年作為參考年，各校園須在用水、用電和用紙方面均節省 5% (以平均每名學生耗用量計算)；及
- (b) 再造紙應佔用紙量至少 20%。

4.4 **2017/18 學年的環保目標** 2016 年 4 月，專業教育培訓管理委員會制定 2017/18 學年耗用資源的環保目標為：

- (a) 以 2015/16 學年作為參考年，各校園須在用水、用電和用紙方面節省 3% (以校園整體耗用量計算)；及
- (b) 再造紙應佔用紙量至少 20%。

### 未能達到校園環保目標

4.5 在國際廚藝學院大樓於 2018 年 9 月啓用之前，學院的校園設於 3 個物業內，即職訓局薄扶林大樓、職訓局九龍灣大樓和職訓局天水圍大樓。學院與職訓局其他單位共用該 3 個物業。以佔用面積計算，學院是職訓局薄扶林大樓的主要使用者（註 20）。職訓局薄扶林大樓的安全、健康及環境事務小組委員會負責監察職訓局薄扶林大樓資源耗用情況，並制訂措施以達到環保目標。

4.6 審計署審查職訓局薄扶林大樓在 2015/16 和 2017/18 學年的環保表現，留意到部分環保目標未能達到（見表十一）：

- (a) 2015/16 和 2017/18 學年節電程度未能達到節約目標；及
- (b) 2017/18 學年使用再造紙百分比未能達標。

---

註 20：除學院外，職訓局薄扶林大樓另有兩個機構成員。學院約佔用職訓局薄扶林大樓總面積的 42%。

表十一

職訓局薄扶林大樓在達到環保目標方面的表現  
(2015/16 和 2017/18 學年)

|              | 2015/16 學年      | 2017/18 學年     |
|--------------|-----------------|----------------|
| <b>用水量</b>   |                 |                |
| 用量           | 每名學生 49 194 公升  | 53 212 立方米     |
| 參考年度用量       | 每名學生 53 758 公升  | 111 972 立方米    |
| 減少百分比        | -8.5%           | -52.5% (註 1)   |
| 達到目標         | ✓               | ✓              |
| <b>用電量</b>   |                 |                |
| 用量           | 每名學生 4 308 千瓦小時 | 9 726 996 千瓦小時 |
| 參考年度用量       | 每名學生 4 386 千瓦小時 | 9 806 103 千瓦小時 |
| 減少百分比        | -1.8%           | -0.8% (註 2)    |
| 達到目標         | ✗               | ✗              |
| <b>用紙量</b>   |                 |                |
| 用量           | 每名學生 1 226 頁    | 4 309 令        |
| 參考年度用量       | 每名學生 1 541 頁    | 5 579 令        |
| 減少百分比        | -20.4%          | -22.8%         |
| 達到目標         | ✓               | ✓              |
| <b>再造紙用量</b> |                 |                |
| 再造紙用量        | 1 521 令         | 700 令          |
| 用紙量          | 5 579 令         | 4 309 令        |
| 再造紙用量百分比     | 27.3%           | 16.2%          |
| 達到目標 (即 20%) | ✓               | ✗              |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

註 1：用水量大幅減少是因為自 2016/17 學年起從食水轉用海水沖廁。

註 2：學院表示，2017/18 學年職訓局薄扶林大樓內其他兩個機構成員的學生訓練時數比 2015/16 學年約增加 17%，導致 2017/18 學年的用電量較高。

4.7 2018 年 12 月，學院回應審計署查詢時告知審計署：

- (a) **減少用電** 自 2015/16 學年起，學院為減少用電而採取下列行動：
  - (i) 加裝動作感應器，控制燈光；
  - (ii) 以發光二極管替代光管；
  - (iii) 分階段以發光二極管替代鹵素燈；
  - (iv) 冬季期間，縮短空氣調節系統運作時間；及
  - (v) 向員工發出提示，請他們節約用電，並告知減少用電的技巧和良好做法；及
- (b) **使用再造紙** 學院採取下列行動，鼓勵員工多用再造紙：
  - (i) 自 2018 年 9 月起，再造紙佔採購紙張數量 20%；及
  - (ii) 2018 年 12 月，向全體員工發出電郵，促請他們協助達到再造紙用量的目標。

