



青年會專業書院
YMCA College of Careers

課程編號: PCP001b/2627

蛋糕及甜品製作基礎證書 (第二屆)

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



Ken Sir
資深烘焙甜品導師
副主席
香港烘焙及咖啡從業員協會



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

13/11, 20/11, 27/11, 4/12,
11/12 (週五)& 17/12/2026 (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(6/11/2026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