

「職業技能」課程（「部分時間制」）

飲食

烹調西式主菜技巧（家禽類）基礎證書（兼讀制）

課程目標	提升飲食業從業員烹調西式家禽類主菜的技巧及認識有關食物衛生及安全的知識
訓練內容	西式家禽類主菜的認識，食物衛生及安全，鵝、鴨及雞類主菜的製作要訣及技巧
入讀資格	飲食業從業員
訓練期	7小時

請向下列培訓機構查詢有關課程的上課地點及開課日期：

培訓機構	查詢電話	課程編號
港專機構有限公司	2711 9820 / 2711 9296	CT295ES / CT179HS
港九勞工社團聯會	2787 9967 / 2793 9887	FL199ES / FL199HS
香港工會聯合會	2715 6671	FU191ES / FU180HS
循道衛理中心	2527 2250 / 2806 0062 / 2534 8134	MC127ES / MC127HS

以上課程資料以網頁及/或培訓機構最新公布為準，如有更改，恕不另行通知。詳情請向相關培訓機構查詢。