雖然學院自 2015/16 學年起採取措施減少用電，但仍未達到用電量的目標。審計署認為，學院需要致力改善環保表現。

### **沒有每年制訂校園環保目標**

4.8 正如第 4.2 段所述，校園環保目標只是隔年制訂。審計署認為，這做法不利鼓勵學院營造有助環保的環境。在沒有制訂環保目標的學年，學生和員工可能不太積極減少廢物和耗用資源。職訓局需要考慮每年制訂環保目標（而不是隔年制訂），或將環保目標涵蓋時間由一年延長至兩年。

### **校園安全管理**

4.9 根據職訓局《安全管理守則》的健康與安全說明，機構成員（包括學院）非常重視運作的安全並在局內提倡推行健康和安全措施。為此，職訓局成立安全、健康及環境事務小組委員會（酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院），監察學院的校園安全。事務小組委員會向酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院管理委員會負責，職權範圍如下：

- (a) 監察妥善落實職業安全政策；
- (b) 分析意外率並建議預防和糾正行動計劃；
- (c) 進行職業安全實地巡查；
- (d) 協助符合香港法律下的職業條例規定；
- (e) 監察向受訓者提供的安全和衛生訓練的成效；
- (f) 推廣安全和環保活動；及
- (g) 向受訓者和員工發放勞工處的安全和衛生資訊。

### **需要盡力改善校園安全**

4.10 2013/14 至 2017/18 學年期間，學院的校園內發生 97 宗意外。每年意外宗數由 15 至 29 宗不等。意外宗數由 2013/14 學年的 16 宗，增加至 2016/17 學年的 29 宗和 2017/18 學年的 20 宗。在 97 宗意外當中，65 宗 (67%) 為割傷或跌傷 (見表十二)。

表十二

學院校園內發生的意外宗數  
(2013/14 至 2017/18 學年)

| 學年      | 割傷<br>(a) | 跌傷<br>(b) | 割傷或跌傷<br>(c) = (a) + (b) | 其他<br>(註)<br>(d) | 總計<br>(e) = (c) + (d) |
|---------|-----------|-----------|--------------------------|------------------|-----------------------|
| 2013/14 | 9 (56%)   | 4 (25%)   | 13 (81%)                 | 3 (19%)          | 16 (100%)             |
| 2014/15 | 8 (53%)   | 6 (40%)   | 14 (93%)                 | 1 (7%)           | 15 (100%)             |
| 2015/16 | 3 (18%)   | 5 (29%)   | 8 (47%)                  | 9 (53%)          | 17 (100%)             |
| 2016/17 | 10 (35%)  | 5 (17%)   | 15 (52%)                 | 14 (48%)         | 29 (100%)             |
| 2017/18 | 8 (40%)   | 7 (35%)   | 15 (75%)                 | 5 (25%)          | 20 (100%)             |
| 整體      | 38 (39%)  | 27 (28%)  | 65 (67%)                 | 32 (33%)         | 97 (100%)             |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

註：其他意外包括撞傷、燒傷或提舉重物受傷。

4.11 2019 年 1 月，學院回應審計署查詢時告知審計署，已採取下列預防措施，減少意外宗數：

- (a) 在廚房和公眾地方張貼有關安全使用刀具和慎防滑倒的海報；
- (b) 訓練人員每天早上向學生訓話時，都涵蓋廚房安全及衛生和慎防跌倒等題目；
- (c) 天氣潮濕期間，在高風險的地方（例如洗手間）放置地板乾燥機；
- (d) 在潮濕地方擺放警告標誌；及
- (e) 在梯級邊沿安裝防滑帶。

