



開平餐飲學校餐飲美學系列活動

一日見學簡章

有鑑於愈來愈多的國中學生對餐飲行業充滿好奇與想像，本校引進日本專業調理師學校行之有年的「見學體驗」課程觀念，在開平餐飲開辦一日見學體驗活動。對餐飲有興趣的國中學生，只要空出半天一天的時間，就有機會在開平專業師傅指導下，體驗餐飲專業課程的學習！

喜歡餐飲嗎？做做看就知道。透過「一日見學」活動，帶領你體驗豐富、專業的技術實作課程—中餐、西餐、烘焙，當你能享受做菜的幸福快樂，就勇敢預約你的餐飲大未來吧！

一、活動宗旨：提供對餐飲有興趣的國中生，體驗專業的餐飲技術實作課程，建立對餐飲的想像。

二、活動對象：全國各公私立國中之國中生。

三、活動時間：

1. 半日班—每月第三個週六(上午 9:00 至 12:00)：

2013/1/19、3/16、4/20、5/18、6/15、7/20、8/17、9/21、10/19、11/16、12/21

2. 全日班—僅寒暑假開班(上午 8:30 至下午 16:00)：

2013/1/30、1/31

四、活動地點：開平餐飲學校實習大樓(台北市復興南路二段 148 巷 15 號)

五、活動內容：

序	課程日期	課程組別	課程內容
1	1/19	烘焙	香草奶油餅乾
2	1/30	全日班課程為中西烘隨機安排、上下午可以分別學習到不同餐別的課程唷！	
3	1/31		
4	3/16	中餐	乾燒蝦、珍珠丸子
5	4/20	烘焙	咖啡奶油餅乾
6	5/18	西餐	美式華爾道夫沙拉、西班牙海鮮飯
7	6/15	中餐	京醬肉絲、蔥油餅
8	7/20	烘焙	香草泡芙
9	8/17	西餐	法式南瓜濃湯、奶油火腿青豆仁燴管麵
10	9/21	中餐	合菜戴瑀、鍋貼
11	10/19	烘焙	巧克力瑪芬
12	11/16	西餐	夏威夷 pizza、蕃茄莫札瑞拉沙拉
13	12/21	中餐	奶油烤白菜、台式炒麵

六、活動時間：

1. 半日班：上午 9:00 報到，實做時間上午 9:30-12:00

2. 全日班：上午 8:30 報到，實做時間上午 9:00-12:00、下午 13:00 至 16:00

七、報名方式：一率採用採網路報名，上本校官網《<http://www.kpvs.tp.edu.tw/>》

首頁→點選左上角圖示-開平餐飲全面獨招→點選 11-3 餐飲美學系列活動

一日見學連結進行線上報名，經資格確認後，半日班將於活動前三天、全日班將

於活動前一個月以電話及簡訊通知是否報名成功，以尚未參加過本活動者為優先。

八、報名費用及人數限制：每人酌收食材費 100 元(於活動當日繳交)，每班以 48 人為上限，採預約制，滿 15 人即開班。

九、報名時間：全日班報名至 2012/12/22 止，半日班報名為即日起至活動前三天止

十、備註：如與本校活動課程撞期將停開當期課程，並提前通知報名學生。

十一、聯絡單位：開平餐飲學校聯合服務中心 02-27556939 轉 211 或 311

