



丙級烘焙食品-麵包證照班

◆**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：**112年3月1日至4月26日(三)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：**年滿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：**\$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，112年度「即測即評技術士技能檢定」簡章可至全家便利商店購買

■**考試資訊：**本課程可銜接台中考場(中台、僑光、弘光、青年高中)報考時程，日期與地點另外通知

■**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B1辦公室繳交

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

報名請填妥沿虛線剪下回傳

丙級烘焙食品麵包證照(3/1-4/26) 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:			