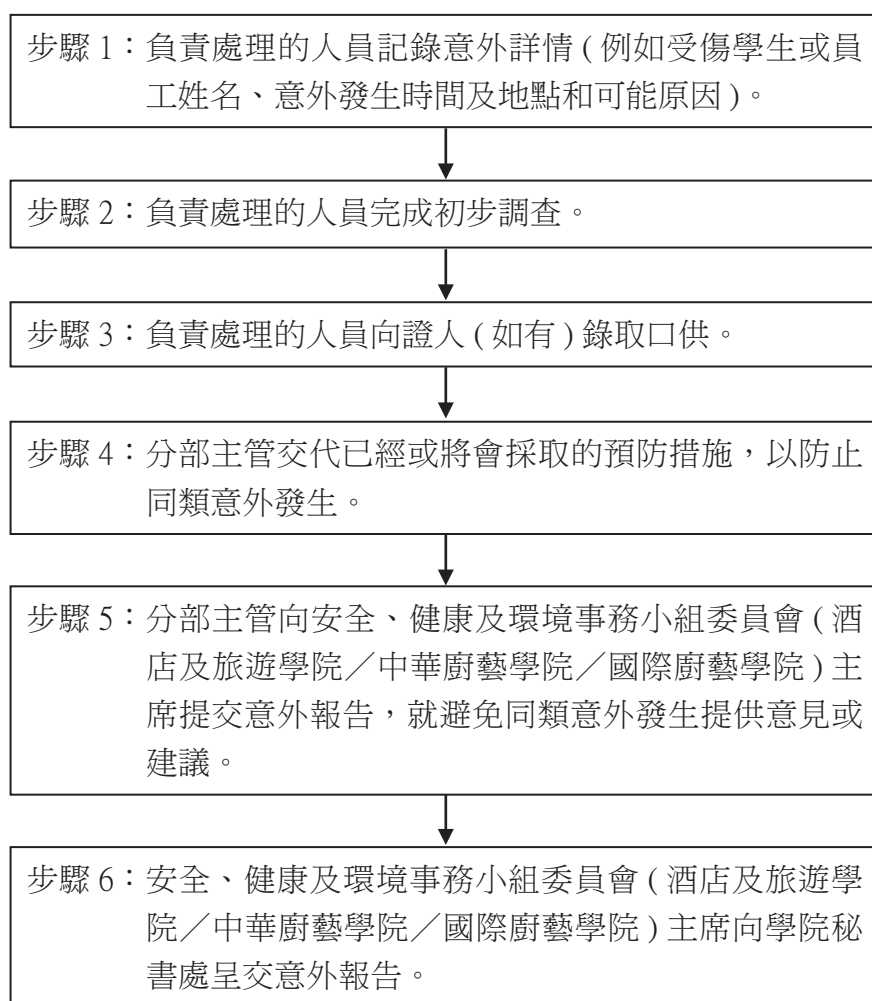
4.12 鑑於一宗意外也嫌太多，審計署認為學院需要分析歷年發生的意外（例如有沒有意外黑點），並致力採取有效措施，減少意外發生。

### 需要改善處理意外的適時程度

4.13 職訓局的《安全管理守則》規定，不論嚴重程度如何，每宗意外均應調查。就每宗意外進行調查，旨在確定意外原因，以及採取糾正措施，防止再次發生同類意外。圖五顯示守則規定處理意外的程序。

圖五

#### 處理意外的程序



資料來源：審計署對學院記錄的分析



4.14 職訓局的《安全管理守則》規定，每宗意外的意外報告，須在事發後的 48 小時內完成並呈交學院秘書處。學院秘書處在接獲意外報告後會處理行政工作，例如填寫保險索償表格，並在有需要時向職訓局總部送交報告的副本。審計署就 2017/18 學年發生的 20 宗意外，審查呈交意外報告的適時程度。審計署發現，該 20 宗意外當中，有 19 宗 (95%) 的意外報告未有在 48 小時內呈交學院秘書處 (見表十三)。

表十三

向學院秘書處呈交意外報告所需時間  
(2017/18 學年)

| 所需時間<br>(註 1)<br>(日數) | 意外宗數  | 百分比  |
|-----------------------|-------|------|
| 0 至 2                 | 1     | 5%   |
| >2 至 5                | 4     | 20%  |
| >5 至 10               | 6     | 30%  |
| >10 至 15              | 6     | 30%  |
| >15                   | 3     | 15%  |
|                       | (註 2) |      |
| 總計                    | 20    | 100% |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

註 1：由於報告只記錄呈交日期而非時間，審計署無法分析呈交報告所需的時數。

註 2：就該 3 宗意外向學院秘書處呈交意外報告的所需時間分別為 16 日、18 日和 24 日。

附註：在該 20 宗意外中，7 宗為員工受傷個案。職訓局已按照《僱員保償條例》(第 282 章)的規定，在 14 日期限內通知勞工處。

4.15 2019 年 2 月，學院在回應審計署查詢時告知審計署：

- (a) 職訓局的《安全管理守則》於多年前制定。現行做法是負責處理的人員直接以口頭、電郵或電話訊息通知學院秘書處，繼後才呈交書面意外報告；
- (b) 就 2017/18 學年發生的 20 宗意外：

