

點心製作員基礎證書

Foundation Certificate in Dim Sum Cook Training

- 課程對象：** 有意成為點心製作員或入職飲食業之失業或待業人士。
- 課程目標：** 讓學員能掌握基本的點心製作及廚房工作及實務技能，以符合初級點心製作員的基本入職要求。
- 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的人士；及
 - 具就業意欲；及
 - 對點心製作有興趣；及
 - 須通過面試
- 時數：** 216 小時（訓練期約 10 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) 必須於持續評估及期末考試各部份（包括筆試及實務試）考獲及格分數

訓練內容：

單元	內容	訓練時數
(一)行業簡介	1. 行業概況、一般酒樓食肆的架構與運作 2. 初級點心製作員的基本條件、角色、職責與專業操守	4
(二)技能訓練	1. 製餡原料 2. 輔助原料 3. 保存點心原料的知識 4. 點心麵皮、餡料和裝盤的製作技巧和流程 5. 點心製作前的準備工作 6. 點心成形技巧 7. 熱能運用的原則 8. 點心加溫熟製技術	179
(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	1. 期末筆試 2. 期末實務試*	1
合計：		216 小時

* 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%)：包括實務試及「個人素養及求職技巧」單元評核
2. 期末考試 (60%)：包括筆試及實務試

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。】