



108-2 烘焙類丙級檢定專班(西點餅乾類)招生簡章

因應烘焙業人才需求迫切，考取專業烘焙證照不僅增加您就業優勢更增添專業技能的多元性！本中心特聘專業師資，精闢教導您製作產品訣竅，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，邀聘前福華主廚蔡木和 老師！

招生對象：

1. 對烘焙實務具有認知者。
2. 有興趣的朋友。

報名時間：即日起~109/3/13 日(五)

檢定報名時間：109/6/17 日-109/6/22 日(預定)

檢定時間：109/7/27 日起(預定)

檢定地點：嘉義市餐飲工會

上課時間：109/5/31 日~109/7/19 日 (每週日 08:00~14:00)共 7 次

費用說明：

證照班學費(7 週)：14500 元。含學員實習材料 11000 元、學雜費 3500 元

學費(不包含檢定費用 1915 元.簡章 50 元)合計 1965 元與廚師(衣、裙、帽共 650 元)。

小班教學每組 2 人，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

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

本班特色：

1. 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
2. 若考前不熟練協助學員做自費模擬練習僅需繳材料費每組 800 元之個人練習
3. 協助學員辦理勞委會丙級檢定報名，提供廚衣代購服務

課綱說明：

一、課程大綱 /丙級檢定規範說明、材料與器具認識，考場與考試流程解說、術科考題示範。

二、學科 /選擇考八十題 我們提供筆試歷屆考題教戰題庫匯整。

三、術科 /共 7 題全程均實際操作

術科題庫：海綿蛋糕、巧克力戚風蛋糕捲、檸檬布丁派、香草天使蛋糕、蒸烤雞蛋牛奶布丁、大理石蛋糕、奶油空心餅

第一堂 5/31：烘焙概論及計算、調味小餅乾.(130 片)發課程檢定書籍與套量服裝、收繳檢定報名資料

第二堂 6/7：葡萄乾燕麥紅糖小西餅(55 片)、椰子餅乾(40 片)

第三堂 6/21：奶油小西餅(40 片)、瑪莉牛奶餅乾(40 片)

第四堂 6/22：貓舌小西餅.(100 片)、蘇打餅乾(50 片)

第五堂 6/26：個人練習 調味小餅乾、貓舌小西餅

第六堂 7/19：個人練習 奶油小西餅、蘇打餅乾

第七堂 7/20：個人練習奶油小西餅、蘇打餅乾

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。

上課注意事項：因場地為學校資產如有活動承辦單位有權作彈性調整

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：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/D1LZIR>

- (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。



掃描報名

(請先加入會員)

優待辦法

材料費恕不優待。

推廣教育中心舊學員及本校畢業校友皆享有學雜費 9 折優待。

五人以上團體報名，享有學費 9 折優待。

本校學生出示本校學生證，享有學雜費 9 折優待。

繳費方式：

一、使用 ATM 轉帳:

- 1.請持金融卡(不限本人)至各金融機構自動櫃員機(ATM)轉帳繳費。
- 2.金融卡插入 ATM 後選擇「轉帳」功能。
- 3.輸入中國信託商業銀行行庫代碼「822」
- 4.「銀行繳款帳號」16 碼：8115433+報名者之個人身份證後 9 碼數字。
- 5.輸入「轉帳金額」。
- 6.完成繳款(請列印交易明細表)，交易明細表正本請自行妥善留存，以備查驗。

二、使用臨櫃繳費

1. 至中國信託全省各地分行櫃台繳款
2. 戶名:長榮大學
3. 戶號:8115433+報名者之個人身份證後 9 碼數字

連絡人員：長榮大學推廣教育中心 蘇小姐 06-2091590

E-MAIL：yihan@mail.cjcu.edu.tw

現場報名：請至本校推教中心繳交訂金 5000 元及報名資料(餘額開課 2 周內 109/6/7 日前繳清即可)。

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。

長榮大學歡迎您～～