

「創意料理競賽過程之食材選購與管理研習會」

一、活動主旨

本次活動將邀請知名國際主廚前來，藉由創新廚藝金牌主廚之食材選購、管理與競賽創意思考等經驗之分享，提升台灣創意料理競賽相關知能，增強各校師生未來在國內及國外之廚藝競賽得獎機會。

二、指導單位及承辦單位

指導單位：教育部技職司、北區技專院校教學資源中心

主辦單位：醒吾技術學院餐旅管理系

協辦單位：醒吾技術學院教學資源中心

三、報名資格

公私立大專院校觀餐類群相關所系科之師生、全國各高中職相關系科教師及餐旅業從業人員共 70 人，額滿為止。

四、報名辦法

1. 聯絡人：醒吾技術學院教學資源中心 蘇鈺婷 助理
2. 電話：02-26015310 轉 1900
3. 傳真：02-2603-0760
4. E-Mail: 097004@mail.hwc.edu.tw

五、報名截止日期

99 年 6 月 30 日(三)截止報名，報名參與者可獲得研習時數證明。

六、講座活動規劃

活動時間：99.07.02(五)、99.07.03(六) 08:30-17:30

活動地點：醒吾技術學院觀餐大樓一樓廚藝教學示範教室

99. 07. 02(五)

時 間	議程內容	授課人員
0830~0850	報到	
0850~0900	長官致詞	
0900~0950	台灣發展美食觀光之願景	講員 A(尚在安排)
0950~1040	海鮮之選購、管理與創意思考	
1040~1050	中場休息	
1050~1140	蔬菜之選購、管理與創意思考	講員 B(尚在安排)
1140~1230	牛肉之選購、管理與創意思考	
1230~1330	午餐休息	
1330~1420	亞洲創新廚藝金牌主廚競賽經驗分享(I)	講員 C(尚在安排)
1420~1510	亞洲創新廚藝金牌主廚競賽經驗分享(II)	
1510~1530	中場休息	
1530~1620	金牌主廚得獎作品教學示範(I)	講員 D(尚在安排)
1620~1710	金牌主廚得獎作品教學示範(II)	
1710~1730	綜合座談	

99. 07. 03(六)

時 間	議程內容	授課人員
0830~0850	報到	
0850~0940	台灣美食競賽與美食展之演變	講員 E(尚在安排)
0950~1040	乾貨類之選購與管理	
1040~1050	茶點休息	
1050~1140	水果類之選購、管理與創意思考	講員 F(尚在安排)
1140~1230	家禽類之選購、管理與創意思考	
1230~1330	午餐休息	
1330~1420	亞洲創新廚藝金牌主廚競賽經驗分享(III)	講員 G(尚在安排)
1420~1510	亞洲創新廚藝金牌主廚競賽經驗分享(IV)	
1510~1530	茶點休息	
1530~1620	創意料理之研發與構思個案教學(I)	講員 H(尚在安排)
1620~1710	創意料理之研發與構思個案教學(II)	
1710~1730	綜合座談	

創意料理競賽過程之食材選購與管理研習會

報名表

填表日期 年 月 日

研習場次	<input type="checkbox"/> 7/2 <input type="checkbox"/> 7/3		午餐	<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食		
學 校 (服務公司)				職 稱	<input type="checkbox"/> 教師 <input type="checkbox"/> 學生(學號：_____) <input type="checkbox"/> 其它：_____	
姓 名		性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	手機號碼		
電子信箱						
學 歷		系 (科)		年級		
住 址	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			電 話		
				傳 真		

