

108 年度勞動部新制飲料調製丙級教師研習

一、目標：

- (一)、推動同儕學習、教師教學經驗、教材改進、研究發展等主題學習，達成增進教學效能及教師自我成長之目的。
- (二)、以社群討論的方式，老師們能從中不斷自我成長和相互鼓勵，讓教師與學生都能共同受惠。

二、主辦單位：台灣飲料調製協會

三、研習日期：108 年 02 月 24 日（星期日）

四、研習地點：台北市中山區天祥路 86 巷 6 弄 2 號 【琥珀色咖啡研究室】

（台北捷運民權西路站五號出口步行約 3 分鐘）----->



五、研習內容：新飲料調製課程流程

【新制 18 道吧台準備與前置作業定位流程講解示範與重點分析】

A1—C18 之新考題示範操作及 Q&A

- | | |
|------------|-----------|
| 1.冰紅茶 | 12.熱水果茶 |
| 2.冰洛神花茶 | 13.熱枸杞菊花茶 |
| 3.冰蝶豆花檸檬茶 | 14.熱烏龍茶 |
| 4.奶蓋搖盪流程示範 | 15.熱抹茶拿鐵 |
| 5.冰奶蓋綠茶 | 16.冰柳橙鳳梨汁 |
| 6.冰拿鐵咖啡 | 17.冰蜂蜜金桔茶 |
| 7.冰紅茶拿鐵 | 18.檸檬冰沙 |
| 8.冰抹茶拿鐵 | 19.奇異之吻 |
| 9.熱桂圓紅棗茶 | 20.西瓜鳳梨盤 |
| 10.熱洛神花茶 | 21.香蕉木瓜盤 |
| 11.熱百香柚子茶 | |

六、參加人員：餐飲、觀光學群現任專業教師，研習人數以 30 名為限。

七、研習方式：專題演講、實務操作及綜合座談。

八、報名方式：請於 2 月 20 日(三)前採 E-MAIL 報名，額滿為止。

參加人員報名費：3000 元/一人【報名費請於即日起至 02 月 20 日之前匯入】

匯款帳號：

銀行： 代號：700

戶名： 陳忠良

帳號：0121300-0194851

匯款後請來電告知，末四碼以便確認。

於報名截止日前完成匯款手續，逾時將視同棄權。

九、報名 E-mail：andy969888@yahoo.com.tw

十、凡經各校選派參加研習之老師，敬請準時報到參加研習，全程參加研習人員核發 8 小時研習證明。

十一、 附則：

(一)出席人員請惠予公(差)假，其往返差旅費由原服務單位按有關規定報支。

(二)午餐自理。

報名注意事項：

1. 線上報名時，如有任何問題，請電 0932169279 陳老師。

2. 協辦單位聯絡人：新文京 吳崇琦 電話：0983-885-311

報 名 資 料

姓 名：

年 齡：

推 薦 人：

聯 絡 電 話：

聯 絡 地 址：

連 絡 E m a i l：

學校名稱 / 單位&科別 / 職稱：