

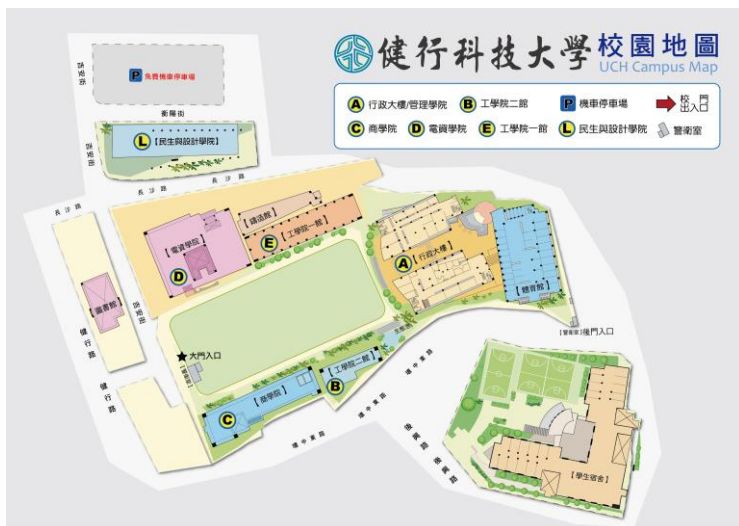
健行科技大學高中職學生寒假研習營活動

【餐旅達人冬令營】

◆咖啡菁英 ◆烘點進階

健行科大餐旅系創系至今，走在餐飲教育尖端，頂級設備、海外實習、師徒訓練、證照考場、創業輔導，堪稱全國餐旅系所之冠。除了斥資建置專業設備外，更勇於開發特色課程。本學年度寒假亦規劃【餐旅達人冬令營】研習活動，特聘請餐飲業界名師以及競賽專家擔任課程講師，為高中職學生開設咖啡菁英與烘點進階等兩系列專業課程。期能經由專家指導，讓學生技能更貼近業界需求，並與國際趨勢接軌。

- 研習地點：健行科技大學 民生與設計學院(新建大樓)
(地址:桃園市中壢區衡陽街 95 號民生與設計學院)



- 研習日期：2022 年 2 月 12 日(星期六) 烘點進階
2022 年 2 月 13 日(星期日) 咖啡菁英 【報到時間依下面課程表】
- 研習項目與名額限制
 - (一) 咖啡菁英系列 30 名
 - (二) 烘點進階系列 36 名
- 參加對象：高中職教職員與高中二及三年級學生

■ 報名方式:

(一)報名時間：即日起至 02 月 06 日(日)17:00 前截止

(二)報名費用：此活動不收費，但須收取保證金【500 元】，當日課程結束後，保證金與結訓證書一起發還。

(三)名額有限，如報名人數超過，優先錄取高三學生與競賽選手。

(四)報名方式：網路線上報名

https://docs.google.com/forms/d/1_3WBdIE2B6gH_EdRuIU4jplinBv2wFTJBZ_AnEU1b2Y/edit

(五)保證金匯款:表單提交後，請逕行繳交保證金 500 元

【聯邦銀行 (803) 帳號:035-50-009-385-4】

☆ (匯款時請在報名系統「註明帳號後五碼」，以利對帳，謝謝) ☆

連絡電話：(03)4581196 轉 6618 餐旅達人冬令營籌備處 陳助理

■ 課程內容與時間安排

餐旅達人冬令營系列-咖啡菁英

上午 ■ 研習主題：咖啡拉花組合圖技巧分享與訓練

☆☆ 授課講師：謝溢宸老師 ☆☆

2019 TISCA 年度咖啡拉花大賽 冠軍
 2020 WCE 世界盃拉花大賽 台灣區亞軍
 2020 TCA 拉花大賽 冠軍
 啡 Style Café & 咖啡教學 負責人



08:00-8:30	學員報到	民設學院大樓 L401 飲調教室
08:30-9:00	長官致詞及參觀餐旅大樓設備	餐旅系工作人員
09:00-12:00	咖啡拉花組合圖技巧分享與訓練	謝溢宸老師
12:00-12:30	小型拉花 PK 賽(冠亞軍頒發獎品)	曹輝雄老師

中午休息 12:30~13:30

下午 ■ 研習主題：咖啡拉花之對流圖技巧分享與訓練

☆☆ 授課講師：【林奐老師】☆☆

2005 東京 coffee fest 世界拉花賽季軍
 Tzubi coffee 咖啡廳主理人



13:30-14:00	咖啡拉花之對流技巧分享	林奐老師
14:00-16:30	咖啡拉花之對流技巧練習	林奐老師
16:30-17:00	場地整理	場地復原

餐旅達人冬令營系列-烘點進階

■ 研習主題：法式甜點與手作巧克力

☆☆ 授課講師：新竹喜來登點心房主廚 ☆☆

【黃汎偉師傅】&喜來登點心房團隊



早上	7:40~8:00	學員報到	民生與設計學院 L301中西式點心教室
	08:00~8:30	主席致詞及健行餐旅系介紹	
	8:30~12:00	課程介紹 食材特性介紹與解說 蛋糕體實做 餡料製作	
中午休息 12:00~13:00			
下午	13:00~14:00	蛋糕組裝技巧 裝飾技巧(淋面) 甜點盤飾示範	民設學院大樓 L301中西式點心教室
	14:00~17:00	巧克力簡介 調溫技巧解說與示範 手作巧克力示範與實作	
	17:00~17:30	善後清掃	清潔打掃~~ 帶著美美的作品回家