



丙級中餐證照班 (第30期)

◎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、從事幼稚園廚師、學校餐廳、工廠團膳...等，您至少要持有丙級廚師執照(也就是丙級中餐技術士)。如果您想順利擁有的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107年度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(含105年新增刀法)、擺盤裝飾教學、調味技巧、食物烹調、調味芎芡處理、火候技巧

■講師介紹：李阿金、李阿樹老師 全國大飯店行政總主廚

■開課日期：2020/4/7-2020/5/7(週二、四)09:00-16:00 共60小時。

■考試資訊：建議考場：

(1)團體報名：本課程可配合嘉義餐飲工會即測即評，第二梯次報名時間4/6-4/11，測驗日期自5/21起；以及第三梯次報名時間：6/15-6/23，測驗日期自7/31起。

(2)個別報名：本課程可配合僑光科技大學即測即評，報名時間：5/19-5/26，測驗日期自7/13起。

■上課地點：台中世貿中心教室(台中市西屯區天保街60號)

※僅招收16位學員，請儘速報名！

■上課對象：凡對課程有興趣者

■課程收費：每人新台幣15,000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。證照考試報名，請先自行至便利商店購買技術士報名簡章，填寫完後報名考試。

■繳款方式：(1)即期支票：抬頭：財團法人台中世界貿易中心(郵寄台中市西屯區天保街60號人才培訓組收)

(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：台灣新光商業銀行 永安分行 帳號：0949-10-000788-7

(4)現金：報名後至本中心地下一樓培訓組辦公室繳交；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。

■諮詢專線：04-23582271 ext 1055 洪小姐 ■傳真：04-23589172

丙級中餐烹調證照班(第30期)

報名表

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	職稱	Email	
電話(白天)	傳真	公司負責訓練部門/聯絡人/職稱	獲知訊息管道
手機	最高學歷	公司行業別 <input type="checkbox"/> 服務 <input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 貿易 <input type="checkbox"/> 其他: _____	