



法式甜品製作基礎證書(兼讀制) Foundation Certificate in French Dessert Making (Part-time)

- 課程對象：** 現職或曾任職與甜品製作相關工作的從業員
- 課程目標：** 認識及掌握法式甜品製作基礎知識及技巧
- 入讀資格：**
- 現職或曾任職與甜品製作相關工作的從業員；或
 - 持有由僱員再培訓局頒發的「甜品製作員基礎證書」或同等資歷
- 時數：** 30 小時
- 教學方法：** 課堂教授、示範及實習
- 畢業要求：** 學員必須達到下列畢業要求，方獲頒畢業證書：
- (i) 學員的總出席率須達課程之最低要求(80%)；及
 - (ii) 必須於課程評估考獲整體及格分數；及
 - (iii) 必須於期末考試考獲及格分數。

訓練內容：

| 單元 | 內容 | 時數 |
|----------|--|----|
| (A) 技能訓練 | 1. 飲食業職業安全 2. 食物衛生及安全、法式飲食文化 3. 法式甜品製作技巧 | 30 |
| (B) 課程評核 | 期末實務試* | - |
| 合計： | | 30 |

* 學員完成上述訓練時數後，須於課程以外的時間在培訓機構進行實務試。

評估：

1. 持續評估 (40%)：包括筆試
2. 期末考試 (60%)：包括實務試

【本課程大綱的內容或須因應香港學術及職業資歷評審局就課程進行評審時所提出的意見、相關法例的修訂、相關牌照或行業認證要求的轉變等情況而作出修訂。課程大綱以僱員再培訓局最新公佈的版本為準。】