

調酒員基礎證書

Foundation Certificate in Bartenders Training

- 課程對象：** 有意成為調酒員或入職相關行業的失業/待業人士。
- 課程目標：**
1. 讓學員認識基本的調酒知識及掌握調酒技巧，以應付業內人力需求；
 2. 讓學員明白行業文化及要求，並掌握營運的知識；及
 3. 協助畢業學員入職有關工作，符合行業基本水平。
- 入讀資格：**
- 須年滿 18 歲；及
 - 中五學歷程度；或中三學歷程度及具兩年或以上工作經驗；及
 - 能閱讀及理解中文及簡單英文；及
 - 具就業意欲；及
 - 對調酒工作有興趣；及
 - 須通過面試
- 時數：** 128 小時（訓練期約 7 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) 學員的總課程出席率須達 80%或以上；及
 - (ii) 必須於課程評估考獲整體及格分數；及
 - (iii) 必須分別於期末考試各部份（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) 行業概況	1. 酒吧及餐飲行業趨勢及工作文化	4
(二) 技能訓練	1. 酒的種類來源及酒杯分類 2. 雞尾酒品種分類 3. 各項雞尾酒的特性認識 4. 雞尾酒的調製方法 5. 紅白餐酒入門認識 6. 酒吧基本運作 7. 外出參觀及實習	91

單元	內容	訓練時數
(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：		128 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。】