



# 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，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(2人一組)按照考試模式進行實作練習，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。

第1周	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(18個)		
第2周	圓頂葡萄乾吐司(4條)、布丁餡甜麵包(18個)	第3周	圓頂吐司(3條)、布丁餡甜麵包(18個)
第4周	山形白吐司(3條)、紅豆甜麵包(18個)	第5周	圓頂葡萄乾吐司(4條)、橄欖形餐包(24個)
第6周	圓頂葡萄乾吐司(4條)、奶酥甜麵包(18個)	第7周	山形白吐司(3條)、奶酥甜麵包(18個)
第8周	術科模擬測驗		*標示數量為一組份量

※課程順序安排以實際開班課程表為準，學員上課自備容器裝成品、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，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、肉品加工等)

■**開課日期**：113年6月5日至7月24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**：\$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**：本課程可銜接嘉義餐飲工會即測即評第3梯次(報名時間6/14-22，測驗日期7/28起)，本中心協助學員團體報名。

■**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)至本中心地下一樓行政辦公室繳交

■**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(113/6/5-7/24)報名表**

開立發票 個人 公司

姓名	<input type="checkbox"/> 先生 <input type="checkbox"/> 小姐	Email
電話(白天)	傳真	聯絡地址
手機	最高學歷	上課目的： <input type="checkbox"/> 考證 <input type="checkbox"/> 學習一技之長 <input type="checkbox"/> 興趣 <input type="checkbox"/> 轉職 <input type="checkbox"/> 開業 <input type="checkbox"/> 其他：