

丙級中餐烹調證照班

◎課程目標：

本課程特別邀請國內飯店五星頂級主廚親自教學，廚藝經驗豐富，不僅讓您學到廚藝，更讓您瞭解飯店餐飲業中的實務經驗與技巧。

- 1.輔導學員順利考取丙級中餐烹調技術士(廚師)證照。
- 2.教授學員學習煎、煮、炒、炸、燜、燒、燴、蒸之基礎烹調技術能力。
- 3.教授學員學習刀工：切絲、片、塊、丁、粒、末、泥、以及盤飾之技巧能力。

◎課程內容：(60小時)

丙級廚師證照為初級證照的一種，如果您想要從事餐飲業或開業、經營小吃店、坐月子中心、自助餐、外燴、團膳、或任職於幼稚園、學校餐廳、工廠團膳之廚師，您至少要持有丙級廚師執照(也就是丙級中餐技術士)。如果您想順利擁有一張中餐烹調證照，為未來的餐飲工作做好準備，參加本培訓課程絕對是您最好的選擇。

- 1.輔導丙級中餐烹調(葷食)技術士考照(丙級廚師證照)
- 2.實作及講解試題組菜色實際練習操作
- 3.學科：廚房衛生常識、廚房器具認識、食材選購配色運用、考試題庫解析
- 4.術科：基本刀工、擺盤裝飾教學、調味技巧、食物烹調、調味苟芡處理、火候技巧

■ 講師介紹：李阿樹、李阿金老師 全國大飯店行政總主廚

■ 開課日期：**(57期)平日班 113/1/4-2/6(二、四) 9:00-16:00 共 60 小時**

(58期)假日班 113/2/24-3/24(六、日) 9:00-16:00 共 60 小時

■ 上課地點：台中世貿中心廚藝教室(台中市西屯區天保街 60 號)

■ 上課對象：對餐飲業有興趣者，一般民眾/家庭主婦/欲從事餐飲工作者，及有意願考取廚師證照-丙級中餐烹調(葷食)職類技術士技能檢定者。

■ 課程收費：每人新台幣 18,000 元整(含講師費、講義教材及材料費)；費用不含書籍費、報名簡章及檢定費用、考試用廚師服、器具、證照費，需自行報名(請準備 1 吋照片 2 張及身份證正反面影本 2 張)及參加考試。請先自行至便利商店購買即測即評技術士報名簡章，填寫後報名考試。

■ 繳款方式：

(1)即期支票：抬頭：財團法人台中世界貿易中心(郵寄至：407 台中市西屯區天保街 60 號)

(2)郵局劃撥：帳號 21190461 (抬頭：財團法人台中世界貿易中心)

(3)ATM 轉帳：銀行代號：103 銀行：新光銀行永安分行 帳號：0949-10-000788-7

(4)現金：報名後至本中心地下一樓行政辦公室繳交。

以上(2)(3)項繳款後請來電告知或將收據寫上「課程名稱、姓名」回傳，以利查核。

■ 洽詢電話：04-23582271 轉分機 1057 廖小姐 1059 林小姐 ■ 傳真：04-23582686



【丙級中餐證照班報名表】請勾選：□平日班(113/1/4-2/6 二四) □假日班(113/2/24-3/24 六日)

開立收據 <input type="checkbox"/> 個人 <input type="checkbox"/> 公司		統一編號
公司抬頭		聯絡地址
姓名	<input type="checkbox"/> 先生 <input type="checkbox"/> 小姐	Email
電話(白天)	傳真	獲知訊息管道： <input type="checkbox"/> 官網 <input type="checkbox"/> 親友推薦 <input type="checkbox"/> 1111 進修網 <input type="checkbox"/> FB <input type="checkbox"/> 其他：
手機	最高學歷	上課目的： <input type="checkbox"/> 考證 <input type="checkbox"/> 學習一技之長 <input type="checkbox"/> 興趣 <input type="checkbox"/> 轉職 <input type="checkbox"/> 開業 <input type="checkbox"/> 其他：