

110年度產業人才投資計畫招訓簡章

訓練單位名稱	中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校附設職業訓練中心			
課程名稱	西餐技術培訓班第01期			
上課地點	學科:83156高雄市大寮區正氣路79號(博愛大樓西餐教室) 術科:83156高雄市大寮區正氣路79號(博愛大樓西餐教室)			
報名方式	採網路報名			
	1. 請先至台灣就業通： https://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx 加入會員 2. 再至在職訓練網： https://ojt.wda.gov.tw/ 報名			
訓練目標	<p>單位核心能力介紹:科技發展日新月異、經濟轉型及產業升級，未來社會之人才需求將隨著愈趨複雜且多元，為因應新世紀以知識與技能為主之經濟型態社會，本中心積極配合政府辦理回流教育，落實終身學習理念，讓社會真正成為「人人學習，時時進步」的現代化社會，全面提升國家的競爭力，此為本中心辦訓之最終理念與目標。中心依本校各科，訂定核心訓練類別包含汽車類、餐飲類、美容、美髮類、電腦資訊類，並具有勞動部核發為實習工場14職類乙級19職類丙級技能檢定合格場地，也設有「即測即評即發證中心」。秉持任務與教育理念，訓練政策為開發符合社會需求課程，建立與就業市場需求接軌的訓練機制，多角化經營教學策略，滿足學員需求，結合社區資源，開發多元化、多樣化教育類別，創造學以致用、學以任職及持續開拓學員專業技能。</p> <p>知識:1. 學員能具有西餐技術之專業知識與概念，瞭解西餐食材製備流程中的不同化學和物理變化，能熟悉製作西餐相關素材。瞭解如何控制食材品質，加強食品安全與衛生觀念，奠定實作正確方法及基礎。 2. 職能內涵(知識)：食品安全與衛生、西餐食材認識與選購、西餐烹調製備原理</p> <p>技能:1. 學員能在正確食品安全與衛生觀念下，熟練地操作食材，提升西餐食材產品應有的營養價值，著重實作過程與技巧。學員能適應外在技術的變動下，提高工作效能與效率，降低材料及勞務成本之能力。 2. 職能內涵(技能)：西餐烹調技術、成本計算能力、食品安全與衛生作業流程與運用</p> <p>學習成效:學員能習得西餐烹調專業知識與技能，瞭解其學術精義，加強食品安全與衛生觀念，奠定操作正確方法及基礎；並培養實際操作經驗，降低執行錯誤率，例如在各種西餐相關食材的選購、運用、計算、配方平衡等能力上，著重製作過程以提升其價值，擁有實務上基本的操作能力。</p>			
上課日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課師資
2021/03/24(星期三)	18:30~19:30	1.0	開訓/食品安全衛生與器具介紹/分組	王一昌
2021/03/24(星期三)	19:30~21:30	2.0	翠綠沙拉附法式醬、炒蛋附炒洋菇片	王一昌
2021/03/26(星期五)	18:30~21:30	3.0	藍帶豬排附炸馬鈴薯泥、蔬菜片湯	王一昌
2021/03/31(星期三)	18:30~21:30	3.0	煎鱸魚排附奶油馬鈴薯、高麗菜絲沙拉	鄭麗秋
2021/04/07(星期三)	18:30~21:30	3.0	總匯三明治附炸薯條、曼哈頓蛤蜊巧達湯	鄭麗秋
2021/04/09(星期五)	18:30~21:30	3.0	炸鮭魚條附塔塔醬、英式米布丁附香草醬	王一昌

