

醒吾學校財團法人醒吾科技大學 函

地址：新北市林口區粉寮路1段101號
聯絡人：林佳蓉
電子信箱：h056@mail.hwu.edu.tw
聯絡電話：02-2601-5310分機2481
傳真電話：02-26010349

受文者：屏東縣立東港高級中學

發文日期：中華民國114年11月13日
發文字號：醒大系字第1140009667號
速別：最速件
密等及解密條件或保密期限：
附件：競賽研習與海報 (1141200621_1_ATTCH1.pdf、1141200621_2_ATTCH2.pdf)

主旨：本校餐旅管理系舉辦「國際藝術食用矽膠模具製作」教師及選手研習，敬邀貴校教師及選手報名參加。

說明：

- 一、本校餐旅管理系舉辦「國際餐旅廚藝技能競賽」教師及選手研習共三場，分別為國際競賽西式點心模具開發技術、藝技咖啡烘豆研習、中式競賽料理研習。
- 二、研習目標及說明：為持續推動培育國內年輕學生及教師，對專業餐旅技能方面的堅持與熱忱，使具備創新思考潛力之優秀年輕餐旅業菁英，鼓勵其不斷精進廚藝、烘焙、飲調、餐服等專業能力與世界接軌，特舉辦「國際餐旅廚藝技能競賽研習」活動，透過多面向教育方式，歸納出國際餐旅潮流，瞭解餐旅業界之國際觀，進而提升自身技能，並鼓勵積極參與國際賽事，未來能將所學技藝應用於各項競賽。
- 三、研習地點：醒吾科技大學 觀光餐旅大樓（新北市林口區粉寮路101號）。



四、研習時間：114年12月6日(星期六)，上午8:30至下午17:00。

五、活動限額30位，每位教師可帶一位選手參加。

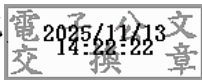
六、報名資訊 <https://forms.gle/ZgRY1dJYDgbJFNC98>。

七、研習內容流程詳如附件。

八、活動洽詢：醒吾科技大學 餐旅管理系 助理林佳蓉/林苡
蓁 TEL：02-26015310轉2482

正本：全國高級中等學校、各公私立高級中學、各公私立高級職業學校、各國立高級職業學校、各國立高級中學、各國立高級中等學校

副本：觀餐學院



裝

訂

線



國際餐旅廚藝

技能競賽研習

國際競賽西式點心模具開發技術研習流程表

08:30 – 09:00	報到	1樓大廳
09:00 – 09:20	開幕式	201
09:20 – 10:50	模具開發講解 及示範	207
11:00 – 12:30	實務操作(咖啡 烘豆技巧)	205
12:30 – 13:30	中場休息及 交流茶會	205
13:30 – 15:30	實務操作及 交流時間	207
15:45 – 16:40	實務操作及 產品講解	207
16:40 – 17:00	Q & A歸賦 回溫暖的家	201

國際餐旅廚藝

技能競賽研習

藝技咖啡烘豆研習流程表

08:30 – 09:00	報到	1樓大廳
09:00 – 09:20	開幕式	201
09:20 – 10:50	咖啡挑豆 認識咖啡	207
11:00 – 12:30	實務操作(咖啡 烘豆技巧)	205
12:30 – 13:30	中場休息及 交流茶會	205
13:30 – 15:30	實務操作及 交流時間	207
15:45 – 16:40	實務操作及 產品講解	207
16:40 – 17:00	Q & A歸賦 回溫暖的家	201

國際餐旅廚藝

技能競賽研習

中式競賽料理研習流程表

08:30 – 09:00	報到	1樓大廳
09:00 – 09:20	開幕式	201
09:20 – 10:50	競賽講解	207
11:00 – 12:30	實務操作	205
12:30 – 13:30	中場休息及 交流茶會	205
13:30 – 15:30	實務操作及 交流時間	207
15:45 – 16:40	實務操作及 產品講解	207
16:40 – 17:00	Q & A歸賦 回溫暖的家	201

醒吾科技大學

餐旅管理系

國際餐旅廚藝技能競賽研習

✿ 114年12月6日(星期六)
上午8:30至下午17:00

✿ 醒吾科技大學
觀餐大樓

國際競賽
西式點心模具
開發技術

藝技咖啡
烘豆研習

中式競賽
料理研習