



麵包製作 (咸包及酥包類) 基礎證書 (兼讀制)

Foundation Certificate in Bread Baking (Savory Bread and Puff Pastry) (Part-time)

- 課程對象：** 在職之飲食業從業員
- 課程目標：** 教授學員認識與製作咸包及酥包類麵包，從而進一步提升學員製作麵包的技巧。
- 入讀資格：**
- 小六學歷程度 (如學歷程度未達小六者，須通過入學筆試)；及
 - 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%)

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. 咸包及酥包製作理論、工具簡介、原材料介紹及運用 | |
| 3. 咸包（牛油卷、黑芝麻包、白方包）製作認識 | |
| 4. 咸包（意大利薄餅、腸仔包）製作認識 | |
| 5. 芝士蒜茸包製作認識 | |
| 6. 酥包（牛油千層酥、號角酥）製作認識 | |
| 7. 酥包（牛角酥、芝士酥）製作認識 | |
| 8. 期末筆試 | 1 |
| 總計： | 30 |

評估：

1. 持續評估（60%）：實務試
2. 期末考試（40%）：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。】