

修讀免費課程 助你就業轉型



「包餅製作員基礎證書」課程

不少熱愛烘焙人士夢想將興趣發展成事業，為期 232 小時的「包餅製作員基礎證書」課程讓學員了解包餅業行業運作、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），成為職業包餅師。

「日本料理初級廚師基礎證書」課程

無論你是否哈日一族，日本料理總能令你念念不忘？為期 200 小時的「日本料理初級廚師基礎證書」課程有助加深學員對日本料理及其飲食業文化的認識，並學習各種日本料理的基本製作方法和技巧，以及食物衛生之處理，變身日式料理達人。

	「包餅製作員基礎證書」課程	「日本料理初級廚師基礎證書」課程
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
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



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「日本料理初級廚師基礎證書」均屬 ERB 課程，專為 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，出席率達八成更可申請培訓津貼，完成課程後亦有提供就業跟進服務，以協助有志入行人士轉型就業。

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）

基本入讀資格：15 歲或以上、學歷副學位或以下，現正失業、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。