

黎明技術學院餐飲管理系商業類餐旅金手培訓研習活動

一、課程介紹：為提升高中職商業類餐旅職種技能競賽之獲獎率，預辦商業類金手培訓計畫，透過本系優良師資之優勢，結合高職選手培訓之需求，本系提供中餐烹調、烘焙以及餐飲服務等 3 個職種之培訓，辦理時間為期 2 日，期望透過本培訓活動為選手打下基礎之外，更能進一步提升獲獎機率。

二、招生對象：全台灣各高中職

三、招生人數：

1. 中餐烹調 12 名
2. 烘焙職種 13 名
3. 餐飲服務 23 名

四、開設課程：如表一。

五、開課期間：111.8.20-111.8.21

六、上課時間：8:00-17:00

七、上課地點：A106 點心教室、A111 中餐教室、B207 餐服教室

八、師資：如表二。

九、設備：如表三。

十、報名方式：<https://reurl.cc/gMmOp4>

十一、活動費用：

1. 中餐職種：\$1,500
2. 烘焙職種：\$1,500
3. 餐服職種：\$1,500

十二、繳費方式：

1. 戶名：黎明技術學院觀光與餐旅管理系學會洪景祐
2. 匯款帳戶：(700)郵局
3. 轉帳後請將報名職種、姓名及帳號末 5 碼 email 至 chok666@mail.lit.edu.tw

表一：課程內容

黎明技術學院餐飲管理系商業類餐旅金手培訓研習活動(中餐)

節次	日期	星期	時間	時數	授課內容	教師
1	111/8/20	六	08:00-10:00	2	競賽觀念說明、刀工訓練	卓政弘
2			10:10-13:00	3	家禽類、豬肉	卓政弘
3			14:00-17:00	3	魚貝海鮮、蛋豆類	卓政弘
4	111/8/21	日	08:00-11:00	3	烹調與盤飾呈現	卓政弘
5			12:00-15:00	3	模擬練習	卓政弘
6			15:00-17:00	2	成品點評及建議	卓政弘
總時數				16	小時	備註：

表一：課程內容

黎明技術學院餐飲管理系商業類餐旅金手培訓研習活動(烘焙)

節次	日期	星期	時間	時數	授課內容	教師
1	111/8/20	六	08:00~12:00	4	原味海綿蛋糕製作、戚風蛋糕捲製作變化	劉子賓
2			13:00~17:00	4	鮮奶油擠花、抹面變化、裝飾變化	劉子賓
3	111/8/21	日	08:00~12:00	4	淋面蛋糕製作、巧克力飾片	劉子賓
4			13:00~17:00	4	泡芙製作、泡芙裝飾、杏仁糕運用	劉子賓
總時數 16 小時					備註：	

表一：課程內容

黎明技術學院餐飲管理系商業類餐旅金手培訓研習活動(餐服)

節次	日期	星期	時間	時數	授課內容	教師
1	111/8/20	六	8:00-12:00	4	考題說明、儀態訓練	郭玟君
2			13:00-17:00	4	客房餐飲服務技巧檯布鋪設及更換、餐巾摺疊技巧應用、布巾類整理與準備、水果切割-香橙 蘋果 香蕉	郭玟君
3	111/8/21	日	8:00-12:00	4	席次安排中餐餐桌布置擺設、西餐餐桌布置擺設、主題餐桌布置擺設	郭玟君
4			13:00-15:00	2	旁桌服務、銀盤式服務	郭玟君
5			15:00-17:00	2	餐前中後酒服務、其他飲料服務、問題與討論	郭玟君
總時數				16	小時	備註：

黎明技術學院餐飲管理系商業類餐旅金手培訓研習活動

表二：師資名冊

授課教師	等級職稱	所屬系所	專(兼)任
卓政弘	專案專技助理教授	餐飲管理系	專任
劉子賓	專案專技講師	餐飲管理系	專任
郭玟君	專案專技助理教授	餐飲管理系	專任

表三：教學設備

實驗室名稱	設備	功能
中餐教室	中餐設備及其器具	中餐
烘焙教室	烘焙設備及其器具	烘焙
餐服教室	餐服設備及其器具	餐服