

# 升學及職業巡禮

2025-2026年度 第二期



更多升學資訊在此



**姓名：陳家晴**  
**中學畢業年份：2013年**  
**現時工作：飛機師**

## 學歷

2016-2019

- 香港大學(工程系—機械工程)

## ■ 工作內容

飛行前：準備飛行需要的文件，確保飛機的狀態適合航行，並研究航程有可能遇到的天氣及備降機場的資料。

飛行途中：定時監控飛機不同的指數，確保飛機正常運作。與地面控制塔及公司聯絡，以取得最新的天氣狀況及抵埗資訊。

參加訓練：除了飛行工作，還有不同的訓練，包括模擬器訓練，安全訓練等，以確保飛行安全。

## ■ 入職要求

- 完成中學課程，並於英語、數學或科學科有優異成績(大學學士或航空學士畢業生會有優勢)
- 體格檢查達香港民航處一級標準
- 英語水平達國際民航組織4級以上
- 通過犯罪背景調查

## ■ 工作的苦與樂

- 飛機師的工作時間日夜顛倒，令身體要經常適應時差。除了在飛機上工作，亦要在自己空餘時間進修，以及不斷複習不同緊急情況的應對方案，使自己長期維持在最好的狀態。
- 有機會在天空中飛翔，看著蔚藍的天空和白雲。到世界各地遊歷不同國家及文化，和不同背景的人一同工作。工作的成功感來自得到乘客的支持，帶領乘客安全到達目的地。

## ■ 為何會選擇入行？

中學開始就對航空以及飛行有興趣，覺得在天空飛翔十分自由，所以立志長大後在航空業發展。畢業後從工程師起步，慢慢了解到行業運作，並對飛機不同系統有所認識，亦開始對氣象學，空氣動力學等有更深入的了解。在疫情結束後有機會投考見習機師，便決定報名參加，最後成功考上。

## ■ 給師弟妹的忠告

「夢想」或許給予我們很大的距離感，但只要你有夢想就要去追。哪怕難度有多高，有多少繁複的程序要完成，只要堅持不懈，不忘努力的初心，終有一天能達到目標，展翅高飛，翱翔天際。



# 職業體驗

## 日式料理證書課程



5D 邱柏翰



課程的第一天，我們就開始分組。與我開始想像的不同，課程既不是單純只有理論課的料理班，也不是一人一組的專業料理指導，而是兩者結合，一起合作完成料理。

雖然課程只有短短幾天，但是讓我體驗到了分工合作的樂趣。我們共有三組同學，所製作的料理看似簡單，但當中步驟很多，可是所有人都樂在其中，因為大家一起分配好各自的任務，合作完成料理，在過程中有說有笑。



小心翼翼地製作玉子燒

玉子燒看起來很簡單，製作起來也需要一些小技巧。照燒雞排也要好好的掌握烹調時間，以保持肉質嫩滑。即使是清淡的高湯，準備時也有不少重點要留意，不然會影響美觀和味道。



準備製作高湯

除了製作料理外，我們也要學習維持煮食場地及用具清潔衛生。在那幾天，我們需要經常跑到洗碗槽排隊清洗鍋碗瓢盆，讓我有一點煩惱。但也明白保持環境清潔非常重要。

我覺得這課程非常有意義，我學習到了很多不同的日式料理，自己在家也可以嘗試製作，亦令我了解到飲食行業的資訊與前景。我明白到大家分工合作，會事半功倍，更加容易完成任務。將來不管從事甚麼工作，分工合作、溝通都非常重要。



美味的雞排完成了！



其他組員一起合作預備飯團