

包餅 / 點心製作員基礎證書課程 助你開拓理想事業

香港是一個中西薈萃的大都會，飲食文化多元，各類餐廳酒樓林立。為培育人才，因應市場需求，匯縱專業發展中心（IVDC）現開辦「包餅製作員基礎證書」及「點心製作員基礎證書」課程。課程屬僱員再培訓局（ERB）撥款資助開辦的 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 8 成可申請培訓津貼。在完成課程後，尚有提供就業跟進服務。

成為包餅師 為夢想啟航

不少喜愛烘焙人士夢想成為包餅師，將興趣變為事業。IVDC 開辦的「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，特色烘焙製作（包括蛋糕、撻類、曲奇等），讓學員裝備自己，成功轉型就業。



成為點心製作員 學習實用技能

製作點心是一門專業，就業市場需求大。IVDC 開辦的「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、桿、捲、切、包等技巧；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。



課程	包餅製作員基礎證書	點心製作員基礎證書
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	
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。		