

「職業技能」課程（「部分時間制」）

飲食

烹調西式主菜技巧（貝介類及魚類）基礎證書（兼讀制）

課程目標	提升飲食業從業員烹調西式貝介類及魚類主菜的技巧
訓練內容	西式貝介及魚類主菜的認識，貝介及魚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
港九勞工社團聯會	2787 9967 / 2793 9887	FL198ES / FL198HS
香港工會聯合會	2715 6671	FU190ES / FU179HS
循道衛理中心	2527 2250 / 2806 0062 / 2534 8134	MC126ES / MC126HS

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。