

112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	歐亞特色風味料理班第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)(107博愛大樓西餐教室) 學科2: 術科 :83156高雄市大寮區正氣路79號(博愛大樓西餐教室)(107博愛大樓西餐教室) 術科2:
報名方式	採線上報名 1. 請先至台灣就業通： https://job.taiwanjobs.gov.tw/internet/index/agree.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:本校教育理念以培育一流人才涵蓋品德、體能與技能，為社會培訓各產業人才為宗旨。民國100年成立附設職業訓練中心，即導入國家級「TTQS訓練品質管理系統」來提升辦訓績效，在辦訓品質上從100年~110年皆獲得TTQS銀牌獎的績效，產業人才投資班A級單位(高屏澎東轄區少數單位獲得)。另外在勞動部勞動力發展署「職業訓練評鑑」上從105~109年得到最高級五顆星評等，榮獲110、111年兩年免評鑑之殊榮。在校學生也多次榮獲中餐、西餐、烘焙的多項獎項，其中中餐在109年榮獲全國第一名，首度包辦金銀銅牌，創八年八連霸全國記錄。在汽車類、餐飲類、美容美髮類、電腦資訊類等領域累積相當豐富的辦訓經驗。</p> <p>在辦訓場地與設備方面，本中心擁有甲級2職類、乙級15職類、丙級20職類國家技檢合格場地，提供各項專業設備如攪拌機、土司整形機、封口機、紅外線測溫槍、蛋糕噴筆、巧克力噴泉機、各式烘焙烤盤及拉糖工具等，給予學員課中練習、課後補強之便利，並提供即測即評及發證檢定。在授課師資方面，延聘主管級主廚與大學教授，如福華飯店、漢來大飯店、義大皇冠假日飯店、六福莊飯店餐飲部、高雄金典酒店、高雄名人飯店、雲朗觀光集團、鼎泰豐、享溫馨、國立高雄餐旅大學、國立屏東科技大學、美和科技大學餐旅系等。</p> <p>知識:1. 學員能具有西餐之專業知識與概念，瞭解西餐食材製備流程中的不同化學和物理變化，能熟悉製作西餐食品素材。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。</p> <p>2. 職能內涵(知識)：西餐食品原理、食品安全與衛生、西餐食材認識與選購、西餐製備原理。</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。</p> <p>2. 職能內涵(技能)：西餐實作技術、成本計算能力、食品安全與衛生作業流程與運用。</p>

112年度產業人才投資計畫招訓簡章

學習成效:學員能習得西餐專業知識與技能，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。

上課日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課師資	遠距教學
2023/03/18(星期六)	09:00~12:00	3.0	職場安全與衛生；西班牙海鮮飯、西班牙烘蛋	鄭麗秋	<input type="checkbox"/>
2023/03/18(星期六)	13:00~16:00	3.0	西班牙冷湯、歐式時蔬鹹派	鄭麗秋	<input type="checkbox"/>
2023/04/08(星期六)	09:00~12:00	3.0	檸香蝴蝶麵、蒸蛋雞澄清湯	黃永正	<input type="checkbox"/>
2023/04/08(星期六)	13:00~16:00	3.0	烤豬肋排附烤肉醬、鮭魚脆甜筒	黃永正	<input type="checkbox"/>
2023/04/15(星期六)	09:00~12:00	3.0	德式拼盤、古巴三明治	鄭麗秋	<input type="checkbox"/>
2023/04/15(星期六)	13:00~16:00	3.0	英式炸魚薯、英式早餐	鄭麗秋	<input type="checkbox"/>
2023/04/22(星期六)	09:00~12:00	3.0	希臘檸檬馬鈴薯、涼拌希臘義大利麵沙拉	王一昌	<input type="checkbox"/>
2023/04/22(星期六)	13:00~16:00	3.0	辣味檸檬橄欖油拌海鮮、希臘茄汁燉碗豆馬鈴薯	王一昌	<input type="checkbox"/>
2023/05/06(星期六)	09:00~12:00	3.0	薏仁雞肉湯、烤蔬菜三明治	黃永正	<input type="checkbox"/>
2023/05/06(星期六)	13:00~16:00	3.0	宴會式三明治、水果沙拉薄餅	黃永正	<input type="checkbox"/>
2023/05/20(星期六)	09:00~12:00	3.0	阿根廷青醬製作、煎豬排佐阿根廷青醬	王一昌	<input type="checkbox"/>
2023/05/20(星期六)	13:00~16:00	3.0	新鮮香料蜂蜜油醋汁製作、希臘起司沙拉佐油醋汁	王一昌	<input type="checkbox"/>
2023/05/27(星期六)	09:00~12:00	3.0	鷹嘴豆沙拉、肉醬千層麵	鄭麗秋	<input type="checkbox"/>
2023/05/27(星期六)	13:00~16:00	3.0	北非小米沙拉、蒜片辣椒麵	鄭麗秋	<input type="checkbox"/>
2023/06/03(星期六)	09:00~12:00	3.0	蕃茄筆尖麵、夏日扁豆湯	黃永正	<input type="checkbox"/>
2023/06/03(星期六)	13:00~16:00	3.0	烤鴨三明治附梅醬、焗烤雞肉馬鈴薯	黃永正	<input type="checkbox"/>

