

從餅房走入班房 ERB 優異導師傳承烘焙技巧

憑一雙巧手，甘啟賢師傅（甘 Sir）由一位酒店餅廚，搖身一變成為一名 ERB 導師，於職業訓練局 VTC——匯縱專業發展中心（IVDC）任教，轉眼已過 7 個年頭。多年來默默傳授西式包餅製作心得，學生們致送的感謝卡堆積厚厚的一疊，最近榮獲僱員再培訓局（ERB）頒發 ERB 優異導師獎項，出色的教學表現備受肯定。外表斯文的甘 Sir 原來是位造餅高手，他表示中五畢業後由學徒做起，從餅店到酒店、會所，大大小小的餅房都留下他的足跡。2010 年他晉升為餅房總廚，更將香港的包餅帶入上海世博，事業巔峰之際，是甚麼原因令他決定從餅房走入班房？

行業人才需求大 職前培訓易入行

甘 Sir 坦言喜歡造餅，更喜歡教學，早在 18 年前，他已開始把一身造餅好武功傳授後輩，希望提拔更多新人入行。他表示近年西式包餅行業發展蓬勃，對造餅人才非常渴求，加上不少人選擇創業，令他更決心投入教育後輩。「包餅行業由 15 歲到超過 50 歲都可以入行，最重要是對包餅製作有一顆熱誠及認真的心。」甘 Sir 表示雖然人才需求大增，但要成功入行甚至創業，曾接受職前培訓會更有優勢，因此他認為透過修讀相關課程，有助打好烘焙技巧基礎，認清個人目標。若貿然入行或創業，反而可能會事事難成。

課程名稱：包餅製作員基礎證書

開辦機構：職業訓練局——匯縱專業發展中心（IVDC）

上課地點：荔枝角、馬鞍山、屯門、將軍澳、粉嶺

備註：由 ERB 撥款予匯縱專業發展中心（IVDC）開辦的「包餅製作員基礎證書」課程，為 ERB「人才發展計劃」下的就業掛鈎課程，為年齡在 15 歲或以上，以及學歷在副學位程度或以下的失業、待業及失學的香港合資格僱員提供培訓。

ERB 免費課程 所得技巧終身受用

最近舉行的 ERB 年度頒獎禮 2018-19，甘 Sir 勇奪 ERB 優異導師獎項，另外 IVDC 亦榮獲「ERB 就業服務獎」及「ERB 推廣宣傳獎」兩項殊榮。甘 Sir 表示任教「包餅製作員基礎證書」課程多年，培訓過的人才有不同背景，唯一相同的是他們當時都待業，有興趣從事包餅製作。他坦言包餅行業的好處是任何人有興趣都可以入行。他曾任教一位女學員，完成課程後投身餅房助理，不斷扶搖直上，很快晉升中工，再升為大工。「包餅行業渴求人才，起薪點不算低，升職也很快。」因此他寄語後輩「與其左顧右盼，不如實際行動」。重要的是，課程完全免費，出路甚廣。IVDC 的就業主任可以協助畢業學員找尋工作，甘 Sir 也介紹了不少新人入行。上述提及的女學員，2012 年課程畢業後，最初由甘 Sir 介紹加入酒店餅房工作，今天已經成為甘 Sir 口中的「師傅」了。

全期 232 小時的課程涵蓋非常豐富的內容。除了包餅行業的運作模式介紹，大部分時間專注傳授基本包餅製作以及烘焙設備操作等實際技巧。學員由量度材料開始，再深入學習製作西餅、蛋糕，曲奇，以至甜品如布甸及奶凍等，所用到的材料及器材均由 IVDC 提供。「教學用的器材、爐具及攪拌器等設備，正正是行內採用的款式。」他深信學員只要有心、肯付出，配合足夠時間實踐，日後找到相關工作或創業絕不困難。



（左起）職業訓練局高級助理執行幹事杜劉仁愛、ERB 課程導師甘啟賢、職業訓練局項目經理劉雪蓮、匯縱專業發展中心主管蔡紹勇。

C O U R S E