

教育部國民及學前教育署推動學校午餐專案辦公室
107 年度新式學校午餐製作研習

- 一、主辦單位：教育部國民及學前教育署推動學校午餐專案辦公室
- 二、承辦單位：國立興大附農餐飲管理科。
- 三、研習名稱：新式學校午餐製作研習
- 四、研習時間：107 年 7 月 20 日(星期五)8:00~17:00
- 五、研習地點：本校餐飲管理科實習廠房
- 六、講 師：台中亞緻飯店中餐資深副主廚張啟晟
- 七、講座助理：餐飲管理科林伶蓉主任
- 八、參與對象：全國高級中等學校、國中小廚工，共計 72 人，分為上、下午 2 個梯次，每梯次 36 人，依報名順序錄取。為擴大參與，每一場次僅會錄取同校 2 位廚工，且每一廚工僅能選擇一個場次參加，若在報名表中勾選場次可由主辦單位調換，當某一場次額滿，主辦單位可依報名順序調整場次。

九、研習課程表

時間	活動內容	主講人	地點
08:00-08:30	上午場報到	興大附農餐管科團隊	餐管科二樓 中餐示範教室
08:30-11:30	新式營養午餐菜單介紹與實作 新杭式上海菜飯 奶油波菜香料雞 台式北菇燴菜膽 窖藏眉豆鮮雞湯	台中亞緻飯店 中餐資深副主廚張啟晟 助理:林伶蓉主任	餐管科二樓 中餐教室
11:30-13:00	上午場學員用餐、 填寫回饋單、賦歸	興大附農餐管科團隊	餐管科二樓 中餐示範教室
13:00-13:30	下午場報到	興大附農餐管科團隊	餐管科二樓 中餐示範教室
13:30-16:30	新式營養午餐菜單介紹與實作 藜麥嫩烹雞肉飯 鼓汁蠔皇蒸排骨 杏菇蛋酥燴芽白 宮廷嫩燉土雞湯	台中亞緻飯店 中餐資深副主廚張啟晟 助理：林伶蓉主任	餐管科二樓 中餐教室
16:30-17:00	下午場學員用餐、 填寫回饋單、賦歸	興大附農餐管科團隊	餐管科二樓 中餐示範教室

十、請至 <https://goo.gl/forms/4GZ8GKb5HE66fd8H3> 報名。若有任何問題請電洽：04-22810010#580 國立興大附農餐飲林伶蓉主任。

十一、錄取名單公布：預計 107 年 7 月 17 日中午 12:00 前於本校首頁公告錄取名單，若錄取人員無法如期參加者，請於 107 年 7 月 18 日下午 5:00 以前，致電 04-22810010#580 告知；若無事先告知，專案辦公室將取消未來參與活動之資格。

十二、獎勵：每梯次全程參與者給予 3 小時之研習證書。