



ERB 傑出導師：

烘焙要踏實

黃 Sir 說現時包餅流行特色設計，富有設計天分人才格外搶手。

麵包蛋糕款式日趨新穎，包餅師可盡顯創意，但烘焙不單要有新點子，也要具備紮實根基。職業訓練局匯縱專業發展中心教導員黃金輝入行近 30 年，他說練好烘焙技藝得靠耐性默默耕耘。「入行這麼多年，我始終是個踏實的師傅。從事包餅這行，最怕講多過做，練好基本功方是正路。」

學生報喜最開心

黃 sir 中學畢業入行當學徒，及後升任師傅，曾在多家大集團工作，一步步晉升至管理崗位，其後到澳洲發展，5 年前回港加入匯縱專業發展中心，任教 ERB 包餅製作員基礎證書課程。黃 sir 外表隨和常面帶笑容，但回到教室則會化身嚴師。「我教學好嚴格，要求學員定要用心練習，絕對不能玩玩下。」他說學習烘焙須理論與實務並重，他除教授製作麵包、蛋糕、撻類、曲奇，還會傳授有機無添加歐陸麵包烘焙方法。

黃 sir 剛奪得 ERB 傑出導師獎，該獎項由 ERB 頒發，旨在表揚傑出導師。

所謂嚴師出高徒，徒弟事業有成，師傅最開心。黃 sir 手握獎座說，4 年前有位中五畢業女生報讀課程，她很用心學習，畢業入行後彼此一直沒聯絡，及至 4 年後某天，突然接到她電話，原來她這幾年一直努力練功，及至事業有成才向他報喜。「她在電話中雀躍地說：黃 sir，我當年畢業後在一家小餅店工作，足足磨練了 4 年，現在快要加入一家會所，正式當上師傅了，真的很感謝你的教導。」

黃 sir 說，目前包餅業人手短缺，年輕人入行不乏出路，行內事業發展頗多元化，像他事業上半場專攻麵包，下半場轉戰蛋糕，並擔任管理工作，然後轉為從事培訓。

有志入行不妨修讀由 ERB 撥款開辦的「人才發展計劃」就業掛鈎課程，練好基本功，凡 15 歲或以上，學歷在副學位或以下的失業、待業或失學的香港合資格僱員均可修讀。黃 sir 強調，入行要有恆心毅力，踏實磨練技藝。「不要看輕一些重複性工作，如打蛋糕底，你須不斷練習，技藝才會一天一天進步，這是事業成長要素。」