112年度產業人才投資計畫招訓簡章

2023/06/10(星期六)	09:00~12:00	3.0	野蔬pizza、番茄海鮮湯	鄭麗秋	<input type="checkbox"/>
2023/06/10(星期六)	13:00~16:00	3.0	普羅旺斯燉時蔬、紅酒燉梅豬佐薯泥	鄭麗秋	<input type="checkbox"/>

招訓方式 及資格條件	<p>※招訓對象</p> <p>本計畫補助對象為年滿15歲以上，具就業保險、勞工保險、勞工職業災害保險或農民健康保險被保險人身分之在職勞工，且符合下列資格之一：</p> <p>(一) 具本國籍。</p> <p>(二) 與中華民國境內設有戶籍之國民結婚，且獲准居留在臺灣地區工作之外國人、大陸地區人民、香港居民或澳門居民。</p> <p>(三) 符合入出國及移民法第16條第3項、第4項規定取得居留身分之一： 1. 泰國、緬甸地區單一中華民國國籍之無戶籍國民。 2. 泰國、緬甸、印度或尼泊爾地區無國籍人民，且已依就業服務法第五十一條第一項第一款規定取得工作許可者。</p> <p>(四) 跨國(境)人口販運被害人，並取得工作許可者。</p> <p>前項年齡及補助資格以開訓日為基準日。</p> <p>※招訓方式</p> <p>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、臉書粉絲團等招訓。</p> <p>※資格條件</p> <p>1. 對於西餐烹飪有興趣與學習熱忱 2. 自備有標準全套廚服、口罩及防滑鞋者，均可報名。3. 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>
遴選學員標準 及作業程序	<p>※學員學歷：不限</p> <p>※遴選方式</p> <p>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)做為錄訓考量； 三、錄取機制：1. 欲參訓之學員，請先至「臺灣就業通」https://ojt.wda.gov.tw/加入會員，再至產業人才投資方案網https://ojt.wda.gov.tw/ClassSearch/PlanTypeChange報名。 2. 依在職訓練網審核參訓資格，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(繳費及繳交報名文件：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手續，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. 預參加本班課程學員，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。5. 對於中式小吃有興趣與學習熱忱，自備有標準全套廚服、口罩及防滑鞋</p>
是否為 iCAP課程	<input type="checkbox"/> 是，課程相關說明： iCAP標章證號： <input checked="" type="checkbox"/> 否
招訓人數	32人
報名起迄日期	112年02月16日至112年03月15日
	112年03月18日(星期六)至112年06月10日(星期六)

112年度產業人才投資計畫招訓簡章

預定上課時間	每週六星期六09:00~12:00；13:00~16:00（3/25、4/1、4/29、5/13）不上課 上課 共計54小時課程總期
授課師資	<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>
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，4人一組
費用	<p>實際參訓費用：\$10,290，報名時應繳費用：\$10,290</p> <p>（勞動力發展署高屏澎東分署補助：\$8,232，參訓學員自行負擔：\$2,058）</p> <p>一般勞工政府補助訓練費用80%、全額補助對象政府補助訓練費用100%</p>
退費辦法	<p>※依據產業人才投資計畫第30、31點規定</p> <p>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：</p> <p>（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。</p> <p>（二）學分班退費標準依教育部規定辦理。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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：</p> <p>（一）因故未開班。</p> <p>（二）未如期開班。</p> <p>（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。</p> <p>（四）因訓練單位因素而致訓練班次遭分署撤銷核定。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。</p>

112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、逾65歲之高齡者、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(學分班之學員須取得學分證明)，經行政程序核可後，始可取得勞動部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、07-7836801</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。