110年度產業人才投資計畫招訓簡章

2021/04/14(星期三)	18:30~21:30	3.0	西班牙恩利蛋、奶油玉米濃湯	鄭麗秋
2021/04/16(星期五)	18:30~21:30	3.0	培根/萵苣/蕃茄三明治、義式海鮮飯	王一昌
2021/04/21(星期三)	18:30~21:30	3.0	法式焗洋蔥湯、羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩	鄭麗秋
2021/04/23(星期五)	18:30~21:30	3.0	早餐煎餅、海鮮沙拉附油醋汁	王一昌
2021/04/28(星期三)	18:30~21:30	3.0	煎恩利蛋、義大利蔬菜湯	鄭麗秋
2021/05/05(星期三)	18:30~21:30	3.0	金黃炸豬排附可樂餅、西式歐姆蛋	鄭麗秋
2021/05/07(星期五)	18:30~21:30	3.0	滑蛋附炒菌菇片、香煎魚排附奶油醬	王一昌
2021/05/12(星期三)	18:30~21:30	3.0	野蔬絲沙拉、俱樂部三明治附脆薯	鄭麗秋
2021/05/14(星期五)	18:30~21:30	3.0	香草布丁附米香醬、英式炸魚薯條附蛋黃醬	王一昌
2021/05/19(星期三)	18:30~21:30	3.0	奶油蛋捲、法式里昂洋蔥湯	鄭麗秋
2021/05/21(星期五)	18:30~21:30	3.0	煎鬆餅附奶油、西班牙海鮮飯	王一昌
2021/05/26(星期三)	18:30~21:30	3.0	綜合海鮮巧達湯、BLT三明治	黃永正
2021/05/28(星期五)	18:30~21:30	3.0	燉牛肉附蔬菜麵、傳統玉米白湯	黃永正
2021/06/02(星期三)	18:30~21:30	3.0	水煮海鮮沙拉附酸醋汁、烈日煎餅附蜂蜜	黃永正
2021/06/04(星期五)	18:30~21:30	3.0	蕃茄蔬菜湯、橄欖型蛋捲	黃永正
2021/06/09(星期三)	18:30~21:30	3.0	英式醬香烤布蕾、洋蔥橄欖嫩蛋捲	黃永正

110年度產業人才投資計畫招訓簡章

<p>招訓對象 及資格條件</p>	<p>1. 對於西餐烹調技術培訓課程有興趣與學習熱忱者，2. 有意願參與西餐烹調丙級證照考照者，3. 自備有標準廚服者，均可報名。4. 因應工廠安全規定，請勿穿著拖(涼)鞋、短褲(裙)，以免造成燙傷及滑倒。</p>
<p>遴選學員標準 及作業程序</p>	<p>學員學歷：不限</p> <p>一、招訓方式：印製招訓簡章，寄發給舊學員宣傳課程訊息；各社區、村里辦公室行文宣導；電訪、簡訊聯繫舊學員宣傳課程訊息；利用電子媒體，如本校網站、各大入口網站、電子信箱等招訓。二、遴選方式：有意參訓學員填寫訓前問卷，以了解其學習動機及參訓背景(含是否為勞動部勞動力發展署補助對象)作為錄訓考量。三、錄取機制：1. 欲參訓之學員，請先至「台灣就業通」https://ojt.wda.gov.tw/加入會員，再至在職訓練網https://ojt.wda.gov.tw/ClassSearch報名。2. 依在職訓練網之線上報名順序審核參訓資格，單位將主動利用電話或電子郵件依序聯絡、通知學員於3日內完成繳費及繳交相關資料(報名文件：身分證正反面影本2份、存摺封面影本)，若無法聯繫及逾期未完成繳費及繳交相關資料者，則視同放棄其參訓權益，由備取人員依序遞補。3. 願意配合本訓練單位之上課規範、實習上課注意事項及校園規則(包含：食品安全與衛生、實作練習完之設備環境的善後與維護等規定)。4. 欲參加本班課程學員，基於食品衛生安全及專業形象考量，依規定須穿著勞動部規範之應檢人全套廚師服、口罩及防滑鞋參訓。</p>
<p>招訓人數</p>	<p>30人</p>
<p>報名起迄日期</p>	<p>110年02月24日至110年03月21日</p>
<p>預定上課時間</p>	<p>110年03月24日(星期三)至110年06月09日(星期三)</p> <p>每週三18:30~21:30上課、每週五18:30~21:30 (04/02-04/05清明節連假，4/30補假(4/30-5/2勞動節期)，不排課。)上課</p> <p>共計63小時課程總期</p>
<p>授課師資</p>	<p>※王一昌 老師 學歷：國立高雄餐旅大學 西餐廚藝系 專長：西餐烹調，一、2009年泰國曼谷亞洲盃國際烹飪賽-現場義大利組佳作二、2009年上海FHC國際烹飪挑戰賽-2冷2熱開胃菜展示組銅牌三、2010年上海FHC國際烹飪挑戰賽-現場羊肉烹調銀牌四、2010年上海FHC，八、2013年馬來西亞FHM吉隆坡國際挑戰賽-現場肉類(雞肉)烹調佳作九、2010年教育部技職教育-傑出技職名人獎十、2010年經濟部第一屆台灣美食名廚選拔-美食名廚獎十一、2011年經濟部第二屆台灣</p> <p>※黃永正 老師 學歷：國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 專長：西餐、中餐烹調、烘焙食品</p> <p>※鄭麗秋 老師 學歷：雪菲爾哈蘭大學 國際旅館管理 專長：西餐烹調、中餐烹調，104年全國職場達人盃技能競賽榮獲西餐技藝職類第二名</p>

