

培訓·就業·一條·龍·計劃

包餅製作員基礎證書課程



職位空缺 - 麵包生產員

入職要求

- 中三至副學位學歷程度、或小六學歷程度及具兩年或以上工作經驗的失業或待業人士
- 能操一般粵語，對包餅製作工作有興趣，以及通過面試

工作內容

協助生產線運作

薪酬[#]

- 兼職：時薪\$60
- 全職：月薪\$13,702起
(包括勤工獎及班次津貼)

工作時間[#]

- 兼職：每星期最少工作3天(包括最少1天為週末)，每天6小時(不包括用膳時間)
- 全職：每星期工作6天，共48小時，每天8小時(不包括用膳時間)，輪班輪休

工作地點[#]

新界深井深慈街1至11號
(設廠車接送)

職前培訓

訓練內容

行業簡介、烘焙用具基本操作、發酵原理及原材料的使用、食物安全與衛生、採購及貯存步驟、麵包及糕餅製作技術等

上課日期(暫定)

2024年8月15日至9月30日(共232小時)

再培訓津貼

合資格學員於職前培訓課程完結(出席率達80%)，可獲發放再培訓津貼[▲]及為期6個月的就業跟進服務

在職進修

進修津貼

最高可達
\$18,000(全職)
\$9,000(兼職)

於就業跟進期內，合資格學員留職滿6個月後及完成兩項指定的在職培訓課程，可獲發放進修津貼



簡介會及查詢

須預先登記，名額有限，額滿即止

日期：2024年7月15日及29日

時間：下午2:00

地點：屯門屯喜路2號栢麗廣場1810室

電話：2441 1110 WhatsApp：6365 6480

合辦
機構



勞工處中高齡就業計劃
Labour Department

參與
僱主



培訓
機構

港九勞工社團聯會

[#] 指定獎勵金/津貼按實際工作及僱主安排而定，僱主就相關安排保留一切決定權。具體聘用條件，包括薪酬、工作時間及地點、福利及/或津貼等，以僱傭雙方最後協議落實為準。

[▲] 學員可獲發放的再培訓津貼金額將按其實際出席節數計算，每日津貼額為\$333（以每日兩節課堂計算）。

^{*} 計劃下課程的入讀資格和詳情，以及再培訓和進修津貼的發放安排，請參閱計劃專設網頁或向培訓機構查詢。ERB就計劃的培訓及一切相關安排保留最終決定權。

詳情

