

臺北市開平餐飲學校
開平餐飲學校 112 學年度國中教師技職教育研習計畫

一、目的：

協助國中教師認識技職體系之學習內容、教學特色及進路發展。本次融入「醬料製作」，透過實作體驗更加了解技職體系，進而發揮協助學生適性就學選擇之輔導

二、辦理單位：臺北市開平餐飲學校

三、研習對象：國中教師 32 名，額滿為止。

四、辦理時間：113 年 05 月 02 日(四)09:00-12:30

五、報名方式：請上“全國教師研習網”報名，課程名稱：主廚級醬料美食課程之餐飲教師研習。報名截止日期：2024/04/30,課程名單將於開課前三天確認遴選名單。

六、研習時數：全程參與者，俟研習結束後核給研習時數。

七、經費來源：由本校學校經費項下支應。

八、活動辦理內容介紹：

08:30-09:00 報到 (開平餐飲學校之中餐廳)
09:00-09:30 技職教育認識
09:30-12:20 醬料美食_實作體驗課程
12:20-賦歸

九、聯絡人：招生組教師吳佩穎 電話：(02)2755-6939轉255

傳真：02-2754-1970



主廚級醬料美食課程 之餐飲教師研習

課程
資訊

講師：開平餐飲師傅

時間：113年05月02日 09:00-12:30

地點：開平餐飲學校 主廚之家

地址：臺北市大安區復興南路二段148巷15號

報名方式：請至【全國教師在職進修資訊網】報名

<https://www1.inservice.edu.tw/>



▲ 課前問卷 ▲

搜尋課程名稱：主廚級醬料美食課程之餐飲教師研習 🔍

08:30-09:00
教師報到

09:00-09:30
技職教育介紹-「技職教育簡報」

09:30-12:30
醬料美食-實作體驗課程

對於課程若有相關問題，歡迎致電開平餐飲學校理念推廣中心02-27556939轉251或255 與孫瑋伶師或吳佩穎師洽詢。

 開平餐飲學校
KAI PING CULINARY SCHOOL

電話：02-27556939
地址：臺北市大安區
復興南路二段148巷24號



官方網站



Facebook



Instagram