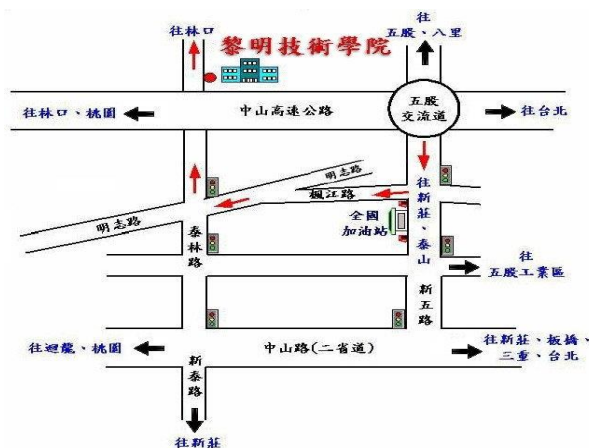


黎明技術學院餐飲管理系鏡面彩繪蛋糕藝術研習

- 一、活動宗旨：台灣飲食已漸漸提升到了藝術階段，顧客除了滿足生理需求外，自我實現的目標已開始建立。有鑑於此，本系為了提升教學成效及課程內容，特舉辦「鏡面彩繪蛋糕藝術研習」，讓學員在蛋糕藝術上添上新的藝術及美感。
- 二、講師介紹：臺灣首席淋面大師 林書賢 老師
- 三、活動時間：107年2月5日~107年2月6日
- 四、活動地點：黎明技術學院 A205 廚藝示範教室。
- 五、活動名額：36位 (依報名先後順序額滿為止，將依照正取/備取發 mail 通知)。
- 六、活動對象：對鏡面彩繪藝術有興趣之各大專院校及各高中職教師。
- 七、主辦單位：黎明技術學院餐飲管理系。
- 八、連絡人員：楊世茹 行政助理
- 九、連絡方式：電話 02-29097811#2161、2170、chok666@mail.lit.edu.tw
- 十、活動行程：

天數	時間	研習內容	主講人/主持人	活動地點
第一天	08:00~08:20	報到	餐飲管理系服務人員	A205 廚藝示範教室
	08:20~08:30	開幕致詞	黎明技術學院 周校長錦東 餐飲管理系 馮植翎 主任	
	08:30~10:00	淋面及慕斯講解示範	林書賢 老師	
	10:10~12:00	巧克力裝飾示範	林書賢 老師	
	12:00~13:00	午餐	所有參與學員生	
	13:00~15:00	雙色渲染淋面示範	林書賢 老師	
	15:10~17:00	微波蛋糕示範	林書賢 老師	
第二天	08:30~09:00	報到	餐飲管理系服務人員	A106 點心教室
	09:00~12:00	巧克力裝飾實作	所有參與學員生	
	12:00~13:00	午餐	所有參與學員生	
	13:00~17:30	單色淋面實作	所有參與學員生	

十一、交通位置圖



黎明技術學院餐飲管理系巧克力工藝展演體驗研習

- 一、活動宗旨：自本國蛋糕業者屢屢於國際競賽中獲獎後，台灣烘焙業開始受到國人重視，有鑑於國際競賽中工藝巧克力佔有一席之地，為開創國內巧克力工藝之風氣，本校特舉辦「巧克力工藝展演體驗研習」，以提升本國未來於競賽中獲獎之機會。
- 二、授課講師：君悅飯店點心房 陳建佑 主廚
- 三、活動時間：107年2月7日~107年2月8日
- 四、活動地點：黎明技術學院 A205 廚藝示範教室。
- 五、活動名額：36位 (依報名先後順序額滿為止)。
- 六、活動對象：對巧克力工藝有興趣之各大專院校及各高中職教師。
- 七、主辦單位：黎明技術學院餐飲管理系。
- 八、連絡人員：楊世茹 行政助理
- 九、連絡方式：(02)29097811 轉 2161、2170、chok666@mail.lit.edu.tw
- 十、活動行程：

天數	時間	研習內容	主講人/主持人	活動地點
第一天	08:00~08:30	報到	餐飲管理系服務人員	A205 廚藝示範教室
	08:30~09:00	開幕致詞	黎明技術學院 周校長錦東 餐飲管理系 馮植翎 主任	
	09:00~10:00	認識巧克力	陳建佑 主廚	
	10:10~12:00	調溫、巧克力 bonbon 示範	陳建佑 主廚	
	12:00~13:00	午餐	所有參與學員生	
	13:00~17:00	巧克力噴色、工藝示範	陳建佑 主廚	
第二天	08:30~09:00	報到	餐飲管理系服務人員	A106 點心教室
	09:00~12:00	調溫、巧克力噴色實作	所有參與學員生	
	12:00~13:00	午餐	所有參與學員生	
	12:30~17:50	巧克力 bonbon 實作	所有參與學員生	

十一、交通位置圖：

