



符合資格者，可全額免費參訓！

西餐與蛋糕製作技能培訓班

課程特色：

隨著東西方文化的不斷撞擊、滲透與交融，西餐蓬勃發展，年輕廚師學成歸國，或國外廚師來台拓點，推升國內烘焙業年創新產值，也帶動越來越多人想學烘焙，在家做麵包、糕餅的家用烘焙市場也逐年成長，成為烘焙相關產業兵家必爭的宅經濟商機。

加上行動科技的發展，新興的外送服務餐飲業也逐漸成長，包括 Foodpanda、Ubereats 等外送電子商務業者進入市場，近年來接單量持續成長，讓消費者可不須考慮時間、距離等問題，即可享用餐飲服務。

學科：具有西餐烹調與烘焙食品作業規範之知識。

技能：具備西餐烹調與西點蛋糕製作技能。

本培訓課程結合理論、實務及專業市場操作等三大目標、以實務界的師資為主，培訓學員具備基礎西餐實作能力，及取得西餐丙級證照與烘焙食品西點蛋糕丙級之證照，加強工作職能，增加就業機會。

培訓期間：109 年 11 月 6 日~12 月 17 日(上課時間週一至週五 9:00-18:00)共 180 小時。
即日起至 109 年 10 月 29 日 17:00 截止，並於 11 月 2 日(一)上午 9 時 30 分辦理甄試，上午 9 點報到，9 點 10 分課程說明會，9 點 30 分甄試(含筆、面試)，經甄試合格後通知錄訓。甄試採筆試(丙級技術士『西餐烹調』學科試題)及口試面談 (評量比重以參訓歷史 30%、參訓適性度 30%、參訓動機 20%、就業情形及規劃 20%)。

報名資格：年滿十五歲(含)以上具工作意願且工作技能不足之待業者，並不得招收商號負責人(含有限公司及股份有限公司之董事)、自營作業者或在職者參訓。

課程 內容	01. 職場工作倫理/ 2 hr	08. 烹調基本方法/ 6hr
	02. 生涯輔導/ 3hr	09. 食品安全與衛生/12hr
	03. 性別平等/ 3 hr	10. 餐飲服務/ 12hr
	04. 就業市場趨勢分析/ 2 hr	11. 丙級西餐烹調實作與演練/ 60hr
	05. 求職技巧/ 2 hr	12. 丙級烘焙食品西點蛋糕實作與演練/60hr
	06. 職場人際關係與溝通技巧/ 6 hr	13. 成果評量與展示/6hr
	07. 烘焙食品概論/ 6hr	
1. 飯店、餐廳、空廚、團膳、美食街、連鎖餐飲之廚助、頭廚、二廚、三廚、副主廚、主廚等從業人員及自行創業者。		
2. (1)烘焙食材相關業務 (2)原料行烘焙產品教學助理技師 (3)麵包糕餅店門市銷售員 (4)烘焙業內場製作助廚 (5)烘焙工廠新產品開發研究員 (6)麵包糕餅廠市場批發販售員		

特定對象之待業者(原住民、年滿 45 歲至 65 歲之中高齡者、獨力負擔家計者、低收入戶及中低收入戶、身心障礙者、更生受保護人、長期失業者、新住民、家庭暴力及性侵害被害人失業者及經公立就業中心認定之二度就業婦女)，可享全額免費受訓外另可每個月申請職訓生活津貼。

請沿虛線剪下✂ --- 洽詢專線：04-23582271 分機 1055 洪小姐 -----

西餐與蛋糕製作技能培訓班報名表

姓名		性別		出生日期	年 月 日
身分證字號				兵役狀況	<input type="checkbox"/> 已服 <input type="checkbox"/> 免服
最高學歷	科系			行動電話	
聯絡電話	白天:()			E-mail	
通訊地址	<input type="checkbox"/> 欲申請「職業訓練生活津貼」申請身份別：				
如何得到本招生消息： <input type="checkbox"/> 本中心DM <input type="checkbox"/> 報紙廣告 <input type="checkbox"/> 職訓中心聯合文宣 <input type="checkbox"/> 親友轉述 <input type="checkbox"/> 網站 <input type="checkbox"/> 其他					

報名及上課地點：40766 台中市西屯區天保街 60 號；網站查詢：<http://www.wtctxg.org.tw>(開放線上報名)