

包餅製作員基礎證書

Foundation Certificate in Baker and Pastry Cook Training

- 課程對象：** 有意入職為包餅製作員或相關行業的失業或待業人士
- 課程目標：** 讓學員認識包餅行業基本運作模式及食品安全與衛生，掌握操作烘焙設備及基本包餅製作技能，以投身包餅製作員工作。
- 入讀資格：**
- 中三學歷程度；或小六學歷程度及具兩年或以上工作經驗（申請人如未達小六學歷程度者，按面試表現決定取錄與否）；及
 - 具就業意欲；及
 - 須對包餅製作工作有興趣；及
 - 須通過面試
- 時數：** 232 小時（訓練期約 11 週）
- 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) 必須於持續評估實務試及期末筆試考獲及格分數

訓練內容：

單元	內容	訓練時數
(一)課程及行業運作介紹	1. 課程目標及範圍 2. 包餅業市場及組織、效能與職責認識 3. 主要業內機構概況	4
(二)技能訓練	1. 製作包餅機械設備及用具使用及保養 2. 常用原材料的使用、採購及貯藏步驟 3. 食物安全及衛生 4. 預防食物中毒及個人衛生 5. 消毒清潔與殺蟲滅鼠 6. 基本麵包製作技術 7. 蛋糕、撻類、曲奇類、芝士餅、慕絲蛋糕、泡夫類、薄餅類、甜品類製作 8. 基礎急救原理簡介	195
(三)個人素養	1. 自我認識及管理 2. 思維及情緒管理 3. 工作服務文化及技巧 4. 溝通技巧、人際關係及團隊精神	20
(四)求職技巧	1. 求職及面試技巧 2. 相關條例簡介	12
(五)課程評核	期末筆試	1
合計：		232 小時

評估：

1. 持續評估 (60%)：包括實務試及「個人素養及求職技巧」單元評核
2. 期末考試 (40%)：筆試

註：培訓機構會為所有完成課程的學員（即出席率達 80%的學員，包括課程評核中及格或不及格的學員）於完班後提供 3 個月的就業跟進服務。

【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。】