



## 108-1 烘焙麵包丙級檢定培訓專班招生簡章

烘焙業正夯，考取專業烘焙證照增加您就業優勢！本班專業的師資，教導您如何製作產品的訣竅，幫助您在短時間內考取證照，讓您未來工作更輕鬆，專業能力更精實！

本次技藝課程嚴選實務經驗豐富，邀聘 前福華西點主廚 蔡木和老師指導教授  
招生對象：

1. 對烘焙實務具有認知者。
2. 有興趣的社會大眾。

報名時間：即日起~7月29日(一)

考照時間：預定 108.10.1 起

上課時間：8/3、8/10、8/17、8/31、9/7、9/14 日 (每週六 08:00~14:00)共 6 次

證照班費用：材料費 9500 元、學雜費 3500 元，合計 13000 元。

含講師教授輔導費、講義教材書籍、學員實習材料。

檢定報名資料：1 吋照片 2 張(6 個月內證件照專用照片)、身分證影本正反各 2 份(分開影印)、檢定費用 2060 元、簡章報名表 50 元，共 2110 元。將配合嘉義餐飲工會實施即測即評及發證檢定時程辦理。

辦班特色：小班教學，額滿為止，請提早報名

上課地點：長榮大學 第三宿舍 廚藝創能學堂

優待辦法

推廣教育中心舊學員及本校畢業校友皆享有學雜費九五折優待。

五人以上團體報名，享有學雜費九折優待。

本校學生出示本校學生證，享有學雜費九折優待

材料費恕不優待。

師 資：業界專業師資

蔡木和 老師	經歷：前高雄福華西點副主廚 嘉南藥理大學擔任烘焙講師並在台南市觀光協會擔任烘焙教師
--------	---

第一堂：烘焙概論及計算、紅豆甜麵包(18 個)

第二堂：圓頂葡萄乾吐司(4 條)、奶酥甜麵包(18 個)

第三堂：圓頂奶油吐司(3 條)、橄欖形餐包(24 個)

第四堂：山形白吐司(2 條)、布丁餡甜麵包(18 個)

第五堂：圓頂奶油吐司(3 條)、橄欖形餐包(24 個)

第六堂：個人練習

兩人一組實際操作，以上產品，一人可攜帶一半數量的產品回家與親朋好友分享。

上課需自備用品：

1. 足夠的保鮮盒及提袋來打包您的作品(必備)。
2. 乾淨的抹布一條(必備)。
3. 為了您的安全，請穿防滑的舒適包鞋 (請勿穿涼鞋)。
4. 穿著：可穿著廚師服、工作服或是圍裙 (非必備)。

報名方式：(1).線上報名：<https://reurl.cc/8LR47>  
(2).親至本校推廣教育中心臨櫃報名  
報名後，確定開課將以專人專函通知上課。

繳費方式：

1.ATM 匯款、2.中國信託臨櫃繳款、3.推教中心臨櫃繳款

連絡人員：長榮大學推廣教育中心 蘇小姐

電話：06-2091590

E-MAIL：[yihan@mail.cjcu.edu.tw](mailto:yihan@mail.cjcu.edu.tw)

本班特色：

跟丙檢考試一樣，每堂課實際操作兩種產品。本班考照率九成以上

若考前不熟練可以預約模擬練習只需繳材料費

免費負責幫學員代為辦理勞動部丙級檢定報名，提供廚衣代購服務

開課前一週我們會簡訊及電話通知，如您沒收到通知，請聯繫我們的客服人員，感謝您的支持。



立即掃描報名

# 長榮大學歡迎您～～