

香港耀能協會賽馬會田綺玲學校 閱讀日暨職業體驗活動 烘焙師



工作概述

坊間愈來愈多烘焙課程,由海綿蛋糕、芝士餅、意大利芝士蛋糕、馬卡龍到法式焦糖燉蛋,不但可在課堂中學到,甚至可在網上找到千萬個食譜。玩票性質的學習當然簡單,但要成功製造一個出得大場面的蛋糕,絕不是輕易的事。

不過,烘焙師絕對不是懂得看食譜便能做到的職業。反之,出色的烘焙師需要具備創意,不要受食譜的框架所規限,並經過反覆嘗試,才能創造一件又一件令人回味無窮的佳作。

工作入行

- 普通餅店內工作並無特別學歷要求;
- 欲晉身酒店,最好具備烘焙證書或酒店管理相關學歷;
- 良好中英文溝通能力,因為有部份餅店或酒店的主廚是外國人, 而且整個甜品製作也是團隊合作過程,需要與很多人協調及共 事;
- 曾任職餐飲、會所或酒店業優先考慮;

部份酒店會招募不同院校相關學系的學生作實習生,如表現理想,畢業有機會可獲聘請。

工作性質

- 在小型餅店,員工有機會處理多個製作程序,例如餅底、蛋糕、 配料、裝飾等,涉獵較廣;
- 在酒店甜品部工作的規模較大,過程往往由幾個團隊合作組成, 例如分成餅底組、蛋糕組、生果組等等,工作較單一,但對於初 入行的新人來說,也是鍛鍊基本功的好機會;
- 每天在廚房工作8至10小時或以上;
- 資深的烘焙師,更需要編製甜品配方及製作流程、鑽研新產品、 負責來貨品質及產品成本預算及控制、指導及培訓員工、監督廚 房的衛生環境等。

工作要求

製作甜品不是一時三刻可以成功,有些製作過程要數天才可完成,例如餅底要冷藏、烘焙需要時間等等,所以耐性是必需的特質要求;

- 製作甜品在乎色香味,是一個視覺及感觀的組合,所以烘焙師需要具創意、有美感,而且在創作的過程,必需嘗試,甚至有屢敗屢戰的精神,例如馬卡龍是否夠圓、麵包是否夠軟熟等等,因此除了創意,也要有不屈不撓的精神及堅忍的毅力;在技巧方面,手眼協調和手指靈活也相當重要;
- 甜品是供人享用的,所以食物安全和個人衛生要求非常嚴謹,做事要認真。不但如此,他們對食品的賣相也有相當的要求,做事馬虎者免問;
- 甜品是否可口,與材料份量甚有關係,要處事仔細及準確,若不 能準確控制份量,則導致成本增加和浪費,做事認真準確是出色 烘焙師的基本素質;另外,時間的掌握也要恰到好處,製作過程 一分鐘的多少 也會影響很大,所以他也是個時間觀念很強的人;
- 烘焙師是一個實務工作者,不是單靠知識,也靠職內培訓,因此 若然能聽指示、工作認真,必然對晉升有幫助。

工作前景

近年香港愈來愈多咖啡店或甜品屋開業,烘焙師需求也因而上 升,行內人士說這個行業很缺人手,因為工時工序漫長,所以流 失量大,若然是真心喜愛甜品的人,在這行必然有所作為;如果 烘焙師能對咖啡或餐飲也有相當認識或相關工作經驗,定必身價 不菲;

- 烘焙師入職時是見習生,然後可晉升為初級烘焙師助理、烘焙師助理、財理、助理、助理烘焙師、烘焙師、高級烘焙師等,有明確的晉升前景;
- 一般在酒店工作的烘焙師,可享用酒店膳食優惠、有些甚至可享 受免費住宿;
- 如累積年資後,晉升至助理烘焙師或以上職級,工作範疇不只製作甜品,還涉及產品發展、廚房管理、控制食材份量及品質等,所以工作也有其橫向發展,晉身不同界別,例如水果食材採購、產品發展主任、餐飲管理等職位。





香港耀能協會賽馬會田綺玲學校 閱讀日暨職業體活動



烘焙師及售貨員



永旺 (香港) 百貨有限公司 AEON Stores (Hong Kong) Co., Limited

推廣資訊

店舗資料

TOPVALU

新聞公佈

人才招聘

烘焙師-見習生

職 責:編製甜品配方及製作流程、鑽研新產品、負責來貨品質及產品成本預算及控

制及廚房的衛生環境等

工作地點:荃灣

要 求:能操流利粤語;具備烘焙證書;可即時上班者優先考慮

工作時間:每週工作6天,每天在廚房工作8至10小時,每月4天假期

福 利:年終雙糧、年終花紅、目標獎金、值勤津貼、超時工作津貼、醫療福利、

員工及親屬購物優惠

有意申請者,可於辦公時間內致電招聘熱線 2884 6884 或於網上填寫申請表格

推廣資訊

店舗資料

TOPVALU

新聞公佈

人才招聘

申請職位	麵包收銀售貨員 - 另設有新人獎金
個人資料	
中文姓名 必須	姓: 名:
英文姓名 必須	姓: 名:
電子郵箱	
電子郵箱(確認)	
電話號碼。必須	
優先考慮之工作地點	v v
履歷表	Choose File No file chosen ※文件類型必須是.doc .docx .xls .xlsx .pdf .txt(2MB以內)
補充事項	

