

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、熁、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.分組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、調味芶芡處理、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資歷
- 開課日期:(平日班)115/1/7~2/5(每週三、四)9:00-16:00

(假日班) 115/1/10~2/8(每週六、日) 9:00-16:00

- ▶ 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、器具及證照費。
- 報考資訊:115年度即測即評技術士檢定考試場次預計1月報名、3月考試,報考時程以官網公告為準,本中心將協助學員團報115年度嘉義餐飲工會考場首梯次,報考須準備1时照片2張、身份證正反面影本2份與檢定費\$2,060並填寫報名表。
- 説明事項:中餐證照課程因備料固定,請假無法補課,請學員務必每堂課出席。
- 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。
- 冷詢電話:04-23582271 轉分機 1057 廖小姐 1058 陳小姐 ■傳真:04-23582686

【**丙級中餐烹調證照班】報名表** (請勾選) □平日班 75 期(1/7~2/5 三、四) □假日班 76 期(1/10~2/8 六、日)

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