



西餅製作（撻及批類）基礎證書（兼讀制）

Foundation Certificate in Pastry Making (Tart and Pie) (Part-time)

- 課程對象：** 在職之飲食業從業員
- 課程目標：** 教授學員認識及掌握撻及批類西餅的特點及製作方法
- 入讀資格：** 具半年或以上飲食業工作經驗
- 時數：** 30 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及格分數(70 分)

訓練內容：

內容	時數
1. 飲食業從業員的職業道德及操守	29
2. 撻及批製作理論基礎	
3. 撻類製作及變化	
4. 咖哩角製作及變化	
5. 芝士酥條製作及變化	
6. 批類製作及變化	
7. 蘋果批製作及變化	
8. 期末筆試	1
總計：	30

評估：

1. 持續評估（30%）：以學員上課時的表現及習作得分作評核
2. 期末考試（70%）：筆試

【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。】