備註：

1. 本報名表如不敷使用，請自行影印

2. 報名方式↓

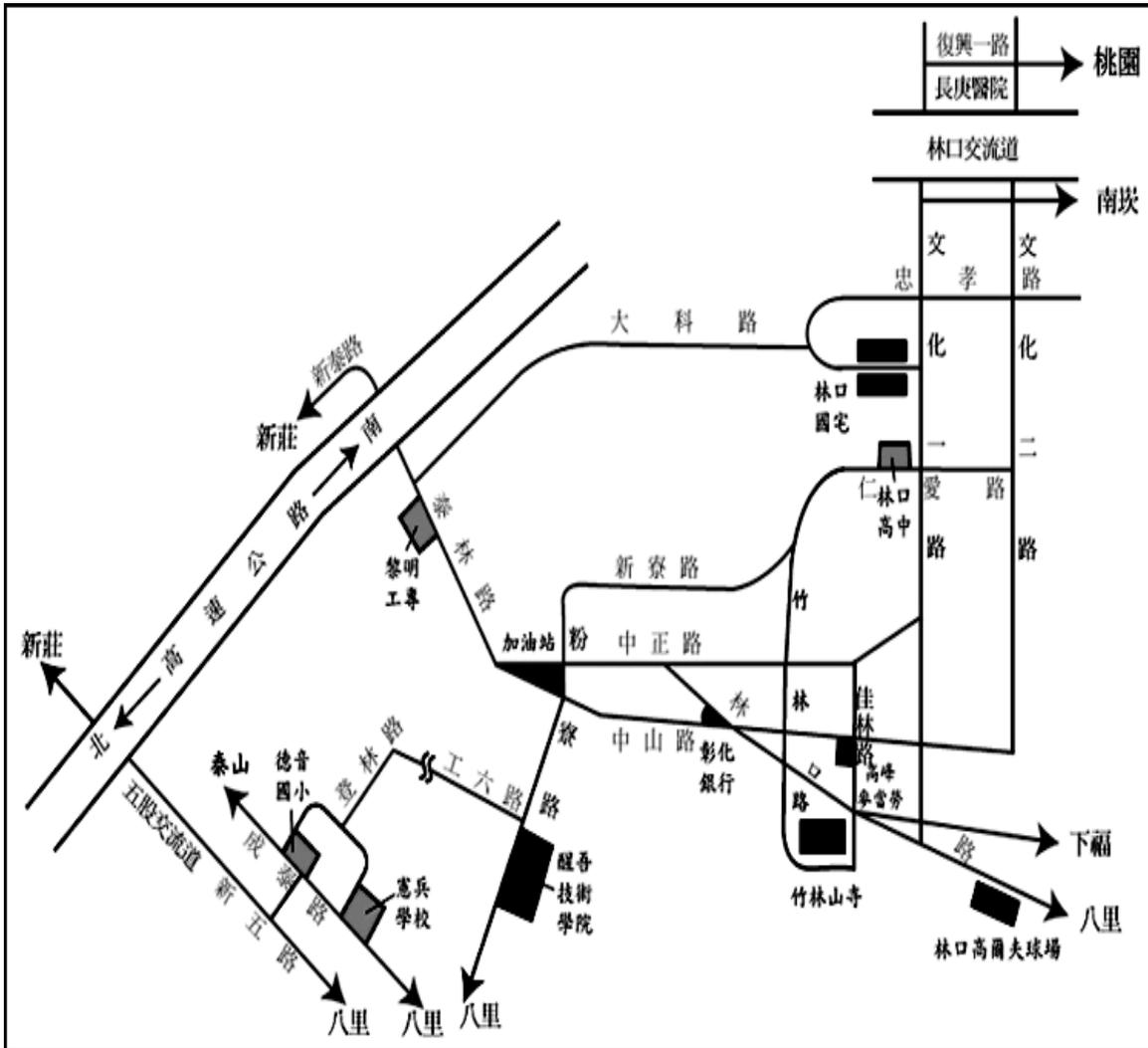
E-MAIL：097004@mail.hwc.edul.tw 蘇鈺婷小姐

FAX：02-26030760

3. 本校地址：台北縣林口鄉粉寮路一段 101 號

4. 自行搭車者可於國道客運總站七號出口，搭乘三重客運(台北至竹林山寺，約十分鐘一班)至醒吾技術學院站下車。

醒吾技術學院交通位置圖



或至本校網頁參考交通路線圖 (<http://w2.hwc.edu.tw/freshman/map.htm>)

上課地點：觀餐大樓一樓廚藝教學示範教室



裝

訂

線