



丙級中餐證照班 (第 29 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、調味苟芡處理、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：2020/3/28-2020/5/3(週六、日)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 29 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：_____	