

西餐丙級證照暨原民主題創意料理培力課程

報名簡章

一、緣起

為加強原住民族餐飲專業技能及促進臺北市原住民族人口就業，提升原住民族鄉親職場就業競爭力，運用餐飲培力課程及開發原民創意料理，協助媒合大型連鎖餐飲業者提供就業機會，並透過整合行銷宣傳方式，宣傳優質原住民族之產業與文化，創造原民族經濟發展機會，達到創造原民族地方產業經濟展，穩定原住民族生活之願景。

藉由計畫辦理「108 年度原住民族產業人才培訓計畫」，主要目標為下列三點：

1. 創造原住民族青壯年人口之公平就業發展機會，協助原住民族社會經濟發展。
2. 培養原住民族青壯年人口之就業競爭力，提升職能發展能力。
3. 辦理職能培力後就業媒合活動，增加原住民族食材及人才的曝光度，達到訓用合一、成就台北多元美食之都的效果。

二、主辦單位：臺北市政府原住民族事務委員會

承辦單位：茂泰行銷有限公司

協辦單位：樂廚烹飪教室(群東企業股份有限公司)

三、報名日期及時間：

1. 第一階段：

即日起~108/04/30 週一至週五上午 10:00 至下午 17:00，開放設籍臺北市之原住民或於臺北市就學或就業之原住民報名。

2. 第二階段：

108/05/01~05/14 週一至週五上午 10:00 至下午 17:00，如第一階段有剩餘之名額，始開放外縣市之原住民報名。

四、上課時間及地點：

1. 西餐丙級證照班(平日班/假日班擇一，共 8 堂)

平日班：108/5/17-108/7/19 每周五上午 09:00~下午 17:00

假日班：108/5/18-108/7/27 每周六上午 09:00~下午 17:00

2. 原民主題創意料理培力課程(A 班、B 班擇一參加)

A 班：108/6/22(六)上午 09:00~下午 17:00

B 班：108/7/20(六)上午 09:00~下午 17:00

3. 上課地點：樂廚烹飪教室(台北市內湖區成功路四段 62 號，近捷運內湖站)

五、招生對象：

1. 年滿 18-45 歲的設籍臺北市之原住民。
2. 於臺北市就學或就業之原住民(需檢附可資佐證其在學或在職證明)。
3. 對西餐烹飪有興趣且有志考取丙級技術士之外縣市原住民。
4. 每班上限人數為 23 人，共招收 46 人。

六、費用說明：

課程全程免費，惟檢定報名費需自行負擔(原住民籍身分可享有免費 3 次補助)，但為維持良好的上課品質，將於報名時酌收保證金 2,000 元，學員上課(含丙級西餐及創意料理)達 8 成出席即全額退費(請假不論假別一律視為缺席)，並享有免費參與廚藝交流之企業參訪相關活動。

七、課程內容：

請參考附件-西餐丙級證照培力課程表、原住民料理、師資特色

八、報名應繳文件：

1. 報名表。
2. 一寸照片 5 張。
3. 身份證正反面影本 4 份。
4. 具原住民身分者須檢附戶口名簿影本或戶籍謄本。
5. 保證金。

九、繳費方式：

1. 親至樂廚烹飪教室繳納。
2. 親至茂泰行銷有限公司繳納。

十、報名地點：

1. 北部：樂廚烹飪教室-台北市內湖區成功路四段 62 號
2. 南部：茂泰行銷有限公司-屏東縣長治鄉園西二路 16 號 4 樓

十一、報名專線：北部(02)8791-0289 南部(08) 7625821

十二、退費標準：報名繳交保證金後至開課前一禮拜，不克參加本期課程保證金全額退費，自實際上課日算起未逾全期三分之一者退還保證金 50%，開課後逾三分之一者則不得以任何理由申請退費。

十三、網路報名資訊：樂廚烹飪教室 <https://www.funclass.com.tw/join>

原創時代 <https://www.facebook.com/Indigenous.Cuisine/>

十四、注意事項

凡報名參與培訓課程者，須配合參與相關活動：



1. 觀摩交流：

以「技術交流」及「品牌經營」為主軸，規劃屏東或花蓮 2 日之參訪行程：廚藝交流之企業參訪，暫定規劃 108 年 9 月 5 日、6 日辦理。

2. 就業媒合會：

於 108 年 8 月 31 日在臺北市政府 1 樓大廳辦理就業媒合會，結合臺北市就業服務中心、原住民族委員會就業服務專員及合作教室，提升學員轉職或求職需求的就業率。

3. 結訓暨就業媒合成果發表會：

於 108 年 10 月 21 日在臺北市政府 1 樓大廳辦理成果發表會，邀請平面媒體及記者與會，透過媒體宣傳的力量提高活動及原住民人才培訓的知名度。

附件 西餐丙級證照培力課程表

平日班	5月17日(五)	5月24日(五)	5月31日(五)	6月14日(五)
假日班	5月18日(六)	5月25日(六)	6月1日(六)	6月15日(六)
09:00 17:00	煎法國吐司 French toast 蒔蘿黃瓜沙拉 Dill cucumber salad 匈牙利牛肉湯 Hungarian goulash soup 奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯 Fillet of seabass bonne femme style with parsley potatoes	火腿乳酪恩利蛋 Ham and cheese omelette 鮮蝦盅附考克醬 Shrimp cocktail with cocktail sauce 青豆仁漿湯附麵包丁 Puree of green pea soup with croutons 義大利肉醬麵 Spaghetti bolonaise	鮭魚沙拉三明治 Tuna fish salad sandwich 雞肉清湯附蔬菜小丁 Chicken consomme with vegetable "brunoise" 煎帶骨豬排附褐色洋菇醬汁 Pork chop in bown mushroom sauce with turned carrots 巧克力慕思 Chocolate mousse	煎烤火腿乳酪三明治 Griddled ham and cheese sandwich 尼婁斯沙拉 Nicoise salad 奶油青花菜濃湯 Cream of broccoli soup 乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯 Seabass fillet a la mornay with boiled potatoes
	美式華爾道夫沙拉 Waldorf salad American style 雞骨肉汁 Chicken gravy 佛羅倫斯雞胸附青豆飯 Chicken breast Florentine style with risibisi 沙巴翁焗水果 Seasonal fresh fruit gratinted with sabayon	薄片牛排三明治附高麗菜沙拉 Minute steak sandwich with cabbage salad 蔬菜絲清湯 Clear vegetable soup with julienne 紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵 Beef stew in red wine with buttered egg noodle 香草餡奶油泡芙 Cream puff with vanilla custard filling	炒蛋附脆培根及蕃茄 Scrambled egg garnished with crispy bacon and tomato 翠綠沙拉附藍紋乳酪醬 Green salad served with blue cheese dressing 蒜苗馬鈴薯冷湯 Vichyssoise (potato and leek chilled soup) 原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯 Roasted chicken au jus with potato cocotte	蛋黃醬通心麵沙拉 Macaroni salad with mayonnaise 蔬菜絲雞清湯 Chicken 4onsommé a la julienne 煎豬排附燻紫高麗菜 Pan fried pork loin with braised red cabbage 焦糖布丁 Crème caramel
平日班	6月28日(五)	7月5日(五)	7月12日(五)	7月19日(五)
假日班	6月29日(六)	7月6日(六)	7月13日(六)	7月27日(六)
09:00 17:00	德式熱馬鈴薯沙拉 Warmed German potato salad 奶油洋菇濃湯 Cream of mushroom soup 匈牙利燴牛肉附奶油飯 Hungarian Goulash with pillaf rice 烤蘋果奶酥 Apple crumble	煎恩利蛋 Plain omelette 義大利蔬菜湯 Minestrone 翠綠沙拉附法式沙拉醬 Green salad with French dressing 藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥 Pork Cordon Bleu with potato croquettes	總匯三明治附薯條 Club sandwich with French fries 曼哈頓蛤蜊巧達湯 Manhattan clam chowder 炸麵糊鮭魚條附塔塔醬 Salmon Orly with tartar sauce 英式米布丁附香草醬 Rice pudding English style with vanilla sauce	早餐煎餅 Pancake 海鮮沙拉附油醋汁 Seafood salad with vinaigrette 法式焗洋蔥湯 French onion soup au gratin 羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩 Sauteed beef stroganoff with spinach spaetzle
	主廚沙拉附油醋汁 Chef's salad served with vinaigrette 蘇格蘭羊肉湯 Scotch broth 白酒燴雞附瑞士麵疙瘩 Chicken fricassee with spaetzle 炸蘋果圈 Apple fritters	炒蛋附炒洋菇片 Scrambled egg with sautéed sliced mushroom 蔬菜片湯 Paysanne soup 高麗菜絲沙拉 Cole slaw 煎鱸魚排附奶油馬鈴薯 Seabass fillet meuniere with buttered potatoes	西班牙恩利蛋 Spanish Omelette 奶油玉米濃湯 Cream of corn soup 培根、萵苣、蕃茄三明治 Bacon, lettuce and tomato sandwich 義式海鮮飯 Seafood risotto	模擬考

附件

一、原住民料理教學課程表

方進福	
	<p>專長：西餐職類 現職：樂廚烹飪教室西餐考試師資 經歷： 1. 華成飯店主廚 2. 芝麻酒店咖啡廳主廚 3. 莊敬高職西餐老師</p>
蕭永常	
	<p>專長：西餐職類 現職：樂廚烹飪教室西餐講師 經歷： 1. 台北市福華飯店主廚 2. 醒吾科大西餐職類講師 3. 西餐烹調職類監評人員 4. 全國技能競賽三十七屆西餐職類裁判 5. 東方工商餐飲機構評核委員 6. 青年技能大賽蔬果切雕職類命題委員 7. 餐飲工會西餐講師</p>

二、原住民創意料理師資

張松濤(魯凱族)	
	<p>專長：創意料理、原民料理 現職：三星田媽媽蔥蒜美食館(廚藝總監) 實績： 1. 2014 年世界廚王爭霸賽季軍 上海(大陸) 2. 2016 年世界廚王爭霸賽亞軍 3. 2016 年 2016 看見·太陽美食展創意料理廚師</p>
朱志揚(排灣族)	
	<p>專長：創意料理、原民料理 現職：喜樂美食館負責人 實績： 1. 2013年國際美食養生大賽自然界原味養生三項全能項目金牌 2. 2017 年日本亞洲名廚料理大賽風味組金牌</p>
林文隆	
	<p>專長：創意料理 現職：田老爺 時尚會館 行政主廚 田媽媽 蔥蒜美食館 主廚 實績： 1. 2008年北京奧運廚藝大賽 冠軍 2. 2013年大馬國際金廚爭霸賽 特金 3. 2016年廚王爭霸賽 優勝 4. 2016年大馬國際金廚爭霸賽 優勝</p>

附件 報名表

108 年度「原住民族產業人才培訓計畫」

西餐丙級證照暨原民主題創意料理培力課程

報名表

姓名		性別		1 吋相片 黏貼處
身分證字號		出生日期	年 月 日	
連絡電話	私：() 手機：	E-mail		
通訊地址				
教育程度	<input type="checkbox"/> 1. 高中職 <input type="checkbox"/> 2. 大專院校 <input type="checkbox"/> 3. 碩士以上 <input type="checkbox"/> 4. 其他_____			
報名班別	上課時間		備 註	
西餐丙級 證照班	<input type="checkbox"/> 平日班 108/5/17-108/7/19(8 堂) 每周五 09:00-17:00 <input type="checkbox"/> 假日班 108/5/18-108/7/27(8 堂) 每周六 09:00-17:00		平日班/假日班擇一	
原民主題 創意料理 培力課程	<input type="checkbox"/> A 班：108/6/22(六)上午 09:00~下午 17:00 <input type="checkbox"/> B 班：108/7/20(六)上午 09:00~下午 17:00		A 班、B 班擇一參加	
注意事項	<p>關於您填報的個人資料，茂泰行銷有限公司(以下簡稱本公司)</p> <p>1. 將依個人資料保護法進行蒐集、處理與利用，並採取適當之安全維護措施。</p> <p>2. 僅使用於本公司相關業務，且絕不會將您的個人資料傳輸給第三方。</p> <p>3. 若因您提供不實或不完整的個人資料，而導致報名程序無法完成，將影響您參與本課程之權益。</p> <p>本人同意本表資料及上課時之個人肖像權由茂泰行銷有限公司於執行相關業務範圍內進行蒐集、處理與利用。</p> <p>學員簽章(親簽)： _____</p>			

*繳交報名表時請一併檢附原住民身份證明，若為非臺北市籍原住民身分者，請提供臺北市工作證明或在學證明等資料。

1. 欲報名者，請填妥報名表後連同佐證資料親送或傳真，若以傳真報名請來電告知，以免喪失權益！
2. 親送地址：
茂泰行銷有限公司-屏東縣長治鄉德和村園西二路 16 號 B402
樂廚烹飪教室-台北市內湖區成功路四段 62 號 2 樓(近捷運內湖站)
3. 傳真專線：08-7625823 洽詢電話：08-7625821 02-87910289