110年度產業人才投資計畫招訓簡章

教學方法	<input type="checkbox"/> 講授教學法（運用敘述或講演的方式，傳遞教材知識的一種教學方法，提供相關教材或講義） <input type="checkbox"/> 討論教學法（指團體成員齊聚一起，經由說、聽和觀察的過程，彼此溝通意見，由講師帶領達成教學目標） <input type="checkbox"/> 演練教學法（由講師的帶領下透過設備或教材，進行練習、表現和實作，親自解說示範的技能或程序的一種教學方法） <input type="checkbox"/> 其他教學方法：分組實作，3人一組。
費用	實際參訓費用：\$10,580，報名時應繳費用：\$10,580 （勞動力發展署高屏澎東分署補助：\$8,464，參訓學員自行負擔：\$2,116） 政府補助一般勞工訓練費用80%、補助全額訓練費用適用對象訓練費用100%
退費辦法	※依據產業人才投資計畫第30、31點規定 第30點、參訓學員已繳納訓練費用，但因個人因素，於開訓日前辦理退訓者，訓練單位應依下列規定辦理退費： （一）非學分班訓練單位至多得收取本署核定訓練費用5%，餘者退還學員。 （二）學分班退費標準依教育部規定辦理。 已開訓但未逾訓練總時數1/3者，訓練單位應退還本署核定訓練費用50%。但已逾訓練總時數1/3者，不予退費。 匯款退費者，學員須自行負擔匯款手續費用或於退款金額中扣除。 第31點、訓練單位有下列情事之一者，應全數退還學員已繳交之費用： （一）因故未開班。 （二）未如期開班。 （三）因訓練單位未落實參訓學員資格審查，致有學員不符補助資格而退訓者。 訓練單位如變更訓練時間、地點或其他重大缺失等，致學員無法配合而需退訓者，訓練單位應依未上課時數佔訓練總時數之比例退還學員訓練費用。 因訓練單位之原因，致學員無法於結訓後6個月內取得本計畫補助金額，訓練單位應先代墊補助款項。經司法判決確定或經認定非可歸責於訓練單位者，得另檢具證明向分署申請代墊補助款項。 匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。

110年度產業人才投資計畫招訓簡章

說明事項	<p>1. 訓練單位得先收取全額訓練費用，並與學員簽訂契約。</p> <p>2. 低收入戶或中低收入戶中有工作能力者、原住民、身心障礙者、中高齡者、獨力負擔家計者、家庭暴力被害人、更生受保護人、其他依就業服務法第24條規定經中央主管機關認為有必要者、65歲（含）以上者、因犯罪行為被害死亡者之配偶、直系親屬或其未成年子女之監護人、因犯罪行為被害受重傷者之本人、配偶、直系親屬或其未成年子女之監護人等在職勞工為全額補助對象，報名時須備齊相關資料。</p> <p>3. 缺席時數未逾訓練總時數之1/5，且取得結訓證書者，經行政程序核可後，始可取得勞動力發展署高屏澎東分署之補助。</p> <p>4. 參加職前訓練期間，接受政府訓練經費補助者（勞保投保證號前2碼數字為09訓字保之參訓學員），及參訓學員投保狀況檢核表僅為裁減續保及職災續保之參訓學員，不予補助訓練費用。</p>
訓練單位 連絡專線	<p>聯絡人：曾煒程</p> <p>聯絡電話：07-7815311#230</p> <p>傳 真：07-7836801</p> <p>電子郵件：kingman.77125@hotmail.com</p>
補助單位 申訴專線	<p>【勞動部勞動力發展署】</p> <p>電話：0800-777888 https://www.wda.gov.tw</p> <p>其他課程查詢：https://ojt.wda.gov.tw/</p> <p>【勞動部勞動力發展署高屏澎東分署】</p> <p>電 話：07-8210171 分機：1319~1326</p> <p>傳 真：07-8212100</p> <p>電子郵件：080@wda.gov.tw</p> <p>網 址：https://kpptr.wda.gov.tw/</p>

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。