- (i) 在 16 宗 (80%) 個案中，負責處理的人員在意外發生 2 日內通知學院秘書處；及
- (ii) 在 11 宗 (55%) 個案中，分部主管在 2 日內報告已經或將會採取措施以預防同類意外發生；及
- (c) 職訓局將會更新意外處理程序。經更新的程序將會規定須於意外發生後的 48 小時內通知學院秘書處，而不是呈交書面意外報告。

4.16 審計署認為，學院需要採取措施，確保按照職訓局《安全管理守則》規定的程序適時處理意外。學院也需要考慮在經修訂的意外處理程序中，就呈交意外報告予學院秘書處設定合理時限，以確保適時呈交報告。

## 審計署的建議

4.17 審計署**建議**職訓局執行幹事應：

- (a) 致力改善學院的環保表現；
- (b) 考慮每年制訂校園環保目標（而不是隔年制訂），或將環保目標涵蓋時間由一年延長至兩年；
- (c) 分析歷年的意外，並致力採取有效措施，以減少意外發生；
- (d) 採取措施，確保按照職訓局《安全管理守則》規定的程序適時處理意外；及
- (e) 考慮在經修訂的意外處理程序中，就呈交意外報告予學院秘書處設定合理時限，以確保適時呈交報告。

## 職訓局的回應

4.18 職訓局執行幹事同意審計署的建議，並表示：

- (a) 職訓局自 2017 年起委聘顧問進行減少碳足跡計劃。研究範圍包括為職訓局校園制訂較長遠的減碳目標，路線圖和推行計劃。預計該項計劃可於 2020 年推出。顧問研究會考慮審計署的建議，即考慮每年制訂校園環保目標（而不是隔年制訂），或將環保目標涵蓋時間由一年延長至兩年；及

## 行政事宜

---

- (b) 學院會在程序上訂明，無論發生任何意外，均應在 48 小時內通知學院秘書處，以及一般在意外後的 14 個工作天內呈交調查報告和任何行動建議。

## 員工管理

4.19 學院秘書處負責處理人力資源事宜，包括推行職訓局總部制訂的人力資源策略、政策和指引，以及規劃和監察人力資源需求。

### *需要採取措施減少職位空缺和員工流失*

4.20 審計署審查 2015/16 至 2017/18 學年期間的員工人數和編制，留意到在每個學年結束時的職位空缺數目由 39.5 個至 46.5 個不等，佔員工編制的 10.8% 至 12.3% (見表十四)。

表十四

職位空缺分析  
(2015/16 至 2017/18 學年)

| 員工                                       | 職位空缺數目 (截至 8 月 31 日) |               |               |
|------------------------------------------|----------------------|---------------|---------------|
|                                          | 2015/16<br>學年        | 2016/17<br>學年 | 2017/18<br>學年 |
| 教學人員                                     | 20.5                 | 14.5          | 21.5          |
| 學術支援人員                                   | 13                   | 18            | 12            |
| 行政人員                                     | 6                    | 9             | 13            |
| 總計 (a)                                   | 39.5                 | 41.5          | 46.5          |
| 總員工編制 (b)                                | 364.5                | 358.5         | 378.5         |
| 未填補職位佔員工編制的百分比<br>(c) = (a) ÷ (b) × 100% | 10.8%                | 11.6%         | 12.3%         |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

4.21 學院回應審計署查詢時告知審計署：

- (a) 學生人數減少，以及學生報讀情況不明朗，致使學院在 2015/16、2016/17 和 2017/18 學年分別暫緩填補 4 個、6 個和 10 個職位空缺。對於這些職位空缺，學院並沒有計劃以常額人員填補；
- (b) 2015/16 至 2017/18 學年的編制職位當中，26 個職位是畢業生／實習生計劃下的職位，這些職位按需要而填補。截至 2015/16、2016/17 和 2017/18 學年年底，這些職位中尚未填補的空缺數目分別為 6 個、8 個和 10 個；及
- (c) 若分析不計及暫緩填補的職位空缺，2015/16、2016/17 和 2017/18 學年末填補職位的數目分別為 35.5 個、35.5 個和 36.5 個，未填補職位的百分比分別為 9.7%、9.9% 和 9.6%。

