|  |  |
| --- | --- |
|  | 勞動部勞動力發展署中彰投分署委託辦理109年度職能給力培訓計畫(即訓即用類)  核准字號：中分署訓字第 號    符合資格者，可全額免費參訓！ |

西餐與蛋糕製作技能培訓班

**課程特色：**

隨著東西方文化的不斷撞擊、滲透與交融，西餐蓬勃發展，年輕廚師學成歸國，或國外廚師來台拓點，推升國內烘焙業年創新產值，也帶動越來越多人想學烘焙，在家做麵包、糕餅的家用烘焙市場也逐年成長，成為烘焙相關產業兵家必爭的宅經濟商機。

加上行動科技的發展，新興的外送服務餐飲業也逐漸成長，包括Foodpanda、Ubereats等外送電子商務業者進入市場，近年來接單量持續成長，讓消費者可不須考慮時間、距離等問題，即可享用餐飲服務。

**學科：**具有西餐烹調與烘焙食品作業規範之知識。

**技能：**具備西餐烹調與西點蛋糕製作技能。

**培訓期間：109年3月30日~5月13日(上課時間週一至週五 9:00-18:00)共180小時。**

**即日起至109年3月20日17:00截止，並於3月24日(二)上午9時30分辦理甄試，經甄試合格後通知錄訓.甄試採筆試(丙級技術士『西餐烹調』學科試題)及口試面談。**

**報名資格：年滿十五歲(含)以上具工作意願且工作技能不足之待業者，並不得招收商號負責人(含有限公司及股份有限公司之董事)、自營作業者或在職者參訓。**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 課程內容 | 1. **職場工作倫理/ 2 hr** 2. **生涯輔導/ 3 hr** 3. **性別平等/ 3 hr** 4. **就業市場趨勢分析/ 2 hr** 5. **求職技巧/ 2 hr** 6. **職場人際關係與溝通技巧/ 6 hr** 7. **烘焙食品概論/ 6 hr** | 1. **烹調基本方法/ 6 hr** 2. **食品安全與衛生/12 hr** 3. **餐飲服務/ 12 hr** 4. **丙級西餐烹調實作與演練/ 60 hr** 5. **丙級烘焙食品西點蛋糕實作與演練/60 hr** 6. **成果驗收與展示/6hr** |
| 1. 飯店、餐廳、空廚、團膳、美食街、連鎖餐飲之廚助、頭廚、二廚、三廚、副主廚、主廚等從業人員及自行創業者。 2. (1)烘焙食材相關業務 (2)原料行烘焙產品教學助理技師 (3)麵包糕餅店門市銷售員 (4)烘焙業內場製作助廚 (5)烘焙工廠新產品開發研究員 (6)麵包糕餅廠市場批發販售員 | | |

**特定對象之待業者(原住民、年滿45歲至65歲之中高齡者、獨力負擔家計者、低收入戶及中低收入戶、身心障礙者、更生受保護人、長期失業者、新住民、家庭暴力及性侵被害人失業者及經公立就業中心認定之二度就業婦女)，可享全額免費受訓外另可每個月申請職訓生活津貼。**

***請沿虛線剪下*** ✂- - - 洽詢專線：04-23582271分機1055洪小姐 - - - - - - - - - - - - - -

**西餐與蛋糕製作技能培訓班**  報 名 表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | | | | | 性別 | | |  | | | | 出生日期 | 年 月 日 |
| 身分證字號 |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  | 兵役狀況 | □已服 □免服 |
| 最高學歷 | 科系 | | | | | | | | | | | | 行動電話 |  |
| 聯絡電話 | 白天:( ) | | | | | | | | | | | | E-mail |  |
| 通訊地址 |  | | | | | | | | | | | | □欲申請「職業訓練生活津貼」申請身份別: | |
| 如何得到本招生消息：□本中心DM □報紙廣告 □職訓中心聯合文宣 □親友轉述 □網站 □其他 | | | | | | | | | | | | | | |

報名及上課地點：40766台中市西屯區天保街60號；網站查詢:http://www.wtctxg.org.tw(開放線上報名)