



# 蛋糕及甜品製作基礎證書

## 課程目標

- 讓學員學習蛋糕及甜品製作的基礎知識及技巧
- 為蛋糕及甜品製作有興趣的人仕提供深入淺出的學習平台
- 提升學員對蛋糕及甜品基礎製作的認識



資深烘焙甜品導師  
Ken Sir



## 學習內容

甜品製作基礎知識及製作技巧  
蛋糕及甜品製作示範及實習  
海綿蛋糕/戚風蛋糕  
慕絲製作/奶凍/撻皮

## 課程特色

由專業烘焙導師教授  
學習蛋糕及甜品製作的基礎知識及技巧  
配置專業烘焙及甜品製作設備  
學員完成該課程並達到課程要求\*  
可獲「青年會專業書院」  
頒發之《完成證書》乙張及  
「香港烘焙及咖啡從業員協會」  
頒發之《完成證書》乙張  
(\* 通過評核並達80%或以上出席率)

## 開課日期

9/7, 16/7, 23/7, 30/7,  
6/8 及 13/8 (週四)  
上課時間  
7:00-10:00pm  
每堂 3 小時  
(6堂 共 18 小時)

## 學費

每位\$3,200  
早鳥(2/7前報名)、2人同行、COC校友、  
香港烘焙及咖啡從業員協會會員或  
港九勞工社團聯會會員  
優惠每位\$3,040  
\*優惠不能同時使用

## 課程查詢



地點: 九龍油麻地窩打老道23號  
青年會專業書院  
1/F 實習廚房

2783 3515  
6743 3557  
ymcacoc

圖片只供參考