



包餅製作/花店實務及花藝設計助理課程 免費助你掌握實用技能 發展事業

不少喜愛烘焙人士夢想成為包餅師，將興趣變為事業。匯縱專業發展中心IVDC開辦的「包餅製作員基礎證書」課程，為期二百三十二小時，內容包括包餅業行業運作、食物安全與衛生、發酵原理及麵包烘焙製作等，讓學員裝備自己，成功轉型就業。

有興趣鑽研花藝人士，有否想過將興趣轉型成為職業？IVDC開辦「花店實務及花藝設計助理基礎證書」課程為期一百六十小時，讓學員認識花店營運、鮮花之保養和處理等。另外，導師亦會教授各種實務技巧，包括製作及設計花束及花籃及節日花藝設計與櫥窗佈置等。畢業學員可入職花店或其他零售店務的相關工作。

	包餅製作員基礎證書	花店實務及花藝設計助理基礎證書
入讀資格*	中三或小六及兩年工作經驗	
上課地點	粉嶺/荔枝角/馬鞍山/屯門	荔枝角/油麻地/粉嶺/馬鞍山

基本入讀資格：十五歲或以上，副學位或以下失業、待業或失學的香港合資格僱員，並符合個別課程入學條件。

*有關入讀資格詳情，請瀏覽IVDC網頁或致電查詢。

匯縱專業發展中心

網址：www.ivdc.edu.hk

查詢：3719 6600 (荔枝角) 2247 9889 (屯門) 2179 1188 (油麻地)
3519 1700 (馬鞍山) 2948 4848 (粉嶺)

