

烹調西式主菜技巧(薯菜及蔬果類)基礎證書(兼讀制)



課程目標	提升酒店或餐飲業從業員烹調西式薯菜及蔬果類主菜的技巧
訓練內容	西式薯菜及蔬果類主菜的認識，薯菜及蔬果類主菜的製作要訣及技巧
入讀資格	酒店業及餐飲業從業員
訓練期	7小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$250 \$ / \$75 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港工會聯合會	2715 6671 / 2568 9044	FU193ES / FU182HS

烹調西式主菜技巧(豬類)基礎證書(兼讀制)



課程目標	提升酒店或餐飲業從業員烹調西式豬肉主菜的技巧
訓練內容	豬的認識，西式豬肉主菜的認識，豬類主菜的製作要訣及技巧，食物處理衛生及安全
入讀資格	現職或曾從事酒店業或餐飲業工作
訓練期	7小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$250 \$ / \$75 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港工會聯合會	2715 6671 / 2568 9044	FU192ES / FU181HS

烹調西式主菜技巧(家禽類)基礎證書(兼讀制)



課程目標	提升酒店或餐飲業從業員烹調西式家禽類主菜的技巧
訓練內容	西式家禽類主菜的認識，鵝、鴨及雞類主菜的製作要訣及技巧
入讀資格	酒店業及餐飲業從業員
訓練期	7小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$250 \$ / \$75 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT295ES / CT179HS

烹調西式主菜技巧(牛類)基礎證書(兼讀制)



課程目標	提升酒店或餐飲業從業員烹調西式牛肉主菜的技巧
訓練內容	牛的認識，西式牛肉主菜的認識，牛肉種類主菜的製作要訣及技巧，食物處理衛生及安全
入讀資格	現職或曾從事酒店業或餐飲業工作
訓練期	7小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$250 \$ / \$75 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT334ES / CT244HS
香港工會聯合會	2715 6671 / 2568 9044	FU189ES / FU187HS

烹調西式主菜技巧(貝介類及魚類)基礎證書(兼讀制)



課程目標	提升酒店或餐飲業從業員烹調西式貝介類及魚類主菜的技巧
訓練內容	西式貝介及魚類主菜的認識，貝介及魚類主菜的製作要訣及技巧
入讀資格	酒店業及餐飲業從業員
訓練期	7小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$250 \$ / \$75 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港工會聯合會	2715 6671 / 2568 9044	FU190ES / FU179HS

烹調西式頭盤技巧(蛋類及沙律類)基礎證書(兼讀制)



課程目標	提升酒店業或餐飲業從業員烹調西式蛋類及沙律類頭盤的技巧
訓練內容	西式蛋類及沙律類頭盤的認識，蛋類頭盤及沙律類頭盤的製作要訣及技巧
入讀資格	酒店業及餐飲業從業員
訓練期	7小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$250 \$ / \$75 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港工會聯合會	2715 6671 / 2568 9044	FU197ES / FU186HS

烹調西式湯類技巧(忌廉湯及凍湯)基礎證書(兼讀制)



課程目標	豐富酒店業或餐飲業從業員對西式忌廉湯及凍湯的認識
訓練內容	西式忌廉湯及凍湯的認識，忌廉湯及凍湯的製作要訣及技巧
入讀資格	酒店業及餐飲業從業員
訓練期	7小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$250 \$ / \$75 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT297ES / CT180HS

葡萄酒知識(法國酒區)基礎證書(兼讀制)



課程目標	提升相關從業員對法國葡萄酒的認識，以提高學員就業或持續就業的能力
訓練內容	法國葡萄酒業的概況，法國葡萄酒與本地市場的關係，法國葡萄酒出產地區的地理知識，辨認一般餐酒及佳釀，品評、描述及認識法國葡萄酒及不同區地的分別
入讀資格	i. 18歲或以上；及 ii. 中五學歷程度；及 iii. 具一年葡萄酒銷售、營銷或相關工作經驗的現職從業員
訓練期	60小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$2,250 \$ / \$675 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港民主民生協進會	2370 3387 / 3791 2330	AP065ES / AP048HS

雞尾酒調製技巧基礎證書 (兼讀制)