4.22 審計署分析 2015/16 至 2017/18 學年 3 年期間學院的員工流失情況，留意到 (見表十五)：

- (a) 員工流失率上升 3 個百分點，由 2015/16 學年的 14.2% 上升至 2017/18 學年的 17.2%；及
- (b) 員工辭職佔總員工流失的 50% 或以上。

表十五

員工流失的分析  
(2015/16 至 2017/18 學年)

| 學年      | 員工<br>平均人數<br>(註 1)<br>(a) | 員工終止服務原因<br>(人數) |               |           | 流失率<br><br>(c)=<br>(b) ÷ (a) × 100% |
|---------|----------------------------|------------------|---------------|-----------|-------------------------------------|
|         |                            | 辭職               | 其他原因<br>(註 2) | 總計<br>(b) |                                     |
| 2015/16 | 303                        | 28 (65%)         | 15 (35%)      | 43 (100%) | 14.2%                               |
| 2016/17 | 301.5                      | 32 (71%)         | 13 (29%)      | 45 (100%) | 14.9%                               |
| 2017/18 | 308.5                      | 31 (58%)         | 22 (42%)      | 53 (100%) | 17.2%                               |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

註 1：員工平均人數是學年開始 (9 月 1 日) 與學年結束 (8 月 31 日) 員工人數的平均數字。

註 2：其他原因包括退休和合約完結。

附註：學院的員工編制包括受訓畢業生。這些職位屬一年定期的短期合約職位。受訓畢業生完成合約後便會離職，這會導致每年的正常員工流失。分析沒有包括這些職位。

4.23 2019 年 1 月，學院回應審計署查詢時告知審計署，為解決員工短缺和流失問題：

- (a) 學院向酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院管理委員會報告並由該委員會商討員工招聘事宜；
- (b) 學院在內部討論有招聘困難和員工流失的具體職級；
- (c) 學院採取下列補救措施：
  - (i) 就難以聘請人手的職位，委聘職業介紹所協助招聘；

- (ii) 調整部分職級的薪金和把職級升格，以增加其吸引力；及
- (iii) 由定期員工 (註 21) 和職級較低的員工暫時填補部分職位空缺。截至 2018 年 8 月 31 日，在 46.5 個職位空缺當中，有 10 個暫時得以填補；及
- (d) 職訓局每 5 年就員工薪津進行全面檢討。

4.24 審計署認為，學院的職位空缺數目不少，而且員工流失率高，情況值得關注。這會令其他員工的工作量增加，可能影響學院的教學質素和運作。學院需要採取補救措施，減少職位空缺數目和員工流失，並監察這些措施的成效。

#### **需要鼓勵員工獲取更多持續專業發展時數**

4.25 自 2010/11 學年起，職訓局推行持續專業發展計劃 (發展計劃)。發展計劃旨在鼓勵員工通過不同方式的專業訓練和發展活動，提升和更新專業知識及技能。發展計劃以非強制的方式運作，涵蓋的員工包括教學人員和部分指定非教學人員 (註 22)。學院鼓勵每名員工在連續為期兩年的持續專業發展周期內，獲取不少於 40 小時的持續專業發展時數。

4.26 審計署就 2013 年 10 月 1 日至 2015 年 9 月 30 日和 2015 年 10 月 1 日至 2017 年 9 月 30 日兩個持續專業發展周期，審查發展計劃所涵蓋學院員工所獲取的持續專業發展時數，並留意到：

- (a) 在第一個持續專業發展周期，發展計劃涵蓋學院 154 名員工，當中 91 人 (59%) 獲取的持續專業發展時數不足 40 小時；及
- (b) 在第二個持續專業發展周期，發展計劃涵蓋學院 170 名員工，當中 39 人 (23%) 獲取的持續專業發展時數不足 40 小時。

4.27 審計署就 39 名涵蓋於 2015 年 10 月 1 日至 2017 年 9 月 30 日第二個持續專業發展周期所得持續專業發展時數不足 40 小時的員工加以分析，發現當中：

