

認識與製作麵包！



1. 麵包製作 (鹹包及酥包類) 基礎證書(兼讀制) (日間: AP015HS / 晚間: AP042ES) 共 30 小時

了解製作鹹包及酥包類麵包的基本知識及注意事項；及掌握各種常見的鹹包及酥包類麵包的製作方法及技巧。

2. 麵包製作 (經典包類) 基礎證書(兼讀制) (日間: AP016HS / 晚間: AP043ES) 共 30 小時

了解製作經典包類麵包的基本知識及注意事項；及掌握各種常見的經典包類麵包的製作方法及技巧

3. 麵包製作 (健康包類) 基礎證書(兼讀制) (日間: AP024HS / 晚間: AP051ES) 共 30 小時

了解製作健康包類麵包的基本知識及注意事項；及掌握各種常見的健康包類麵包的製作方法及技巧。

認識與製作西餅！



4. 西餅製作 (蛋糕類) 基礎證書(兼讀制) (日間: AP013HS / 晚間: AP025ES) 共 30 小時

了解製作蛋糕類西餅的基本知識及注意事項；及掌握各種常見蛋糕類西餅的製作方法及技巧。

5. 西餅製作 (雜餅類) 基礎證書(兼讀制) (日間: AP014HS / 晚間: AP026ES) 共 30 小時

了解製作雜餅類西餅的基本知識及注意事項；及掌握各種常見雜餅類西餅的製作方法及技巧。

6. 西餅製作 (撻及批類) 基礎證書(兼讀制) (日間: AP022HS / 晚間: AP049ES) 共 30 小時

了解製作撻及批類西餅的基本知識及注意事項；及掌握各種常見撻及批類西餅的製作方法及技巧。

其他飲食類課程！



7. 節令點心認識與製作 基礎證書(兼讀制) (日間: AP023HS / 晚間: AP050ES) 共 23 小時

清楚明白飲食業從業員的職業道德操守；各類節令點心食品，包括：糰、月餅、年糕及飽點等；各類節令點心食品的製作過程及要訣；各類點心的原材料及處理方法及製作原理；及工具安全使用守則

8. 粵式禮餅的認識及製作 基礎證書(兼讀制) (日間: AP051HS / 晚間: AP068ES) 共 20 小時

認識粵式禮餅的起源與相關的婚嫁禮儀習俗；認識各類常見的粵式禮餅；及掌握各類常見的粵式禮餅，如大蛋糕、紅綾酥、橢仁酥、蛋黃蓮蓉酥等的製作技巧

9. 潮州菜的認識與製作 基礎證書(兼讀制) (日間: AP198HS / 晚間: AP198ES) 共 35 小時

認識潮州的地道飲食文化，以及潮州菜中常見的食材和菜式種類；了解製作潮州菜的基本知識及注意事項；及掌握各種常見潮州菜式的烹調方法與技巧

❖ 背頁有更多課程及資料...

基本入讀資格：年齡在 15 歲或以上的香港合資格僱員(詳情請參閱申請須知)

10. 咖啡拉花藝術 基礎證書(兼讀制) (日間: AP074HS / 晚間: AP074ES) **共 20 小時**

掌握咖啡拉花基本技巧及原理；咖啡拉花的成功關鍵；打奶的技巧；咖啡拉花的基本圖案、進階圖案

11. 咖啡烘焙 基礎證書(兼讀制) (日間: AP100HS / 晚間: AP100ES) **共 28 小時**

掌握咖啡生豆認識；烘焙咖啡的原理及實務技巧；咖啡烘焙的品質監控

12. 法式甜品製作 基礎證書(兼讀制) (日間: AP095HS/ 晚間: AP095ES) **共 30 小時**

掌握飲食業職業安全；食物衛生及安全、法式飲食文化；法式甜品製作技巧

13. 朱古力製作 I 基礎證書(兼讀制) (日間: AP160HS/ 晚間: AP160ES) **共 38 小時**

教授學員朱古力產品的基本製作技巧；認識製作用具及常用原材料的基本知識；了解朱古力的歷史、營養價值、種類、保存及調溫方法；

14. 朱古力製作 II 基礎證書(兼讀制) (日間: AP161HS/ 晚間: AP161ES) **共 30 小時**

掌握立體朱古力花的製作技巧；掌握松露朱古力及朱古力產品裝飾及擺設的製作技術

 入讀資格

課程 1-3	小六學歷程度（如學歷程度未達小六者，須通過入學筆試）；及具一年或以上飲食業工作經驗，或持有資歷架構「過往資歷認可」機制在餐飲業的能力單元評審中，取得任何一個專項達一級資歷資格
課程 4-6	具一年或以上飲食業工作經驗；或持有資歷架構「過往資歷認可」機制在餐飲業的能力單元評審中，取得任何一個專項達一級資歷資格
課程 7-9	具一年或以上飲食業廚務相關工作經驗；或 持有資歷架構「過往資歷認可」機制在餐飲業的能力單元評審中，取得「廚藝切配〔砵板〕」或「廚藝烹飪〔爐頭〕」或「西式菜系廚藝烹飪」其中一個專項達一級資歷資格
課程 10	現職咖啡調製工作的從業員；或完成僱員再培訓局「咖啡調製員基礎證書」或具同等資歷
課程 11	現職或曾從事咖啡調製工作；或完成僱員再培訓局「咖啡調製員基礎證書」或具同等資歷
課程 12	現職或曾任職與甜品製作相關工作的從業員；或持有由僱員再培訓局頒發的「甜品製作員基礎證書」或同等資歷
課程 13	現職或曾任職與甜品或包餅製作相關工作的從業員；或持有由僱員再培訓局頒發的「甜品製作員基礎證書」、「包餅製作員基礎證書」或同等資歷
課程 14	現職或曾任職與甜品或包餅製作相關工作的從業員；及持有由僱員再培訓局頒發的「朱古力製作 I 基礎證書(兼讀制)」或同等資歷

基本入讀資格：年齡在 15 歲或以上的香港合資格僱員(詳情請參閱申請須知)



課程學費

每月收入	沒有收入及\$15,000 或以下 (可申請繳付【豁免繳費】)	\$15,001 至\$23,500 (可申請繳付【資助學費】)	\$23,501 或以上 (須繳付【學費】)
課程 8,10	免費	\$525	\$1,750
課程 4,6-7,11	免費	\$675	\$2,250
課程 1-3,5,9,12,14	免費	\$825	\$2,750
課程 13	免費	\$975	\$3,250



上課地點/查詢

APMS 土瓜灣	美善同道 80 號 1 樓	電話: 2330-0345
APTM 屯門	海榮路 22 號屯門中央廣場 1918 室	電話: 3758-5480
APEC 牛頭角	觀塘道 398-402 號 Eastcore 5 樓 501 室	電話: 3791-2330
APTS 長沙灣	長沙灣道 681 號貿易廣場地下 5-7 號 / 7 樓 708-709 室	電話: 2370-3387
APCO 石硤尾	石硤尾澤安邨富澤樓地下 10, 11, 14, 15 號舖	電話: 2779-8663
APNP 北角	香港北角道 10 號北角亞太商業中心 6 樓	電話: 3996-1970

基本入讀資格：年齡在 15 歲或以上的香港合資格僱員(詳情請參閱申請須知)