

甜品師

香港以服務行業為主導。零售業在香港經濟上扮演著重要的角色，當中包括購物中心、百貨公司、鐘錶及珠寶、超級市場、便利店、時裝和電子用品等，在市場上提供不少就業機會。為加強和持續提升服務行業的水平，本港的大專院校和學院機構均開辦了不同的服務和零售課程。甜品師需要專業技巧和知識才能製作出精美甜品，製作甜品過程涉及多個程序。甜品師亦需要不斷自我增值和學習不同技術，以製作更多種類的甜品。

職責：

甜品師的主要工作如下：

- ✧ 熟悉甜品材料和種類，包括產地、價格等
- ✧ 訂購所需材料，整理食物材料和存貨記錄
- ✧ 擬定菜單和製作甜品，如蛋糕、麵包等
- ✧ 鑽研和創造新甜品菜式
- ✧ 檢查廚房衛生情況和設備，確保食物質素和安全

工作時間：

每星期約 54-60 小時

工作環境：

於室內工作，例如酒店、餐廳、麵包店

職業性格配對：

- 處事仔細
- 有責任感
- 有耐性
- 具創意力

入職條件：

- ✓ 中學畢業或完成相關培訓
- ✓ 對甜品食材和製作方法具備基本知識和技巧
- ✓ 持有香港食物環境衛生署認可之衛生督導員證書及 / 或衛生經理證書較佔優

相關培訓及課程例子：

證書 / 文憑 / 應用教育文憑

僱員再培訓局 - 甜品製作員基礎證書

職業訓練局 - 衛生督導員證書 / 衛生經理證書 (兼讀制)

香港專業進修學校 - 應用教育文憑 (咖啡及西式甜品店營運)

高級文憑 / 副學士

職業訓練局國際廚藝學院 - 西式包餅及糖藝高級文憑

備註：

不同的機構或組織會提供相關的培訓班或課程。在考慮修讀有關興趣班或課程時，宜謹慎行事及搜集詳盡資料，如相關學費及修畢課程的認可資格。