---

註 21：定期員工是僱用期 1 年或少於 1 年的合約員工。

註 22：指定非教學人員的例子包括：學生事務主任、教育發展主任及技術員。

## 行政事宜

- (a) 22 人在 2013 年 10 月 1 日至 2015 年 9 月 30 日第一個持續專業發展周期內，所得的持續專業發展時數也不足 40 小時；及
- (b) 18 人所得的持續專業發展時數不足 20 小時，即不及要求最低 40 小時持續專業發展時數下限的一半，這些員工佔發展計劃涵蓋員工總人數 170 人的 11% (見表十六)。

表十六

涵蓋於發展計劃內員工的持續專業發展時數  
(2015 年 10 月 1 日至 2017 年 9 月 30 日)

| 持續專業發展時數  | 員工人數 | 百分比  |
|-----------|------|------|
| 0         | 3    | 2%   |
| >0 至 < 10 | 6    | 4%   |
| 10 至 < 20 | 9    | 5%   |
| 20 至 < 30 | 13   | 7%   |
| 30 至 < 40 | 8    | 5%   |
| ≥ 40      | 131  | 77%  |
| 總計        | 170  | 100% |

資料來源：審計署對學院記錄的分析

審計署認為，學院需要加強措施，鼓勵連續兩年內獲取持續專業發展時數不足 40 小時的員工 (尤其是一直未達 40 小時下限，或時數未及下限一半的員工) 積極參加持續專業發展活動。

## 審計署的建議

4.28 審計署建議職訓局執行幹事應：

- (a) 採取補救措施，減少職位空缺數目和員工流失，並監察這些措施的成效；及
- (b) 加強措施，鼓勵連續兩年內獲取持續專業發展時數不足 40 小時的員工（尤其是一直未達 40 小時下限，或時數未及下限一半的員工）積極參加持續專業發展活動。

## 職訓局的回應

4.29 職訓局執行幹事同意審計署的建議。

## 存貨管理

### 存貨下落未明

4.30 根據職訓局的《物料供應守則》，學院的主管（即院長）委任人員每兩年至少須查驗和核實一次存貨。實際上，盤點存貨的工作每年進行。審計署審查 2017–18 財政年度的盤點存貨工作結果，留意到在查驗的 618 件存貨（註 23）當中，96 件（15.5%）下落未明。該 96 件存貨的原本價值為 236,288 元。

4.31 2018 年 9 月，在進行 2017–18 財政年度的盤點存貨工作後，學院向分部主管發出電郵，要求他們：

- (a) 採取下列措施，加強存貨管理：
  - (i) 在存貨上妥為貼上物料供應組發出的標貼；
  - (ii) 把貴重物品如手提電腦和相機，存放於安全地方；
  - (iii) 委任人員負責存貨控制；

---

註 23：盤點存貨工作在職訓局薄扶林大樓（查驗 463 個項目）、職訓局九龍灣大樓（查驗 72 個項目）和職訓局天水圍大樓（查驗 83 個項目）進行。



- (iv) 妥善記錄需要轉移或處置的存貨項目；及
- (v) 在搬遷辦事處時加強存貨控制；及
- (b) 檢討存貨控制制度，採取改善措施。

4.32 審計署認為，學院需要：

- (a) 密切監察就改善存貨控制所採取措施的成效；
- (b) 有鑑於 2017-18 財政年度為盤點存貨而查驗的存貨有 15.5% 下落未明，在下次盤點存貨時增加取樣數量；
- (c) 盡快完成檢討存貨控制制度的工作；及
- (d) 因應存貨控制制度的檢討結果，推行措施，適時解決檢討所發現的問題。

### **需要進行存貨突擊和保安措施檢查**

4.33 《物料供應守則》規定，每年須進行至少一次不定期存貨突擊和保安措施檢查，並將檢查結果記錄於突擊檢查冊。審計署審查 2015-16 至 2017-18 財政年度學院的記錄，留意到學院未有進行存貨突擊和保安措施檢查，違反《物料供應守則》的規定。

4.34 2019 年 1 月，學院回應審計署查詢時告知審計署，由於工作量多，並未進行存貨突擊和保安措施檢查。學院計劃由 2019 年起，每年進行一次存貨突擊和保安措施檢查。審計署認為，學院需要確保按照《物料供應守則》的規定，進行存貨突擊和保安措施檢查。

### **審計署的建議**

4.35 審計署建議職訓局執行幹事應：

- (a) 密切監察就改善存貨控制所採取措施的成效；
- (b) 有鑑於 2017-18 財政年度為盤點存貨而查驗的存貨有 15.5% 下落未明，在下次盤點存貨時增加取樣數量；

