

雞尾酒調製技巧基礎證書（兼讀制）

Foundation Certificate in Preparation of Cocktail (Part-time)

- 課程對象：** 飲食業從業員及有意轉職飲食業相關工作的人士
- 課程目標：** 讓學員認識雞尾酒種類、特性，以及掌握常見雞尾酒的調製技巧
- 入讀資格：**
- 18歲或以上；及
 - 現職或曾任職飲食業工作的人士；或
 - 有意轉職飲食業工作、中五學歷程度及具工作經驗的人士；或
 - 有意轉職飲食業工作、中三學歷程度及具兩年或以上工作經驗的人士
- 時數：** 24 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合格分數(50%)；及
 - (iii) 必須於期末考試考獲及格分數(50%)。

訓練內容：

內容	時數
1. 介紹 6 大類雞尾酒基酒的名稱、特性及味道	24
2. 介紹利口酒及苦精的名稱、特性及味道	
3. 認識調酒的器具及酒杯	
4. 調製以威士忌(Whisky)為基酒的雞尾酒	
5. 調製以琴酒(Gin)為基酒的雞尾酒	
6. 調製以朗姆酒(Rum)為基酒的雞尾酒	

內容	時數
7. 調製以伏特加(Vodka)為基酒的雞尾酒 8. 調製以龍舌蘭酒(Tequila)為基酒的雞尾酒 9. 調製以白蘭地(Brandy)為基酒的雞尾酒 10. 經典雞尾酒裝飾設計(Garnish) 11. 講解各款以基酒調製成雞尾酒的技巧及要訣	
12. 期末實務試*	--
合計：	24

* 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。

課程評估：

- (A) 持續評估 (40%)：筆試
- (B) 期末考試 (60%)：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。】