

臺南市南英高級商工職業學校

109 優質化「109-B3 加強學生多元展能」課程研習

- 一、依據：依據 109 學年度高職優質化輔助方案辦理。
- 二、辦理單位：南英商工 餐飲技術科
- 三、參加對象：國、高中職學生及教師，預計 15 人，請各校惠允教師公(差)假參加。
- 四、時間：109 年 12 月 26 日(星期六) 09:00~12:00 (不提供午餐)
- 五、報到地點：臺南市南英高級商工職業學校 餐管大樓 6 樓西餐教室
- 六、報名方式：請於 109 年 12 月 18 日(星期五)前至「全國教師在職進修資訊網」報名，於 109 年 12 月 18 日(星期五)以前填寫完成報名，課程代碼：**2988467** 或將報名表件以電子郵件傳送或傳真至本校承辦人：餐飲技術科黃鏞萍主任(信箱：
hphuang2006@yahoo.com.tw、電話：06-2132222 轉 721、傳真電話: 06-2143414)。
- 七、研習費用：全程免費，相關費用由優質化方案經費支應。
- 八、課程表主要內容：

主辦單位	時間	課程內容	負責教師
	08:50~09:00	報到-相見歡	鄭存利老師
餐飲技術科 餐飲廚藝專班	09:00~12:00	<p>一、示範主廚：簡義展 會長 AJ 餐飲有限公司 臺灣廚藝美食協會(TCA)理事長 前王品集團大陸事業處研發總監</p> <p>現代料理,它是融合世界各地食材與新式烹調方法,巧妙地選擇菜品的形式和造型,即使是老菜也能夠重新詮釋及組裝而呈現不一樣的效果。許多現代烹調裝盤方式是採用創意的裝盤手法,例如大面積的裸白、不規則的點綴、線條形式或是集中於一處或利用花器和器皿來裝盤,再配以煙燻、液態氮,呈現意境的元素,給食用者驚豔的空間。在中、西或其它菜系中,無論是融入各種元素或是意境元素,都是將最好的菜品呈現給顧客。</p> <p>二、示範菜餚</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 海邊 2. 螃蟹和酪梨奶油 3. 薑味蘋果果凍和芥末油 	黃鏞萍主任

- 九、全程參與者核實發給 3 小時研習時數。
- 十、本研習活動經呈 校長核定後實施，修正時亦同。

臺南市南英高級商工職業學校
109 優質化「109-B3 加強學生多元展能」課程研習報名表

姓 名		性 別	
身分證字號		生 日	民國 年 月 日
學 校		職 稱	
聯 絡 電 話	住家(H)	手機(M)	
E-MAIL			