

甘味人生



唐曉明

ERB「日本料理初級廚師基礎證書」課程
畢業學員 (2013年)


ERB傑出學員 (2014年)

現職：日式料理餐廳副店長



ERB熱線：182 182

www.erb.org

 My ERB

僱員再培訓局

開魚要專業與專注，做人亦如是。

「開魚要手起刀落，如果翻刀再切，就會破壞質感。」
曉明眼神堅定、信心滿滿，流露大廚風範。

90後的曉明曾經失學、失業。

ERB 課程讓他掌握專業技能，重燃對生命的熱情。

「飲食業出名時間長又辛苦，但我想趁年輕，順著興趣，挑戰自己。

初入行時人手不足，試過連續工作14小時，少點體力也撐不住。

但能憑雙手做出賣相吸引的美食，感覺實在奇妙；

還有一班同事互相支持，每天工作都樂在其中。」

短短三年，曉明從廚房學徒擢升至副店長，態度與能力決定一切。

從前，他垂頭，只因看不到未來。

今天，他埋首，專注享受做佳餚。

鳴謝：和民國際有限公司

ERB 飲食業課程精選 >>>

> 就業掛鈎課程 (全日制)

日本料理初級廚師基礎證書
點心製作員基礎證書
包餅製作員基礎證書
甜品製作員基礎證書
咖啡調製員基礎證書

> 「新技能提升計劃」課程 (兼讀制)

烹調西式主菜技巧(牛類)基礎證書
節令點心認識與製作基礎證書
麵包的認識與製作(咸包及酥包類)基礎證書
法式甜品製作基礎證書
咖啡拉花藝術基礎證書
保健及食療營養的應用基礎證書
餐飲食品製作基礎證書
飲食業領導技巧訓練證書

ERB 「青年培育計劃」 - 飲食業課程和其他適合青年人的課程 >>>

> 就業掛鈎課程 (全日制)

西式烹調助理基礎證書
咖啡店操作基礎證書
特色餐飲及美食製作基礎證書
烘焙製作助理基礎證書

康樂體育設施管理助理基礎證書
數碼攝影及影片製作基礎證書
辦公室電腦技術支援助理基礎證書