主辦機構 執行機構 資助機構

免費活動

香港智慧餐飲協會 Hong Smart Catering Kong Association | hkpc 生產力局 | TSF 工商機構支援基金 Trade and Industrial Organisation Support Fund

合作機構

香港餐務管理協會 THE ASSOCIATION FOR HONG KONG CATERING SERVICES MANAGEMENT LTD. | 現代管理(飲食)專業協會 Association of Restaurant Managers | 香港食品委員會 | 香港餐飲聯業協會 Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades



清真廚房餐廳認證專屬工作坊

工作坊三：廚房設計及食材管理
工作坊四：餐飲的營運要點與服務技巧

內容由生成式AI創建，並經人類專業監督及審核。

工作坊三： 2026年12月10日 工作坊四： 2027年1月13日	工作坊三：九龍觀塘海濱道77號海濱匯一座19樓 工作坊四：九龍灣常悅道18號周大福保險中心18C	廣東話 （輔以英文名詞）	餐飲業、酒店業、食品業及相關持份者代表

工作坊三：廚房設計及食材管理 09:30 – 17:00	工作坊四：餐飲的營運要點與服務技巧 09:30 – 17:00
• 掌握清真認證要求及申請流程 • 建立符合標準的廚房及生產管理系統 • 完善食材供應鏈及文件管理	• 了解穆斯林飲食文化與服務需求 • 提升前線服務及餐單管理能力 • 強化營運管理及市場拓展能力

講者： 香港回教信託基金總會委派或推薦的清真專家

備註： 線下活動於上午9:00開始簽到。工作坊將以線上線下同步形式舉行，參加者可透過Zoom 參與即時直播。

報名方法

請掃描二維碼於網上報名

活動費用：免費

*名額有限， 額滿即止

此項目由香港智慧餐飲協會有限公司主辦，並由香港特別行政區政府工業貿易署「工商機構支援基金」撥款資助。

查詢 車先生 | +852 2782 8427 | ronniechea@hkpc.org
查詢 蔡先生 | +852 2788 5882 | stevencai@hkpc.org