



丙級烘焙食品-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，培養紮實的實作能力，順利通過檢定並取得專業證照，培養興趣專長，增進就業與創業競爭力，為職涯開創更多可能。

◆**課程內容：**上課進行方式主要以老師講解及示範術科考試規範，學員分組(3 人一組)按照考試模式進行實作，7 種產品考題包括：山形白吐司、圓頂吐司、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。

1	烘焙計算、檢定規範、器具認識。紅豆甜麵包(18 個)	5	圓頂葡萄乾吐司(4 條)、橄欖形餐包(24 個)
2	圓頂葡萄乾吐司(4 條)、布丁餡甜麵包(18 個)	6	圓頂葡萄乾吐司(4 條)、奶酥甜麵包(18 個)
3	圓頂吐司(3 條)、布丁餡甜麵包(18 個)	7	山形白吐司(3 條)、奶酥甜麵包(18 個)
4	山形白吐司(3 條)、紅豆甜麵包(18 個)	8	術科模擬測驗、考試流程講解&考前複習
# 標示數量為一組份量 # 3 人一組 # 模擬測驗為 1 人一組 # 請自備計算機、計時器、圍裙與容器裝成品 ※課程順序安排以實際開班課程表為準			

◆**師資介紹：**饒芳枝老師 枝枝手做烘焙坊負責人，弘光科大護理研究所+烘焙系畢，擁有國家乙級烘焙食品證照3張、乙級中式麵食加工3張、丙級證照17張(烘焙食品、中式麵食加工、中餐、西餐、肉品加工、水產食品加工)

◆**開課日期：**115 年 1 月 13 日至 2 月 6 日(二五)13:00-17:00(共 32 小時)

◆**上課地點：**台中世貿中心(台中市西屯區天保街 60 號)

◆**報名資格：**滿 15 歲欲考烘焙證照或想學習基礎麵包製作者(無基礎可)

◆**課程收費：**\$12,000 元(含學費、材料、書籍)，費用不含報名簡章及檢定費

◆**考試資訊：**本課程可銜接 115 年即測即評嘉義餐飲工會考場第 1 梯次(預計 115/1 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體報名。

■繳費方式：

- (1)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
- (2)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)
- (3)郵局劃撥：帳號 21190461 (抬頭：財團法人台中世界貿易中心)。
- (4)現金：報名後於上班時間(周一到五 9:00-17:00)至本中心二樓行政辦公室繳交

■**諮詢電話：**04-23582271 轉 5 傳真至 04-23582686

填妥後請沿虛線剪下回傳

◆丙級烘焙食品麵包證照專修班(115/1/13-2/6) 報名表

開立發票 ☐ 個人 ☐ 公司

姓名 ☐ 先生 ☐ 小姐		Email
電話(白天)	傳真	聯絡地址
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: