

健行科技大學高中職學生寒假研習營活動

【餐旅達人冬令營】

- ◆英國管家 ◆咖啡菁英
- ◆國際廚藝 ◆烘點進階

健行科大餐旅系創系至今，走在餐飲教育尖端。除了斥資建置專業設備外，更勇於開發特色課程。秉持舉辦全國最大規模「健行好棒盃」餐旅技能全國公開賽事之經驗，今年更規劃【第一屆餐旅達人冬令營(2021)】系列研習活動，特聘請餐飲業界名師以及競賽專家擔任課程講師，為高中職學生開設英國管家、咖啡菁英、烘點進階與國際廚藝等四大專業課程。期能經由專家指導，讓學生技能更貼近業界需求，並與國際趨勢接軌。

■ 研習地點：健行科技大學 民生設計大樓(新建大樓)

(地址:桃園市中壢區衡陽街 95 號民生與設計學院)

■ 研習日期與課程名稱

(一)英國管家系列

2021 年 01/21(四)	管家課程 1-燙衣實務	講師:林斯薇 (五星級飯店前資深主管)
	管家課程 2-擦鞋實務	
	管家課程 3-設桌與服務	

(二) 咖啡菁英系列

2021 年 01/22(五)	創意分子飲料研發	講師:瞿維新 新思餐飲創辦人
	咖啡拉花技術分享	講師:謝溢宸 TISCA 全國拉花賽冠軍、 全國拉花之神盃總決賽冠軍
01/23(六)	手沖咖啡 與虹吸咖啡萃取技巧	講師:楊衣姍 WSC 世界盃冠軍咖啡師
01/24(日)	咖啡烘豆與與杯測	講師:陳璽文 井井咖啡創辦人

(三) 國際廚藝系列

2021 年 01/17(日)	國際廚藝現烹 與菜餚作品展示	講師:陳寬定 全國技能競賽評審長; 國際廚藝評審; 高雄餐旅大學西廚系主任
01/21(四)	國際競賽菜餚展示	講師:姚子濬 IKA 德國奧林匹克獲獎人
01/22(五)	靜態廚藝展示與成品製作	

(四) 烘點進階系列

2021 年 01/21(四)	可頌麵包實作課程	講師: 陳志峰 2019 新加坡SG麵包大賽 🏆 冠軍隊-指導教練 2014 馬來西亞 BAKE PLANE 技術顧問 2010 三峽布斯特廚房技術顧問 2003 日商東客技術顧問
01/22(五)	鮮奶油擠花蛋糕裝飾	講師: 何正雄 2000 奧林匹克蛋糕裝飾-金牌得主 禎祥食品工業股份有限公司-顧問
01/23(六)	翻糖蛋糕裝飾	講師: 莊淑媚 蘿漾創意總監 日本 JSA 糖霜餅乾師資認證師資 英國 PME 蛋糕裝飾證書師資 美國 Wilton 蛋糕裝飾證書師資

■ 課程內容與時間安排 (詳見附件之簡章內容)

■ 報名方式:

- (一) 報名時間：即日起至 12 月 20 日(一) 23:00 截止
- (二) 報名費用：本研習所有研習課程皆不收取費用，但須收取保證金【一日 500 元；兩日 1000 元；三日 1500 元】，保證金於當日課程結束後全額退還。
- (三) 名額有限，如報名人數超過，優先錄取高三學生與競賽選手。
- (四) 報名方式：網路線上報名，連結如下
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfpI2GRBgOHRiWtPa_jBUMq61wodmwWgoBc7SyM02PJVVmc8hw/viewform，表單提交後，工作人員將回覆報名完成通知。
- (五) 連絡電話：(03)4581196 轉 7027 餐旅達人冬令營籌備處 黃淑枝助理

餐旅達人冬令營系列-英國管家

■研習主題：英國管家服務 01/21(四)

■授課講師：**林斯薇**
【五星級飯店前資深主管】

08:40~09:00	學員報到	
09:00~10:30	DISC	
10:40~12:00	管家課程-1	燙衣實務訓練
中午休息 12:00~13:00		
13:00~16:00	管家課程-2	擦鞋實務訓練
14:00~15:00	管家課程-3	設桌與服務訓練
15:20~16:50	成果驗收	專業趣味競賽:採接力賽方式,每組 4 位學生分派至 4 個競賽關卡,完成一關卡後,方得以接棒至下一關卡,每一關卡均設有關主,最後以總計時間排序,依最短時間選出前三名。
17:00~17:20	頒獎表揚	
17:30	快樂賦歸	

餐旅達人冬令營系列-咖啡菁英

第一天上午 ■ 研習主題：創意分子飲料研發 01/22(五)

■ 授課講師：**瞿維新**【新思餐飲創辦人】

08:00-8:20	學員報到	地點：民設學院大樓 L401 飲調教室
08:20-8:30	主席致詞及健行餐旅系介紹	
08:30-12:00	創意分子飲料研發與實作	

中午休息 12:00~13:00

第一天下午 ■ 研習主題：咖啡拉花技術分享 1/22(五)

■ 授課講師：**謝溢宸**
【TISCA 全國拉花賽冠軍、全國拉花之神盃總決賽冠軍】

13:00~14:00	準備 TLAC 全國拉花大賽之技巧與經驗分享	
14:00~15:00	各種拉花技巧之分析與示範	
15:00~17:00	各種拉花練習與實作	
17:00~17:30	餐旅系專業教室參觀與尋寶活動	大樓導覽： 健行餐旅系曹輝雄副教授

第二天 ■ 研習主題：手沖咖啡與虹吸咖啡萃取技巧 01/23(六)

■ 授課講師：楊衣姍【WSC 世界盃冠軍咖啡師】

08:00~08:20	學員報到	地點：民設大樓 L405 烘豆教室
08:20~09:00	手沖咖啡萃取技巧與變因分析與調整	
09:00~11:30	手沖咖啡萃取示範與練習	
中午休息 11:30~12:30		
12:30~13:30	虹吸咖啡競賽準備及練習與展演技巧分享	
13:30~14:30	虹吸咖啡萃取技巧與變因分析與調整	
14:30~17:00	虹吸咖啡萃取示範與練習	

第三天 ■ 研習主題：咖啡烘豆與杯測 01/24(日)

■ 授課講師：陳璽文【井井咖啡創辦人】

08:00~08:20	學員報到	L405 品茶與烘豆教室
08:20~09:20	烘豆基礎理論	
09:20~10:20	生豆分析與相關儀器使用	
10:20~11:20	烘豆示範與操作	
中午休息 12:00~13:00		
13:00~15:00	北歐烘焙示範與操作	
15:00~17:00	杯測技巧與感官訓練	
17:00~17:20	場地整理	場地復原

餐旅達人冬令營系列-國際廚藝

【第一梯次】 01/17 日(日) 國際廚藝現烹與菜餚作品展示

■研習主題:靜態主菜融合現烹菜餚製作 01/17(日)

■授課講師:陳寬定

【國際級廚藝評審】；【全國技能競賽評審長】；

【高雄餐旅大學西廚系主任】

08:00~09:00	菜單與作品規劃	解說展示主菜國際規範/份量/內容 /搭配注意事項
09:00~12:00	主菜展示作品示範	主體/澱粉與蔬菜配菜/醬汁 /裝飾示範製作
中午休息 12:00~13:00		
13:00~16:00	作品製作	學員分組製作作品
16:00~16:30	老師講評	老師針對每件作品講評與建議
16:30~17:30	場地整理	場地復原

■01/21(四)與 01/22(五)合併為同一梯次報名

【第二梯次/第 1 天】

■研習主題:開胃菜展示菜餚製作 01/21(四)

■授課講師:姚子濬
【 IKA 德國奧林匹克廚藝競賽獲獎人 】

(研習內容以國內與國際技能競賽現烹菜餚製作為主)

08:00~09:00	開胃菜單與作品規劃	解說展示開胃菜國際規範/份量/內容/搭配注意事項
09:00~12:00	開胃菜展示作品示範 (展演教室)	主體/配菜/醬汁/裝飾示範製作
中午休息 12:00~13:00		
13:00~16:00	作品製作(L201)	學員分組製作作品
16:00~16:30	老師講評	老師針對每件作品講評與建議
16:30~17:30	場地整理	場地復原

【第二梯次/第2天】

■研習主題:靜態廚藝展示與成品製作 01/22(五)

■授課講師:姚子濬
【 IKA 德國奧林匹克廚藝競賽獲獎 】

08:00~09:00	上膠與展臺呈現說明	解說展示菜餚上膠方法 與國際規範之呈現方式
09:00~12:00	上膠與展臺展示示範	菜餚上膠與展臺布置呈現示範
中午休息 12:00~13:00		
13:00~16:00	成品製作 (L201 教室)	學員分組完成菜餚上膠與展臺呈現
16:00~16:30	老師講評	老師針對每件作品講評與建議
16:30~17:30	研習證書頒發	頒發每位學員研習證書
17:30~18:00	場地整理	場地復原

餐旅達人冬令營系列-烘點進階

■ 研習主題:可頌麵包實作 01/21(四)

■ 授課講師:陳志峰

【 2019年新加坡SG麵包大賽 冠軍隊指導教練 】

早上	08:00~10:00	麵糰製作	麵粉特性/可頌麵糰製作重點講解與製作
	10:00~12:00	裹油製作	裹入油特性介紹/老師示範&同學實作
中午休息 12:00~13:00			
下午	16:00~16:30	擀整技巧 烘焙技巧 老師講評	裹油擀整折數/麵團軟硬度控制技巧發酵判斷/烘焙技巧 每位同學完成自己的作品/老師示範花式可頌 陳老師針對每位作品講評
	16:30~17:00	善後清掃	清潔打掃~~帶著美美的作品回家



■ 研習主題：鮮奶油擠花蛋糕裝飾 01/22(五)

■ 授課業師：何正雄
【2000年奧林匹克技能競賽蛋糕裝飾-金牌得主】

早 上	08:00~10:00	主題與結構	解說, 產品設計/比例與結構應注意事項
	10:00~12:00	色彩/老師示範	鮮奶油特性/鮮奶油溫度與打發性之影響 /如何調色與配色
中午休息 12:00~13:00			
下 午	16:00~16:30	成品製作	每位選手完成自己的作品
	16:30~17:00	善後清掃	清潔打掃~~帶著美美的作品回家



■ 研習主題：翻糖蛋糕裝飾 01/23(六)

■ 授課業師：莊淑媚

【日本JSA糖霜餅乾認證師資】；【英國PME蛋糕裝飾認證師資】；

【美國Wilton蛋糕裝飾日本JSA】

早上	08:00~10:00	主題與結構	以實體作品解說, 主題的設計/作品比例與結構應注意事項
	10:00~12:00	調色技巧 老師示範	翻糖特性/如何調色與配色
中午休息 12:00~13:00			
下午	13:00~16:00	成品製作	每位學員完成自己的作品
	16:00~16:30	老師講評	莊老師針對每位作品講評
	16:30~17:00	善後清掃	清潔打掃~~帶著美美的作品回家

