

## 教育部南區技專校院教學資源中心

104-105年度重點工作計畫「分項2：提升餐旅教師教學能力計畫」

### 「餐飲服務及桌邊烹調教學培訓課程」

- 一、活動目的：結合本校餐旅優秀師資，辦理餐旅專業相關師資培訓課程，提供南區夥伴學校與高中職端餐旅類教師進修，精進本職學能之管道，以提升教師專業教學能力，優化餐旅教育教學品質。
- 二、指導單位：教育部技職司
- 三、主辦單位：南區區域教學資源中心
- 四、承辦單位：國立高雄餐旅大學餐飲廚藝科、教學卓越計畫辦公室
- 五、參加對象：教育部技職校院南區區域教學資源中心各夥伴學校及高中職端餐旅類之教師皆可參加，報名額滿為止。
- 六、上課地點：國立高雄餐旅大學 第一實習大樓7F 福爾摩沙教室
- 七、授課教師：游達榮教授
- 八、課程安排：

104年8月03日起至103年8月07日止（餐飲服務課程）

104年8月10日起至103年8月13日止（桌邊烹調課程）

餐飲服務		
日期	課程名稱(上午09:00-12:00)	課程名稱(下午13:30-16:30)
8/3(一)	餐飲教育理念及歷史演進	餐廳服務緒論
8/4(二)	餐廳設備及器具	營業前的準備工作
8/5(三)	基本服務技巧	基本服務技巧
8/6(四)	餐桌布置及擺設	餐桌服務
8/7(五)	葡萄酒、香檳的服務	餐廳服務流程
桌邊烹調		
日期	課程名稱(上午09:00-12:00)	課程名稱(下午13:30-16:30)
8/10(一)	示範：Making &Tossing醬汁調製	學員實做Making &Tossing
8/11(二)	示範：Filleting、Dessert Flaming &Peeling	學員實做Filleting、Dessert Flaming &Peeling
8/12(三)	示範：Main Course Flaming	學員實做Main Course Flaming
8/13(四)	示範：Main Course Flaming & Carving	學員實做Main Course Flaming & Carving

九、報名方式：

(一) 請至國立高雄餐旅大學研討會系統辦理線上報名【請自訂8月份】

網址 <http://scholar.nkuht.edu.tw/Meeting/meeting.aspx>

(二) 報名日期：104.07.01~104.07.30

(三) 人數限制：每班24人，額滿為止。

十、聯絡方式：(07)806-0505 # 1981 (林宛琪小姐)

E-mail: [wanchi57@mail.nkuht.edu.tw](mailto:wanchi57@mail.nkuht.edu.tw)

十一、注意事項：

1. 本系列課程每班別以 24 名學員為限(4 人一組)，課程為一週連貫式教學，請參加者勿隨意缺課，報名前請考量自身時間安排與需求，以免影響自身與他人權益。
2. 參加課程者請著正式餐廳服務服裝，攜帶一把萬用小刀、一把 8 至 10 英吋廚刀、一支開酒器(cork screw)、客用口布(70%綿)12 條。
3. 參加課程全勤者，於課程結束後發放研習證明；若須停車敬請告知車號，以便安排車位。
4. 本課程提供午膳，報名時請註明「葷食」、「素食」或其他飲食禁忌。

感謝您的參與！

# 國立高雄餐旅大學交通資訊

## 學校地址

高雄市小港區松和路 1 號

## 學校位置



## 交通路線

### (1) 自行開車

- A 路線—從火車站：  
由火車站中山路→宏平路→山明路→松和路→本校 (自行開車至本校約 50 分鐘)
- B 路線—從高速公路：  
高速公路→88 快速道路→由小港出口→鳳頂路→過埤路→高鳳路→營口路→松和路→本校(下 88 快速道路至本校約 10 分鐘)

### (2) 高鐵與捷運

- 至高鐵左營站轉搭乘捷運紅線，至終點站小港站出站，至 4 號出口(二苓國小)，搭乘接駁車 R1(紅 1)路或計程車，至高雄餐旅大學正門口下車，約 10~15 分鐘到達本校。
- 紅 1 公車時刻表：<http://southeastbus.com/index/kcg/R1.html>

# 校園平面圖

活動地點：本校第一實習大樓7樓福爾摩沙廳