課程目標	加強酒店業及餐飲業從業員對雞尾酒的認識，使其掌握調製雞尾酒的基本技巧
訓練內容	調酒師的職責，介紹六大類基酒包括：威士忌、琴酒、朗姆酒、伏特加、龍舌蘭酒及白蘭地的特性及味道，認識調酒的器具及酒杯，調製雞尾酒，經典雞尾酒裝飾設計
入讀資格	i. 18歲或以上；及 ii. 現職或曾從事酒店業或餐飲業工作；或有意轉職酒店及餐飲業工作、中五學歷程度及具工作經驗的人士；或有意轉職酒店及餐飲業工作、中三學歷程度及具兩年或以上工作經驗的人士
訓練期	24小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,250 \$ / \$375 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港職工會聯盟	3758 5454 / 2332 9368	CU275ES / CU253HS

西餅的認識與製作(蛋糕類) 基礎證書(兼讀制)



課程目標	教授學員認識及掌握蛋糕類西餅的特點及製作方法
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，蛋糕製作理論基礎，卷蛋、切蛋、雜花餅、鮮忌廉等蛋糕製作認識
入讀資格	具半年或以上飲食業工作經驗
訓練期	30小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,750 \$ / \$525 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港民主民生協進會	2370 3387 / 3791 2330	AP025ES / AP013HS
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT331ES / CT241HS
香港職工會聯盟	3758 5454 / 2332 9368	CU388ES / CU417HS
港九勞工社團聯會	2787 9967 / 2793 9887	FL125ES / FL123HS
香港工會聯合會	2715 6671 / 2568 9044	FU127ES / FU229HS

西餅的認識與製作(雜餅類) 基礎證書(兼讀制)



課程目標	教授學員認識及掌握雜餅類西餅的特點及製作方法
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，雜餅製作理論基礎，曲奇、巴夫、布甸、鬆餅及慕士製作
入讀資格	具半年或以上飲食業工作經驗
訓練期	30小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,750 \$ / \$525 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港民主民生協進會	2370 3387 / 3791 2330	AP026ES / AP014HS
香港工會聯合會	2715 6671 / 2568 9044	FU129ES / FU231HS

西餅的認識與製作 (撻及批類) 基礎證書(兼讀制)



課程目標	教授學員認識及掌握撻及批類西餅的特點及製作方法
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，撻及批製作理論基礎，咖哩角、芝士酥、蘋果批等撻及批類西餅製作認識
入讀資格	具半年或以上飲食業工作經驗
訓練期	30小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,750 \$ / \$525 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港民主民生協進會	2370 3387 / 3791 2330	AP049ES / AP022HS
香港職工會聯盟	3758 5454 / 2332 9368	CU389ES / CU418HS
香港工會聯合會	2715 6671 / 2568 9044	FU128ES / FU230HS

冷盤醬汁的認識與製作 基礎證書(兼讀制)



課程目標	教授學員冷盤常用之醬汁的特色及製作方式
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，冷盤中常用的調味品特性及不同汁醬的分別，冷盤在中國菜的重要性，冷盤中常用醬汁的製作
入讀資格	具半年或以上飲食業廚房部工作經驗
訓練期	21小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,250 \$ / \$375 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT332ES / CT242HS

熱盤醬汁的認識與製作 基礎證書(兼讀制)



課程目標	教授學員香港常用醬汁的特色及製作方法
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，常用調味品的特性及五味的認識，汁醬的認識，香港常用汁醬的製作
入讀資格	具半年或以上飲食業廚房部工作經驗
訓練期	21小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,250 \$ / \$375 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT335ES / CT245HS

節令點心認識與製作 基礎證書(兼讀制)



課程目標	教授學員製作節令點心的基本原理及製作技巧，同時令學員更明瞭及掌握點心製作的各大要素
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，點心的飲食文化淵源，節令點心食品製作，成本控制，食物保鮮及延長貯存方法，原材料的認識和處理方法，工具安全使用守則
入讀資格	具半年或以上飲食業工作經驗
訓練期	24小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,250 \$ / \$375 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港民主民生協進會	2370 3387 / 3791 2330	AP050ES / AP023HS

素菜的認識與製作 基礎證書(兼讀制)



課程目標	教授學員新派素食的烹調技巧，及認識新派素食與傳統齋菜之分別
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，基本素食認識，黃豆的認識及素菜製作方法，新派素食之認識及製作方法，運用新派素食原料烹調素菜，傳統素菜的製作
入讀資格	具半年或以上飲食業廚房部工作經驗
訓練期	21小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,250 \$ / \$375 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT333ES / CT243HS

