

修讀免費課程 助你成為包餅製作員和點心製作員

匯縱專業發展中心 (IVDC) 獲僱員再培訓局 (ERB) 撥款資助開辦的「包餅製作員基礎證書」及「點心製作員基礎證書」課程，協助有志入行人士轉型就業。課程屬 ERB「人才發展計劃」課程，為 15 歲或以上、學歷在副學位或以下之失業、待業或失學的香港合資格僱員而設，學費全免，出席率達八成可申請培訓津貼。在完成課程後，尚有提供就業跟進服務。

「包餅製作員基礎證書」課程

不少喜愛烘焙人士夢想成為包餅師，將興趣變為事業。「包餅製作員基礎證書」課程，為期 232 小時，內容包括包餅業行業運作、烘焙用具基本操作、食物安全與衛生、發酵原理、常用原材料的使用、採購及貯藏步驟、麵包烘焙製作及特色烘焙製作 (包括蛋糕、撻類、曲奇等)，以入職包餅製作員或相關工作。

「點心製作員基礎證書」課程

製作點心是一門專業，就業市場需求大。「點心製作員基礎證書」課程，為期 216 小時，內容包括點心製作的初步辦餡工作，中式點心製餡及製皮的準備工作，點心原料的貯存方法；各種點心成形技術如搓、包、捲、疊、攤等技巧；各種加溫技術如煎、炸、蒸等技巧，讓學員裝備自己，成功轉型就業。

	包餅製作員基礎證書	點心製作員基礎證書
入讀資格 #	中三至副學位學歷程度， 或小六學歷程度及具兩年或 以上工作經驗	中三至副學位學歷程度， 或小六學歷程度及具兩年或 以上工作經驗
上課地點	荔枝角 / 馬鞍山 / 粉嶺 / 屯門 / 將軍澳	荔枝角 / 馬鞍山 / 粉嶺 / 屯門 / 將軍澳

基本入讀資格：15 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。

網址：www.ivdc.edu.hk

查詢：3719 6600 (荔枝角)；3519 1700 (馬鞍山)；2948 4848 (粉嶺)；2247 9889 (屯門及將軍澳)

