



長榮大學推廣教育

招生簡章

CHANG JUNG CHRISTIAN UNIVERSITY

## 長榮大學 115 年度新制 **中餐烹調丙級檢定專班** 招生簡章

### 一、目的

餐飲技術隨著潮流進步的變化，勞動力發展署擬更改檢定內容已多年，今年在多位專家前輩的推動與努力之下，終於在 104 年 6 月拍案確定新考題上路，新制題目與考試方式也極為明確。

基於證照時代早已來臨，所謂授千金不如傳一技，充實自己是最高報酬的投資，所以本校希望給欲報考中餐烹調丙級證照的你，取得先機，順利通過檢定，持有國家證照，以利就業、創業。

### 二、招生對象

1. 具中華民國國籍滿 15 歲以上，有志報考中餐烹調丙級國家證照考試  
或有興趣者皆可參加。
2. 本班招收 12 人(未達 10 人保留開班之權利)

### 三、課程內容及師資特色

- ◆ 特聘經驗豐富之檢定師資(本校觀餐系教師潘思勤老師)授課。
- ◆ 課程內容設計依據 106 年考試題型加以統整歸納，讓學員能精準掌握考試方向。

師 資	潘思勤老師
-----	-------

授課時間:每次早上 8 點 30 分至下午 1 點 30 分共計 5 個小時(115 年 3 月 7 日至 115 年 5 月 30 日. 301 題組共 6 次 302 題組共 6 次共 12 堂)+個人練習 1 次配合檢定前時程訂定合計 13 次授課

115. 3. 7 第一堂： 檢定學、術科講解、報名簡章撰寫(攜帶檢定費用 2060 元、1 吋相片 2 張、身分證影本正、反面各 2 份、簡章報名表 50 元)、水花示範、檢定書籍發放、檢定器具、環境介紹

301-1 含水花示範 301-9(1)

第二堂： 301-2 含水花示範 301-9(2. 3.)

第三堂：301-3. 4.

第四堂：301-5. 6.

第五堂：301-7.8

第六堂：301-10.11

第七堂：301-12.302-1

第八堂：302-2.3

第九堂：302-4.5

第十堂：302-6.7

第十一堂：302-8.9

第十二堂：302-10.11.12

第十三堂：114.5月下旬每位個人練習1次

◆ 2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. 為了您的安全，請穿防滑的舒適包鞋(請勿穿涼鞋)。
3. 穿著：廚師服(全白廚帽、衣、裙必備)可協助套量採購需自費700元。

#### 四、課程相關

◆課程費用：18000元(學雜費用3500元.材料費14500元).

◆檢定地點：嘉義市餐飲工會

◆檢定報名：114年4月上旬

◆檢定時間暫定114年5月26日起

◆課程報名日期：即日起至2月26日(因課程熱門務必提前報名以免向隅)

◆上課期間：115.3.7.-115.5.30. 早上0830-1330時

◆上課教室：長榮大學 第三宿舍 廚藝創能學堂

◆本班注意事項：因課程緊湊承辦單位有權配合學校活動調整上課時程 敬請見諒。

#### 五、報名方式

(1)線上報名：<https://reurl.cc/9b7gXv>

(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：臨櫃繳款、ATM匯款

◆連絡人員：長榮大學推廣教育中心

電話：06-2785123\*8005



# 長榮大學歡迎您～～