

(餐旅系) 109 年度第二學期學生西餐烹調丙級證照輔導課程

為鼓勵學生提升西餐烹調專業技巧，訓練同學西餐烹調丙級產品製作方法與知識，協助考取西餐烹調丙級證照，增加就業競爭力。

•目的：

- 1、訓練同學西餐烹調丙級產品製作方法。
- 2、提升西餐烹調專業技術。
- 3、並考取西餐烹調丙級專業證照

•招生對象：餐旅與烘焙管理系學生 32 人

•輔導時數：授課時數 40 小時。

•課程內容：如下表

•上課地點：行正大樓 AB215 西餐教室

•執行單位：樹德科技大學管理學院餐旅與烘焙管理系

•協辦單位：學生事務處職涯發展暨校友服務中心

•報名方法：請親自至餐旅系系辦公室報名。

•報名費用：費用 2735 元(材料費另計)。

•證照輔導班報名截止日期：即日起至 04 月 01 日(四)下午 3 時截止。

•110 年度西餐烹調丙級證照考試日期：110 年 05 月 22 日(六)起

西餐烹調丙級證照考試報名截止日期：110 年 04 月 12 日(一)。

考場地點：高雄市餐飲業職業工會(813 高雄市左營區民族一路 679 號)

•連絡人：蕭雯文助理 電話：07-6158000 #6802

黃義隆老師 電話：07-6158000 #6805

110 年度西餐烹調丙級證照考試輔導課程進度表

月/日	星期	時間	課程內容
4/21	三	17~21	1.學科理論及食材介紹 2.考試規範說明、機具介紹。 3.術科考試題目說明。 4.實務操作:301A-法國吐司.蒔蘿黃瓜沙拉.匈牙利牛肉湯.奶油洋菇鱸魚排
4/26	一	17~21	1.術科考試題目說明。 2.實務操作:301B-華爾道夫沙拉.雞骨肉汁.洋菇豬排.沙巴翁焗水果
4/27	二	17~21	1.術科考試題目說明。 2.實務操作:301C-美式華爾道夫沙拉.雞骨肉汁.佛羅倫斯雞胸附青豆飯.沙巴翁焗水果.
4/28	三	17~21	1.術科考試題目說明。 2.實務操作:301D-薄片牛排三明治.蔬菜絲清湯.紅酒燴牛肉.奶油泡芙
5/03	一	17~21	1.術科考試題目說明。 2.實務操作:301E-鮭魚三明治.雞肉清湯.佛羅倫斯雞胸.巧克力慕司
5/04	二	17~21	1.術科考試題目說明。 2.實務操作:模擬考試 01
5/05	三	17~21	1.術科考試題目說明。 2.實務操作:模擬考試 02
5/10	一	17~21	1.術科考試題目說明。 2.實務操作:模擬考試 03
5/11	二	17~21	1.術科考試題目說明。 2.實務操作:模擬考試 04
5/12	三	17~21	1.術科考試題目說明。 2.實務操作:模擬考試 05
5/17	一	17~21	1.實務操作:個人模擬考試 01
5/18	二	17~21	1.實務操作:個人模擬考試 02
5/19	三	17~21	1.實務操作:個人模擬考試 03