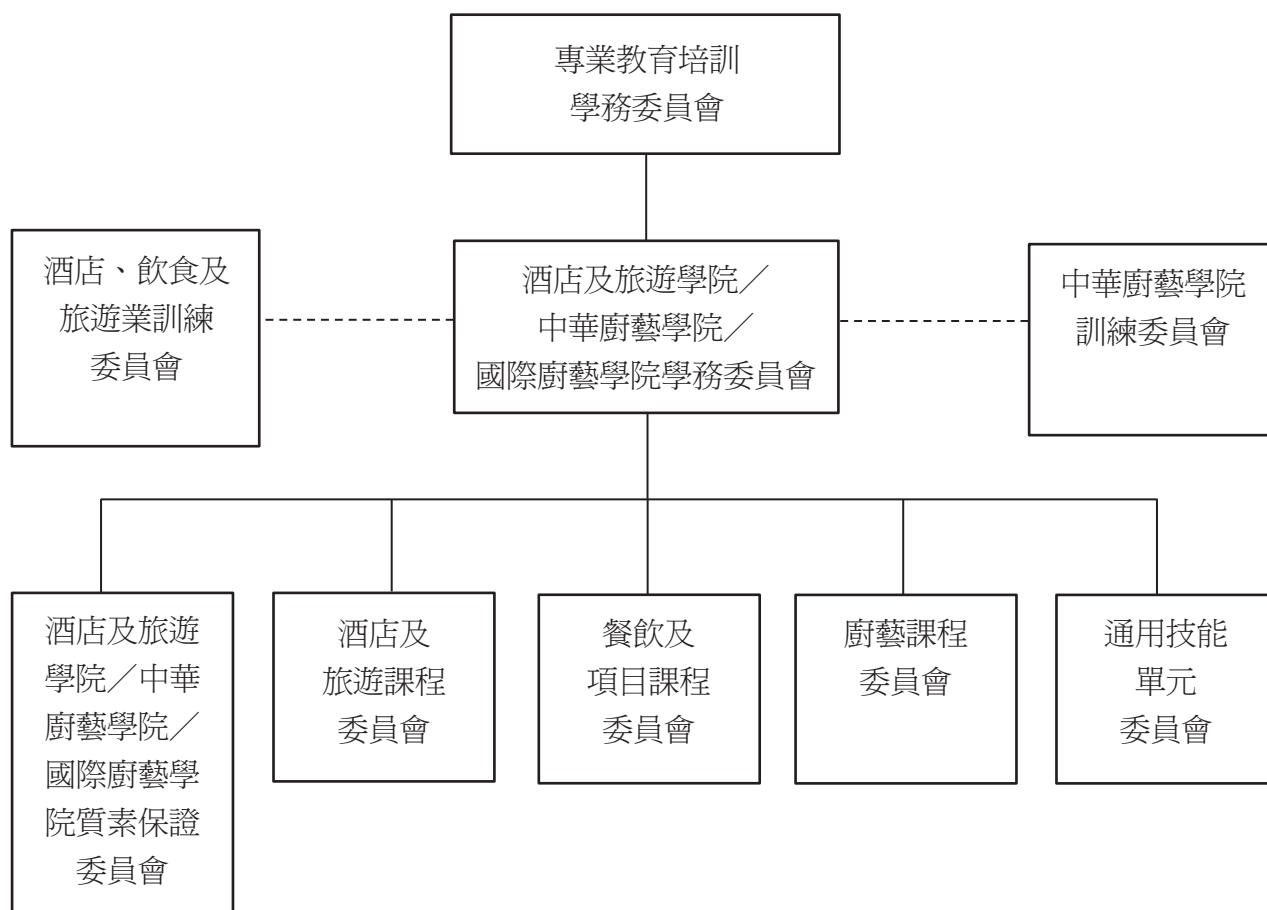
- (c) 盡快完成檢討存貨控制制度的工作；
- (d) 因應存貨控制制度的檢討結果，推行措施，適時解決檢討時發現的問題；及
- (e) 確保按照《物料供應守則》的規定，進行存貨突擊和保安措施檢查。

## 職訓局的回應

4.36 職訓局執行幹事同意審計署的建議。

附錄 A  
(參閱第 1.11 段)