燒味部認識與製作 基礎證書(兼讀制)



課程目標	教授學員有關燒烤的基本知識和原理，以及火候的運用、醬料配搭和鹵水及白鹵水的應用技巧
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，燒烤的基本認識，醬料的運用及注意事項，鹵水、白鹵水的運用及注意事項，燒烤原理及火候的運用技巧
入讀資格	具半年或以上飲食業廚房部工作經驗
訓練期	21小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,250 \$ / \$375 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
群生飲食技術人員協會	2787 9967 / 2714 3123	KS001ES / KS002HS

保健及食療營養的應用 基礎證書(兼讀制)



課程目標	使學員對保健及食療營養的關係有更深刻了解及認識，令學員對保健及食療營養配搭能運用得宜
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，保健及食療飲食營養概念簡介，現代營養學的基礎理論，烹調與營養，食物的營養成分簡介，保健及食療食物的營養成分簡介
入讀資格	具半年或以上飲食業工作經驗
訓練期	18小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$750 \$ / \$225 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
港九勞工社團聯會	2787 9967 / 2793 9887	FL126ES / FL124HS

餐飲食品製作基礎證書 (兼讀制)



課程目標	教授學員各種主要西菜的烹調方法
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，西菜烹調方法的基本知識，紅茶及咖啡製作，西餐頭盤的認識，上湯、清湯及西餐湯的認識，各種扒類的認識，燒焗菜、意大利粉及西式炒飯的認識
入讀資格	具半年或以上飲食業廚房部工作經驗
訓練期	21小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,250 \$ / \$375 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT336ES / CT246HS

麵包的認識與製作(咸包及酥包類)基礎證書(兼讀制)



課程目標	教授學員認識與製作咸包及酥包類麵包，從而進一步提升學員製作麵包的技巧
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，咸包及酥包製作理論基礎，牛油卷、意大利薄餅、芝士蒜茸包等咸包製作認識，芝士酥、牛角酥等酥包製作認識
入讀資格	具半年或以上飲食業工作經驗
訓練期	30小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,750 \$ / \$525 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港民主民生協進會	2370 3387 / 3791 2330	AP042ES / AP015HS
香港職工會聯盟	3758 5454 / 2332 9368	CU390ES / CU380HS
香港工會聯合會	2715 6671 / 2568 9044	FU261ES / FU233HS

麵包的認識與製作(健康包類)基礎證書(兼讀制)



課程目標	教授學員認識與製作健康麵包，從而進一步提升學員製作麵包的技巧
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，健康包製作理論基礎，七穀包、法國包、鮮奶包、裸麥包等健康包製作認識
入讀資格	具半年或以上飲食業工作經驗
訓練期	30小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,750 \$ / \$525 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港民主民生協進會	2370 3387 / 3791 2330	AP051ES / AP024HS
香港職工會聯盟	3758 5454 / 2332 9368	CU391ES / CU419HS
香港工會聯合會	2715 6671 / 2568 9044	FU262ES / FU234HS

麵包的認識與製作(經典包類)基礎證書(兼讀制)



課程目標	教授學員認識與製作經典麵包類麵包，從而進一步提升學員製作麵包的技巧
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，經典包製作理論基礎，墨西哥包、菠蘿包、咸牛肉包、辮包等經典包製作認識
入讀資格	具半年或以上飲食業工作經驗
訓練期	30小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,750 \$ / \$525 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港民主民生協進會	2370 3387 / 3791 2330	AP043ES / AP016HS
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT337ES / CT247HS
香港職工會聯盟	3758 5454 / 2332 9368	CU392ES / CU360HS
香港工會聯合會	2715 6671 / 2568 9044	FU263ES / FU235HS
街坊工友服務處	2413 8787 / 2611 9508	NW074ES / NW072HS

飲食業電腦培訓I基礎證書 (兼讀制)



課程目標	讓飲食業從業員認識電腦的基本運作原理，包括：電腦的周邊設備、鍵盤及滑鼠的正確使用方法、中文輸入法及文書處理的基本應用，並提供電腦實習的機會予從業員
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，微型電腦基本結構，電腦標準鍵盤及滑鼠的正確使用，中文視窗系統基本應用，中文輸入法，文書處理，互聯網及瀏覽網頁，電子郵件
入讀資格	具半年或以上飲食業工作經驗
訓練期	21小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,250 \$ / \$375 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港職工會聯盟	3758 5454 / 2332 9368	CU231ES / CU246HS
香港聖公會麥理浩夫人中心	2423 2993 / 2436 2977	SK050ES / SK058HS

