



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：** 酒店業及餐飲業從業員，或有意投身酒店及餐飲工作之人士
- 課程目標：** 豐富酒店業及餐飲業從業員對雞尾酒的認識，使其掌握調製雞尾酒的基本技巧
- 入讀資格：**
- 18歲或以上；及
 - 現職或曾從事酒店業或餐飲業工作；或有意轉職酒店及餐飲工作、中五學歷程度及具工作經驗的人士；或有意轉職酒店及餐飲工作、中三學歷程度及具2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；及
 - (iii) 必須於期末考試考獲及格分數。

訓練內容大綱

內容	時數
1. 調酒師應有態度、職責及顧客服務技巧	24
2. 介紹 6 大類雞尾酒基酒的名稱、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	
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*	--
總計:	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。

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。】