



丙級麵包證照專修班

◆**課程目標**：讓學員了解烘焙麵包製作過程及技巧，通過檢定成功摘證、取得專業認證，學習第二專長，對未來就業創業提升競爭力。

◆**課程內容**：上課進行方式主要以老師講解術科考試規範，親自示範並讓學員分組(3人一組)按照考試模式進行實作練習，7道考題包括：山形白吐司、圓頂奶油吐司、圓頂葡萄乾吐司、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包與橄欖形餐包。

第1堂	烘焙概論及計算、檢定規範說明、材料與器具認識，考場與考試流程講解、紅豆甜麵包(題6)	第2堂	圓頂葡萄乾吐司、布丁餡甜麵包(題2)
第3堂	圓頂吐司、橄欖形餐包(題7)	第4堂	山形白吐司、布丁餡甜麵包(題1)
第5堂	山形白吐司、紅豆甜麵包(題4)	第6堂	圓頂葡萄乾吐司、奶酥麵包(題5)
第7堂	圓頂吐司，奶酥甜麵包(題3)	第8堂	術科模擬測驗

※課程順序安排以實際開班課程表為準，學員上課自備保鮮盒、計算機、圍裙。

◆**師資介紹**：饒芳枝老師 枝枝手做烘焙坊負責人，弘光科大護理系研究所+烘焙系畢，通過國家烘焙乙級6張證照與烘焙丙級12張證照

◆**開課日期**：(平日班)112年2月1日至3月22日(三)13:00-17:00 共32小時
(假日班)112年2月11日至2月19日(六日)9:00-17:00 共32小時

◆**上課地點**：台中世貿中心 B1 多功能廚房(台中市西屯區天保街60號)

◆**報名資格**：歡迎想學習基礎麵包製作或想考烘焙證照年滿15歲以上即可報名(無經驗可)

◆**課程收費**：\$10,500元(含學費、材料費、講義教材書籍費)，費用不含考照費，學員需自行報名與參加考試。報名請先至便利商店購買技術士報名簡章，填寫後報名考試。

◆**繳費方式**：

(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 培訓組)。

(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(新光銀行永安分行)、帳號：0949-100007887 匯款後請告知以利查核

(4)現金：報名後於上班時間(周一到五)至本中心地下室 B1 培訓組辦公室繳交。

◆**諮詢電話**：04-23582271 轉 5 傳真至 04-23589172

請沿虛線剪下✂

丙級麵包證照專修班 平日班 假日密集班 **報名表**

開立發票 個人 公司

公司名稱：		統一編號：	
電話(日)：	傳真：	聯絡地址：	
姓名：	職稱：	最高學歷：	手機：
E-mail:			