



符合資格者，可全額免費參訓！

中西餐烹調與餐飲管理服務人員培訓班

課程特色：

本培訓課程結合理論、實務及專業市場操作等三大目標、以實務界的師資為主，培訓學員具備基礎中西餐食品、菜餚、點心、湯品等之烹飪調製能力，取得「單一級食物製備」與「西餐丙級證照」與餐飲服務、成本控制、行銷企劃等服務與管理能力，培訓工作職能，增加就業機會。

知識：培養學員熟悉食品安全衛生與餐飲服務等相關規範流程，正確進行烹飪前置準備、製作中、西式餐點、烹飪後整理作業、餐前服務、用餐服務與餐後服務，以提昇國內餐飲業品質。

技能：能依技術士技能檢定規範進行中西式餐點烹飪與運用組織規範與服務流程，進行餐前服務、用餐服務與餐後服務技能。

培訓期間：110年2月25日～110年5月17日(上課時間週一至週五 9:00-18:00)共330小時。
即日起至110年2月18日17:00截止，並於2月20日(六)上午九點三十分辦理甄試，經甄試合格後通知錄訓。
甄試採筆試(丙級技術士【餐飲服務】學科，選擇題25題)及口試面談。(評量比重以參訓歷史30%、參訓適性度30%、參訓動機為20%、就業情形及規劃20%)。

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	01. 職場工作倫理/ 2 hr	11. 店面空間設計及設備/ 9 hr
	02. 生涯輔導/ 3 hr	12. 餐飲服務概論/ 6 hr
	03. 性別平等/ 3 hr	13. 顧客關係管理/6 hr
	04. 就業市場趨勢分析/ 2 hr	14. 創業準備/12 hr
	05. 求職技巧/ 2 hr	15. 中式餐點製作/84 hr
	06. 專業態度與敬業精神/ 6 hr	16. 丙級西餐烹調實作/ 60 hr
	07. 食品安全衛生與營養/ 18 hr	17. 餐飲服務技術/30 hr
	08. 職業安全衛生法/ 6 hr	18. 餐飲經營管理實務/45 hr
	09. 食物製備/15 hr	19. 成果評量與展示/ 12 hr
	10. 菜單設計/9 hr	

就業方向：

1.於中(西、日)式餐館、咖啡廳、酒吧、速食餐廳、茶樓、小吃店、自助餐、牛排館、烤肉店、鐵板燒店擔任餐飲服務員、組長、主任、副店長、店長等管理或監督幹部。2.於飯店、餐廳、空廚、團膳、美食街、連鎖餐飲擔任廚助、頭廚、二廚、三廚、副主廚、主廚。3.自行創業者：餐食業、外燴及團膳承包業與攤商。

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、15歲以上未滿18歲之未就學未就業少年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1056 裴小姐 -----

中西餐烹調與餐飲管理服務人員培訓班 報名表

姓名		性別		出生日期	年月日
身分證字號				兵役狀況	<input type="checkbox"/> 已服 <input type="checkbox"/> 免服
最高學歷		科系		行動電話	
聯絡電話	白天:()			E-mail	
通訊地址				<input type="checkbox"/> 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： <input type="checkbox"/> 本中心DM <input type="checkbox"/> 報紙廣告 <input type="checkbox"/> 職訓中心聯合文宣 <input type="checkbox"/> 親友轉述 <input type="checkbox"/> 網站 <input type="checkbox"/> 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)