

投身飲食業

透過 ERB 課程 實現第二人生

香港是一個國際大都會，並集合了多元文化，尤其是飲食文化方面，不同國家或地區之地道菜色，都能在港一一嚐到，可見本港早已是飲食文化匯聚之城。而事實上，本港飲食業發展蓬勃，特別是近年復興的冰室及潮流飲食習慣，例如珍珠奶茶、即磨咖啡或各種限定特色飲品等，都為傳統茶餐廳的營運模式帶來無限的創新空間，從而創造了更多及更新的職位。就好似茶餐廳廚吧助理職位，正正因市場急劇發展，令市場需求不斷提升，同時亦因市場對飲品要求提高，令職位專業化，提升了就業水平。

另外，近年泰越菜式深受歡迎，令本港亦愈來愈多泰越菜式的菜館，同時亦吸引不少人士入行，當中不乏是年輕一代或中年人士，並期望透過學習及訓練，掌握泰越菜式的特點，及因應本地人口味作出調節，從而自立門戶開設別具一格的泰式或越式的菜館。

至於一直是港人熱愛的日式美食，基於傳統的日本飲食文化對食材的要求相當嚴謹，而且食材處理及烹調手法亦蘊藏豐富的藝術色彩，吸引不少人士入行。部份人士亦會透過進修，務求學習更全面的日本飲食相關知識。

匯縱專業發展中心 (IVDC) 獲僱員再培訓局 (ERB) 撥款資助開辦飲食業課程，有志入行人士可以考慮報讀。基本入讀資格：年齡在 15 歲或以上，以及學歷在副學位程度或以下的香港合資格僱員。

ERB「人才發展計劃」課程 飲食業課程導師
黃耀勝先生



識多啲

匯縱專業發展中心

有關入學申請資料，請瀏覽（網址）：

www.ivdc.edu.hk



進修
達人