



「展翅青見計劃」、大快活快餐有限公司及工聯會職業再訓練中心
合辦

「見習管理主任(分店)」培訓計劃 免費職前培訓課程

日期：	2014年8月8日至22日(11天全日制)	
時間：	上午9時30分至下午4時30分	
地點：	工聯會職業發展服務中心 銅鑼灣天后興發街38號(港鐵天后站A2出口)	
課程編號：	2013TCPF09-1	
課程內容：		
	課程大綱	訓練時數 (小時)
1.	公司簡介及工作分配	3
2.	服務員的工作範圍及職責	3
3.	督導技巧	3
4.	顧客服務	9
5.	人際溝通及團隊	3
6.	產品推介技巧	3
7.	清潔產品認知及專業清潔	9
8.	飲品製作(水吧培訓)	9
9.	食品配搭及基本烹調技巧	12
10.	食物安全	6
11.	職業安全	6
	總時數：	66 小時

學員須注意：

1. 學員修畢度身訂造培訓課程，而出席率達 80%或以上，可透過其所屬的個案管理服務機構申請培訓津貼。津貼按有效出席日數計算，每天 50 元。
2. 在決定報讀此度身訂造課程前，你應確定你可安排時間完成整個課程，以及將你的決定告知個案經理。為更有效地運用培訓資源，如你入讀度身訂造課程的申請一經接納，除非你在課程開始前已回覆放棄入讀，否則即使你之後沒有入讀課程，課程期間「展翅青見計劃」辦事處將不會接受你工作實習訓練及在職培訓的申請。同時，你早前已報讀的其他職前培訓課程及工作實習訓練亦會被取消。日後若你希望繼續報讀培訓課程、申請工作實習訓練或在職培訓，你必須透過你的個案經理重新安排。
3. 學員如對以上課程有任何意見，歡迎致電 2835 2150，與「展翅青見計劃」(港島辦事處)職員聯絡。
4. 如於活動當日上午 11 時宣佈懸掛或仍然懸掛黑色暴雨警告/八號或以上颱風，當日活動將告取消。

「見習廚師」培訓計劃

免費職前培訓課程

日期：	2014 年 8 月 8 日至 28 日(15 天全日制)	
時間：	上午 9 時 30 分至下午 4 時 30 分	
地點：	工聯會職業發展服務中心 銅鑼灣天后興發街 38 號(港鐵天后站 A2 出口)	
課程編號：	2013TCPB03-1	
課程內容：		
	課程大綱	訓練時數 (小時)
1.	公司簡介及工作分配	3
2.	工作流程及食物準備	3
3.	蔬菜切配及烹調	6
4.	各類意粉烹調	6
5.	中式炒鍋訓練	18
6.	各種魚和肉的切配技巧及烹調技巧 西醬汁製作 西式煎、炒、煮等技巧	30
7.	基本中式麵點及甜品	12
8.	西式甜品製作	6
9.	食品安全及衛生	3
10.	職業安全及防火知識	3
	總時數：	90 小時

學員須注意:

1. 學員修畢度身訂造培訓課程，而出席率達 80%或以上，可透過其所屬的個案管理服務機構申請培訓津貼。津貼按有效出席日數計算，每天 50 元。
2. 在決定報讀此度身訂造課程前，你應確定你可安排時間完成整個課程，以及將你的決定告知個案經理。為更有效地運用培訓資源，如你入讀度身訂造課程的申請一經接納，除非你在課程開始前已回覆放棄入讀，否則即使你之後沒有入讀課程，課程期間「展翅青見計劃」辦事處將不會接受你工作實習訓練及在職培訓的申請。同時，你早前已報讀的其他職前培訓課程及工作實習訓練亦會被取消。日後若你希望繼續報讀培訓課程、申請工作實習訓練或在職培訓，你必須透過你的個案經理重新安排。
3. 學員如對以上課程有任何意見，歡迎致電 2835 2150，與「展翅青見計劃」(港島辦事處)職員聯絡。
4. 如於活動當日上午 11 時宣佈懸掛或仍然懸掛黑色暴雨警告/八號或以上颱風，當日活動將告取消。

在職培訓職位空缺詳情

見習管理主任(分店) (空缺編號：VAC0093738)	
工作範疇：	<ol style="list-style-type: none">1. 協助上司執行公司指示，將公司資訊傳達至店內各階層員工；2. 執行公司訂定之操作，制度，紀律及指示；3. 維持和改進店內品質，服務及清潔水準；4. 按照上司的指示，處理分店日常及突發事務；及5. 協助上司培訓新到職之基層員工
空缺數目：	20
聘用條件：	<ul style="list-style-type: none">• 輪班時間：介乎上午 6:30 至 下午 10:30(每天 9 小時工作)• 每周工作 6 天(輪休)• 基本工資：月薪 10,000 元• 其他津貼及福利：膳食福利，醫療福利，交通津貼(港島區)
入職條件：	<ul style="list-style-type: none">• 18 至 24 歲(須於廚房及持酒牌食肆工作)• 學歷在中三至副學位程度的離校青少年• 略懂廣東話、略懂英語及普通話• 懂閱讀及書寫中文，懂閱讀英文
工作地點：	須於全港各區分店工作
職前培訓日期：	2014 年 8 月 8 日至 22 日(11 天全日制)
預計在職培訓開始日期：	2014 年 8 月底
受聘後的在職培訓期：	9 個月
在職培訓方式：	跟師(由具相關經驗的在職培訓導師指導工作)
學員將透過培訓獲取的技能：	餐飲及顧客服務技巧，餐飲業管理知識
備註：	成功獲取錄的學員以僱員身份受僱，僱主會按《僱員補償條例》及《強制性公積金計劃條例》為其購買勞工保險及為強積金作出供款，並遵守《僱傭條例》、《最低工資條例》及其他相關法例

見習廚師 (空缺編號：VAC0092985)

工作範疇：	<ol style="list-style-type: none">1. 協助上司執行公司指示，將公司資訊傳達至店內各廚房員工；2. 執行公司訂定之操作程序，制度，紀律及指示；3. 維持和改進店內服務及食品品質；4. 按照上司的指示，處理分店日常及突發事務；及5. 負責協助管理餐廳日常運作,包括廚務、食品製作及烹調
空缺數目：	20
聘用條件：	<ul style="list-style-type: none">• 輪班時間：介乎上午 6 時 30 分至下午 10 時 30 分(每天 9 小時工作)• 每周工作 6 天(輪休)• 基本工資：月薪 10,000 元• 其他津貼及福利：免費膳食、有薪膳食時間、過海津貼(東涌及港島津貼每日 40 元)、有薪年假、醫療津貼、優厚獎金制度、在職培訓、良好晉升機會、康樂活動
入職條件：	<ul style="list-style-type: none">• 18 至 24 歲(須於廚房及持酒牌食肆工作)• 學歷在中三至副學位程度的離校青少年• 流利廣東話
工作地點：	須於全港各區分店工作
職前培訓日期：	2014 年 8 月 8 日至 28 日(15 天全日制)
預計在職培訓開始日期：	2014 年 8 月底
受聘後的在職培訓期：	12 個月
在職培訓方式：	跟師(由具相關經驗的在職培訓導師指導工作)
學員將透過培訓獲取的技能：	廚務烹調知識及技巧，食物安全與衛生知識
備註：	成功獲取錄的學員以僱員身份受僱，僱主會按《僱員補償條例》及《強制性公積金計劃條例》為其購買勞工保險及為強積金作出供款，並遵守《僱傭條例》、《最低工資條例》及其他相關法例