

黎明技術學院餐飲管理系 110 年職人手作體驗營簡章

一、目的：

天氣越來越寒冷，意味著年節腳步將至。為了因應年節禮品需求，本校餐飲系特辦理「職人手作體驗營」，翻轉傳統教學授課模式，除了能讓學生親自製作年節伴手禮產品，從產品內容物製作、到包裝，最後將自己親手製作的禮盒帶回外，從課程中體驗中、西式料理藝術風華展現，兩天課程由本校名師帶領，極盡濃縮餐飲精髓，讓我們告訴你，「職人」的意義。

二、主辦單位：黎明技術學院餐飲管理系

三、活動地點：243 新北市泰山區泰林路三段 22 號

四、活動日期：110 年 1 月 27 日(四)~110 年 1 月 28 日(五)上午 9:00 至下午 16:00。

五、課程內容：

職人手作體驗營內容

110.1.27(三)			110.1.28(四)		
時間	內容	地點	時間	內容	地點
9:00-9:10	報到 / 致歡迎詞	餐服教室	9:00-9:10	報到	A205
9:10-10:10	法式桌邊烹調服務技藝展現 餐服界空姐-郭玟君老師	餐服教室	9:10-10:10	開啟西式醬料的無限可能 西餐高富帥-黃健乙老師	中餐教室
10:20-12:00	品味法式料理藝術 料理夢想家-潘璋翔老師	西餐教室	10:20-12:00	中式經典料理醬認識及應用 料理暖男-卓政弘老師	中餐教室
12:00-13:00	午餐/ 充電一下	A205	12:00-13:00	午餐/ 充電一下	A205
13:00-16:00	塔及餅乾的變化及應用 太陽之手-徐紹桓老師	烘焙教室	13:00-15:00	年節伴手禮小點製作 烘焙魔女-杜佳穎老師	烘焙教室
			15:00-16:00	禮盒包裝 / 說菜的藝術 / 神秘積分大考驗	烘焙教室

六、活動方式：

本次活動採分組進行(1 組約 5 人)，每組課程成品採積分制，由各授課老師進行產品評分，第一名獎金\$3,000、第二名\$2,000、第三名\$1,000，獎金將於活動後頒發。

七、活動人數：80 人。

八、 活動費用：免費。

九、 報名流程：

(一) 報名時間：即日起至 110 年 1 月 8 日 (五) 下午 17:00。

(二) 報名網址：<https://reurl.cc/Rl1aj9>

(三) 報到地點：A205 廚藝示範教室

十、 注意事項：

(一) 本次活動提供免費住宿，如需要者請上報名表填寫。

(二) 如需住宿請自行準備寢具、盥洗用品。

(三) 本活動提供中餐餐盒，為響應環保請自備環保筷及環保杯。

