大稻埕南北貨食材運用於技能競賽麵包製作

丹麥裹油類製作

主旨

 我國烘焙產業近年來在國際賽事中獲獎無數，其烘焙技術深受國際肯定。本次研習將大稻埕南北貨食材藉由與國際技能競賽商品結合，以丹麥裹油類產品為主軸。讓學員了解如何以傳統南北貨食材與國際接軌，建立食材運用與技能價值觀念。

 藉由本研習活動增進國內餐飲和烘焙相關領域學界與業界技術交流，以玆培養烘焙廚藝專業專才。活動以「做中學，學中做」概念，邀請競賽經驗豐富師資，帶領研習學員完成產品。

研習名稱：大稻埕南北貨食材運用於技能競賽麵包製作-丹麥裹油類

研習日期：2019/09/21

報名日期：即日起至 2019/09/20(額滿為止)

聯絡人：詹絜婷 小姐

電話：02-2892-7154 #8885

研習時數證明：8小時

活動地點：臺北城市科技大學 飲和樓2樓-烘焙教室

研習人員：各高中職餐飲教師及學生

報名方式/人數：來電報名，以校為單位，師生至多3名。

研習方式：實作課程-實作2款、示範2款共4款產品

繳費金額：完全免費

|  |  |
| --- | --- |
| **時間** | **研習流程** |
| 0800-0930 | 報到 |
| 0930-1000 | 實作研習 |
| 1000-1100 |
| 1100-1200 |
| 1200-1300 | 中午休息(依各組工作速度) |
| 1300-1400 | 實作研習教室清潔 |
| 1400-1500 |
| 1500-1600 |
| 1600-1700 | 講解、分享、提問 |
| 1700 | 賦歸 |

授課師資：王子健 師傅

經歷：

現任台中多爾法式烘焙-甜點研發

2018 新加坡ITE College West-示範交流

2017-2018紐約Récolte Artisan Bakery-烘焙顧問

競賽經歷

2017法國 Mini Bocuse D'or. -銅牌

2015義大利城市麵包世界麵包大賽.義大利-第六名

2014第四屆法國麵包大使法國世界麵包大賽-最佳工藝麵包特別獎

2012第三屆麵包大使世界麵包大賽-最佳甜麵包特別獎

2011香港 HOFEX廚藝大賽-Live Bakery –金牌

2010全國技能競賽-決賽-麵包製作-金牌

2010全國技能競賽-南區分區賽-麵包製作-銀牌

全國技能競賽41.42.43.44屆麵包製作職類 -裁判長助理

101年勞動達人盃全國技能競賽麵包製作職類-裁判長助理

102年全國職場達人盃技能競賽麵包製作職類 -裁判長助理

103年全國職場達人盃技能競賽麵包製作職類-裁判長助理

第五屆Mondial du Pain 世界麵包大賽 台灣區遠拔賽-裁判長及競賽大會助理

第六屆Mondial du Pain 世界麵包大賽 台灣區遠拔賽-裁判長及競賽大會助理

第一屆Best of Mondial du Pain 世界麵包大賽 -裁判長及競賽大會助理

註 1.為響應綠色環保與減用塑膠袋，請學員自行攜帶容量大的保鮮盒。

註 2.本研習活動為實作課程，相關食材完全免費。

 請參加活動師生著廚房專業服裝上課。