



中餐丙級證照班

招生簡章

現今之證照時代，唯有提升自己的競爭能力，才能開創無限可能的未來，凡取得中餐丙級廚師技術證照者，於事業上可開設經營小吃店、坐月子中心、自助餐、外燴、團膳、從事幼稚園廚師、學校餐廳、工廠團膳..，皆需取得中餐烹調丙級技術士證照；於家庭中更可嘉惠家人、增進家人健康，中餐丙級廚師證照是您必須具備的重要證照與技能！

- 一、特色：
- 1、特聘前福華大飯店主廚、餐飲科系專業講師，針對【中餐丙級技術士證】考題，完整傳授，加強訓練，利用假日研習，課程緊湊務實。
 - 2、從刀工、清洗到火候、烹調方法到成品、擺盤逐一引導操作技巧並實作。
 - 3、模擬考試，分析應考要訣技巧，良好衛生習慣重點養成，具堅強考試實力，讓您輕鬆應考。
- 二、招收對象：年滿 15 歲以上或國中畢業
- 三、課程內容：

| 主題 | 課程單元 | 課程內容 | 上課日期 |
|-----|--------|---|---|
| 葷素食 | 考照須知 | <ul style="list-style-type: none"> ◆考照技巧輕鬆記憶法門 ◆操作流程技巧、充分運用考照時間 ◆學後可輕鬆應考、百分百的運用 | 107 年 3/11(日).3/18(日). 3/25(日).4/1(日). 4/15(日).4/22(日). 4/29(日) 共計 49 小時 (每週日上午 9:00~下午 5:00) |
| | 術科實作演練 | <ul style="list-style-type: none"> ◆依據勞動力發展署技能檢定中心公告之考照考題分析講解 ◆一步步實際操作解析 ◆全程由學員實作演練 ◆學成操作、觀摩及臨場經驗 ◆總複習 | |
| | 水花雕刻 | | |
| | 操作流程 | | |
| | 考照技巧 | | |

- 四、授課講師：本會特聘前福華飯店大主廚、餐飲科系專業講師
- 五、上課地點：歡迎洽詢本會(或於開課前參閱上課通知單)
- 六、報名方式：電話預約、回傳報名表或親洽
- 七、上課費用：\$18,000 元(含教材、食材)，另贈送一把雕刻刀
- 八、付款方式：戶名：財團法人精英文教事務基金會華南銀行公館分行(ATM 代號 008)，帳號：118-100-110-088
- 九、主辦單位：財團法人精英文教事務基金會 www.e-child.org.tw
- 會址：臺北市大安區辛亥路一段 86 號 2 樓 (近捷運《台電大樓站》2 號出口)
- 十、報名專線：(02) 8369-5868 #27 課務組 傳真 (02) 8369-5869
- 十一、備註：報名前請詳閱學員須知 <http://ppt.cc/yk2t>

《中餐烹調丙級技術士證 中餐丙級證照班》報名表 (請務必協助完成下列資料填寫!) FAX : (02) 8369-5869

| 學員姓名 | 電話/手機 | 通訊地址 |
|--------|----------------|--------------------------------|
| | (市話): (手機): | 縣 鄉鎮 路(街) 段 巷 弄 號 樓 市 市區 |
| e-mail | | |