飲食業電腦培訓II證書 (兼讀制)



課程目標	讓飲食業從業員認識 Microsoft Office (Excel 運算系統、Word 文書處理系統及 PowerPoint 投影片系統) 的各項功能，並應用於飲食業的營業收支運算、貨存、餐單、宣傳設計及文書工作等
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，微軟 Excel 基本功能概覽，如何運用 Excel 解決資料密集的工作，編製一套適用的圖表範本，微軟 Word 基本功能的認識，編製一套飲食業適用的文件範本，微軟 PowerPoint 基本功能的認識，如何運用 PowerPoint
入讀資格	i. 具半年或以上飲食業工作經驗；及 ii. 持有「飲食業電腦培訓I基礎證書(兼讀制)」；或持有「電腦概念和鍵盤操作基礎證書(兼讀制)」；或完成不少於24小時基本電腦課程；或通過基本電腦知識入學測試
訓練期	21小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,250 \$ / \$375 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港職工會聯盟	3758 5454 / 2332 9368	CU232ES / CU247HS
香港聖公會麥理浩夫人中心	2423 2993 / 2436 2977	SK051ES / SK059HS

潮州菜的認識與製作 基礎證書(兼讀制)



課程目標	教授學員潮州菜的烹調方法、要點和特色
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，潮菜之源，錦繡四拼盤，介紹海味特色、來源及泡發原理和基本方法，家禽類、水產類、蔬菜類、飯、麵及甜品類的製作
入讀資格	具半年或以上飲食業廚房部工作經驗
訓練期	36小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$2,250 \$ / \$675 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
群生飲食技術人員協會	2787 9967 / 2714 3123	KS002ES / KS003HS

粵式禮餅的認識及 製作基礎證書(兼讀制)



課程目標	使學員認識及掌握粵式禮餅的起源、製作及相關禮儀習俗
訓練內容	飲食業從業員的職業道德及操守，粵式禮餅的起源與相關的婚嫁禮儀習俗，各類常見廣式禮餅的製作方法
入讀資格	具半年或以上飲食業工作經驗
訓練期	21小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$750 \$ / \$225 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港民主民生協進會	2370 3387 / 3791 2330	AP068ES / AP051HS

咖啡拉花藝術基礎證書 (兼讀制)



課程目標	讓學員認識基本咖啡拉花技巧及原理，掌握基本圖案及打奶技巧，以提高學員的就業能力
訓練內容	咖啡沖調及打奶技巧、咖啡拉花基本技巧及原理、咖啡拉花藝術的基本及進階圖案
入讀資格	i. 現職或曾從事咖啡調製工作；或 ii. 完成僱員再培訓局「咖啡調製員基礎證書」或具同等學歷
訓練期	16小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$750 \$ / \$225 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港職業發展服務處有限公司	2326 7862 / 3165 1600	CS178ES / CS191HS
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT269ES / CT165HS
職業訓練局(匯縱專業發展中心)	3907 6789	VT223ES / VT223HS
仁愛堂有限公司	2655 7575	YT086ES / YT078HS

中式菜單設計證書 (兼讀制)



課程目標	提升飲食業從業員對中式菜單設計的技巧及因應食肆的實際情況而作出銷售建議
訓練內容	菜式配搭原則，顧客需要及推介技巧，市場分析及銷售建議，編寫不同飲食文化的菜單
入讀資格	i. 具6年或以上飲食業工作經驗；及 ii. 具督導級工作經驗
訓練期	20小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$750 \$ / \$225 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
香港工會聯合會	2715 6671 / 2568 9044	FU394ES / FU262HS

日本清酒知識基礎證書 (兼讀制)



課程目標	提升從事餐飲業及酒店業，或與酒業銷售相關工作人士對日本清酒的認識，以拓展專業技能及提升持續就業能力
訓練內容	日本清酒的文化背景及市場現況，日本清酒的製作，清酒鑑賞技巧及應用，日本清酒佐餐概念
入讀資格	i. 18歲或以上；及 ii. 中五學歷程度；及 iii. 現職餐飲業、酒店業或與酒業銷售相關工作的從業員
訓練期	24小時
上課模式	半日或晚間
全期學費	\$1,250 \$ / \$375 \$

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT326ES / CT211HS