

「西式糕点与糖艺高级文凭」课程内容

第一学年

- ◆ 欧式面包制作
- ◆ 手工艺术蛋糕制作
- ◆ 西式厨艺基础培训
- ◆ 餐饮营运
- ◆ 餐饮服务
- ◆ 食品理论
- ◆ 基础巧克力及糖艺知识
- ◆ 烘焙与西式糕点制作原理
- ◆ 工作基础服务学习
- ◆ 旅游及款待业销售市场学
- ◆ 旅游及款待业人力资源管理
- ◆ 学术英语技巧
- ◆ 法语文化与烹饪艺术
- ◆ 人工智能实践

第二学年

- ◆ 旅游与款待业营商环境
- ◆ 高级酥皮糕点创意研习
- ◆ 当代蛋糕艺术与甜点设计
- ◆ 巧克力及糖艺
- ◆ 美食学

- ◆ 专题研习: 烘焙与糕点
- ◆ 工作实习
- ◆ 工作基础服务学习

备注：

课程的评审资格尚待香港学术及职业资历评审局最后批准。