

檔 號：PND0206
保存年限：20

醒吾技術學院 函

地址：臺北縣林口鄉粉寮路1段
101號
聯絡人：餐旅管理系助理 吳云
綾
電子信箱
：h054@mail.hwc.edu.tw
聯絡電話：02-26015310分機
2481
傳真電話：02-26010349

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國98年4月2日

發文字號：醒院系字第0980001739號

速別：最速件

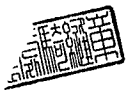
密等及解密條件或保密期限：普通

附件：如文（餐旅系專題講座1739.DOC，共1個電子檔案）

主旨：本校餐旅管理系舉辦「由米其林餐廳談法國飲食文化對亞洲飲食文化之影響」專題講座，敬請轉告貴屬教師或同仁，踴躍報名參加，請 查照。

說明：

- 一、為強化餐飲產學各界對米其林餐廳和法國飲食文化的認識，本校餐旅管理系特別邀請「法國藍帶烹飪藝術學校」堀健志大師蒞臨本校演講。
- 二、本演講將於98年04月10日（星期五）下午14：00～16：00，於本校國際會議廳舉行，開放名額50位，歡迎各界報名參加。
- 三、講師介紹：堀 健志，日本?子專門學校畢業。曾於東京及大阪知名法國?子店擔任要職。1994年遠赴法國Poireaux (Tours)，Boisliveau (Cholet)，Mickael AZOUZ (Vesoul)，Baud (Besancon)，Mandion (Angle)等名店共修業四年。回日本後，擔任大阪na ka ta ni亭和橫濱Jean Millet主廚；2001年被延攬進入「法國藍帶廚藝學校代官山分校」，擔任專任講師教職長達8年。
- 四、法國藍帶烹飪藝術學院於1895年創建於巴黎，該校在世界15個國家中共有25所國際性學校，在校生超過1萬8千名。



藍帶師資都是全球頂級餐廳及米其林餐廳廚師，這些師資大都在無數參賽中奪標出線獲得最高廚藝榮譽的肯定，他們的烹飪絕技代代傳承予來自70個國家的學生，經過法國五百年廚藝研究出不同烹飪方法，糕點及派的製作教學。

五、報名日期：即日起至98年4月9日下午5點截止。

六、報名方式：可由網路或傳真報名，額滿為止，活動當天請提早30分鐘報到。報名表如附件，填妥後請寄至

h056@mail.hwc.edu.tw或傳真至02-26010349。

七、相關事宜請洽本校餐旅管理系王菟萍，電話02-26015310，分機2482。

正本：本校各系、全國各高中職以上相關科系、研發處

副本：

98/04/02
16:06:23

校長 周家華

檢閱：文影送觀光管理學程參字。

二、文上傳公告周知。

三、陳閱後文存查。



專員王淑娟

98.4.7

副教授 阮夙姿
兼組長

教授 尹邦嚴
兼研發

教授 尹邦嚴
兼研發

代
行
爲



醒吾技術學院餐旅管理系

「由米其林餐廳談法國飲食文化對亞洲飲食文化之影響」

專題講座報名表

學校／機關			
姓名		單位／職稱	
聯絡電話		手機	
E- mail			
通訊地址			
時間	98 年 04 月 10 日（五）14：00～16：00		
地點	醒吾技術學院國際會議廳		
報名日期	即日起至 4 月 9 日（四）下午五點前		
報名方式	E-mail 回覆至：h056@mail.hwc.edu.tw 或傳真至 02-26010349		
聯絡人	醒吾技術學院餐旅管理系—王菀萍 電話：02-26015310 分機 2482		