

大同技術學院-烘焙藝術研討會

一、活動目的：

本系藝術麵包訓練，已有多項成果，2018 盧森堡國際烹飪挑戰賽於 11 月 24 日至 11 月 28 日期間舉辦，屬於最高等級 A 級賽事，今年逾 70 國家 2000 多名選手角逐競賽，本系學生官伯霖（四技烘三甲）-於藝術麵包榮獲金牌。

張詠淨同學參加「2018 新加坡國際廚藝挑戰賽」(FHA)，在烘焙類的糕點展示「藝術麵包」類別中贏得睽違 10 多年的滿分金牌，並取得教育部 107 年 12 月 6 日第 14 屆「技職之光-競賽卓越獎」。

為凸顯本系特色，將烘焙藝術與現今烘焙流行商品結合，舉辦烘焙藝術研討，藉由本研習活動增進國內餐飲和烘焙管理相關領域學界與業界技術交流，以茲培養烘焙廚藝專業人員。



二、主辦單位：大同技術學院 烘焙管理系

三、活動主持人：楊玲惠老師

四、活動主講人：王穎愷老師

四、參加人員：

全國大專校院及高中職餐旅觀光相關科系領域教師，有興趣相關專業學術界人士，名額 30 位（依報名順序，額滿為止）；全程參與本次研討會人員，將發予 16 小時研習時數證明。

五、活動日期：2019 年 06 月 22、23 日(星期六、星期日)。

六、活動地點：大同技術學院（動態研習-嘉義市彌陀路 253 號 C 棟 106/107 實作教室）

七、活動議程：

6 月 22 日 (第一天)

時 間	內 容	主 講 人
08:00~08:50	報 到	
08:50~09:00	開幕式	楊玲惠老師
09:00~11:30	烘焙藝術 1(麵包藝術製作)	王穎愷老師
11:30~12:30	用餐/中午休息	
12:30~15:00	烘焙藝術 2(麵包藝術製作)	王穎愷老師
15:00~15:10	休憩時間	
15:10~17:40	烘焙藝術 2(麵包藝術製作) 產品修飾完成	王穎愷老師
17:40~18:10	經驗交流/研習心得分享	王穎愷老師
18:10	烘焙藝術研討結束	

6月23日(第二天)

時間	內容	主講人
08:00~09:00	報到	
09:00~11:30	窯烤體驗/五花果核桃窯燒麵包 (含起火和窯燒)	王穎愷老師
11:30~12:30	用餐/中午休息	
12:30~15:00	窯烤體驗/狩獵風窯燒漢堡、自製酌料	王穎愷老師
15:00~15:10	休憩時間	
15:10~17:40	窯烤體驗及藝術麵包 產品修飾完成	王穎愷老師
17:40~18:10	經驗交流/研討心得分享	王穎愷老師
18:10	烘焙藝術研討結束	

八、報名費：**新台幣 2500 元**(含研習實作材料及訂製壓克力盒 25 cm×25 cm×30 cm一個)

由於需提前訂製，為確保大家權益，請於匯款完成後，請將匯入帳號或匯款單，連同報名表一同寄回以確定報名完成(因有訂製品的部分，完成繳費後恕不退還，敬請見諒!!謝謝您!)

匯款帳戶：大同技術學院

匯款銀行：臺灣銀行嘉義分行 銀行代號 004

銀行帳號：014-001-145486

九、研討會報名表/報名表如下:

「大同技術學院-烘焙藝術研討會」報名表

※請仔細填寫如有空白欄位恕不完成報名程序，如造成您的困擾敬請見諒!謝謝!※

服務單位		職稱			
姓名		性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	任教科目	
E-MAIL			行動電話		
服務單位校址			通訊地址		
報名資格	<input type="checkbox"/> 他校教師 <input type="checkbox"/> 本校教師 <input type="checkbox"/> 本校學生 <input type="checkbox"/> 他校學生 <input type="checkbox"/> 業界人士 <input type="checkbox"/> 其他_____				
請注意!!					
課程中使用 素材會有牛肉 ，參加者請斟酌，含有訂製品繳費完畢確定報名後，無條件不予退回報名費。我同意(請打勾) <input type="checkbox"/>					
※報名費含 22 日及 23 日中午用餐飯盒請勾選下列 <input type="checkbox"/> 葷食飯盒 <input type="checkbox"/> 素食飯盒※					
一.報名時間：即日起至 108 年 6 月 10 日(週一)下午 17:00 止 。					
二.依報名順序優先，額滿為止。(一人限填一張)					
二.報名方式：一律採網路報名： bmps05010@ms2.ttc.edu.tw 。					
三.聯絡人：大同技術學院 烘焙管理系 05-2223124 轉 870、871 系助理蘇琬尹小姐。					
四.本校校址：嘉義市彌陀路 253 號。(烘焙管理系主辦)					
五.有任何問題歡迎來電詢問。					