學院的學務事宜委員會  
(2017/18 學年)



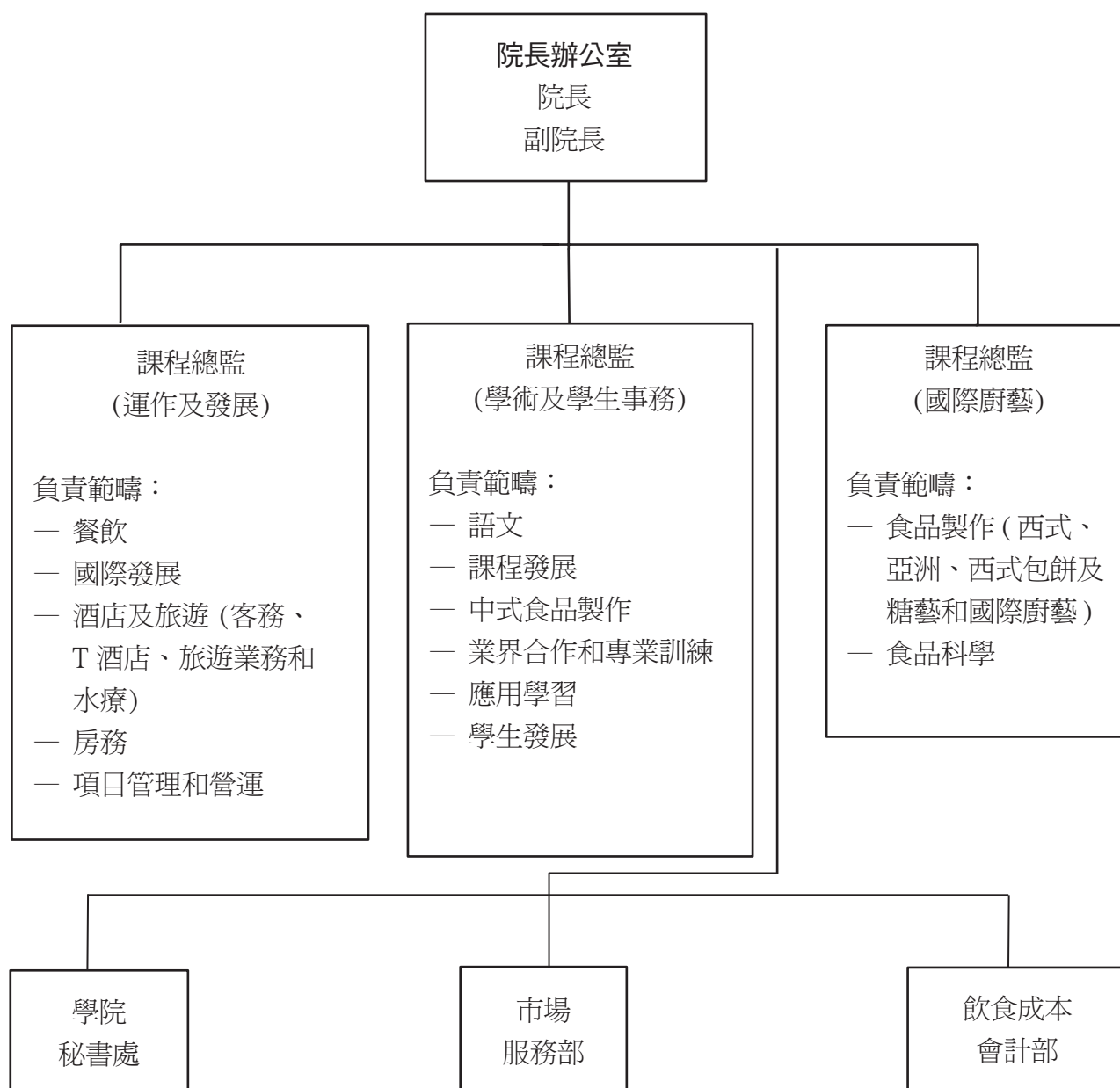
說明：----- 兩者緊密聯繫，但並無正式的統屬關係

—— 統屬關係

資料來源：學院的記錄

附錄 B  
(參閱第 1.12 段)

學院：組織圖 (摘錄)  
(2018 年 12 月 31 日)



資料來源：學院的記錄