

檔 號：k190206  
保存年限：5

桃園創新科技學校財團法人桃園創新技術學院 函

地址：32091桃園縣中壢市中山  
東路3段414號  
聯絡人：胡曉瑜  
電子信箱：hsiaoyu@tiit.edu.tw  
聯絡電話：03-4361070#9662  
傳真電話：

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國102年1月9日

發文字號：桃園餐旅字第1020000212號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：研討會簡章（美食飲品佳餚趨勢實務鑑賞研討會簡章.DOCX，共1個電子檔案）

主旨：本校餐旅管理系於103年3月6日、7日舉辦「美食飲品佳餚趨勢實務鑑賞研討會」，請轉知並鼓勵教師踴躍參加，請查照。

說明：

- 一、為推廣國內葡萄酒製作及提升肉品熟成專業知識，本校於102年3月6日(三)至102年3月7日(四)舉行「美食飲品佳餚趨勢實務鑑賞研討會」，擬邀請國內各高中及大專院校之專家學者共襄盛舉。
- 二、報名規定及其簡章如附件。

正本：公私立大專校院、全國高級中等學校

副本：

1020000212  
14:48:45

擬辦：

- 一、將來文上傳本校公文系統，公告週知。
- 二、文陳閱後存。

專員王淑娟

102.1.9

副教授兼研發處  
主任及推廣組組長 施君興

102.01.10

教授兼研發  
處長 林佑昇

教授兼研發  
處長 林佑昇

代  
行  
為





# 美食飲品佳餚趨勢實務鑑賞研討會簡章



## 一、活動目的：

配合政府施政目標，為六大新興產業(生物科技、綠色能源、精緻農業、觀光旅遊、醫療照護、文化創意)及十大重點服務業(美食國際化、國際醫療、音樂及數位內容、華文電子商務、國際物流、會展、都市更新、Wimax、高等教育輸出、高科技及創新產業籌資平台)儲備專業人才。

本次活動將分別藉由西班牙葡萄酒的介紹，瞭解各式葡萄酒製作過程解說、生產流程介紹、如何正確品酒...等以及透過美國肉品出口協會介紹乾式熟成牛肉的專業知識與實務操作流程，達產業與學術之經驗交流目的。並吸收實務專業技術、實務知識與經驗分享，期盼能將研習所習得相關內容回饋於教學及實務上，並提升高中職與大學院校餐飲管理相關科系學界素質。

## 二、主辦單位：

桃園創新技術學院餐旅管理系。

## 三、活動日期與地點：

活動日期	時間	地點	地址
102年3月6日 (星期三)	9:00~17:00	桃園創新技術學院 觀光餐 旅大樓 Q408 專業教室	桃園縣中壢市中山 東路三段 414 號
102年3月7日 (星期四)	9:00~17:00	桃園創新技術學院 觀光餐 旅大樓 Q508 專業教室	

四、主講人：

活動日期	主講人
102年3月6日(上午)	儷泉專業葡萄酒進口代理 曾世豪經理/法國格勒諾伯商學院 MBA 碩士
102年3月6日(下午)	TSA 台灣侍酒師協會 洪昌維理事長/旅居奧地利學廚藝14年、實踐大學兼任講師
102年3月7日	桃園創新技術學院專技副教授 黃立烜 台中裕元花園酒店映景觀餐廳主廚 張守義

五、參加人員：

全國高中職與大學院校餐旅觀光相關科系領域教師等，名額50位(依報名順序額滿為止，各校最多3名為限)；全程參與本次(102/3/6~7，2天)研討會人員，將發與16小時研習時數證明。

六、活動費用：

(一)歐洲之最 西班牙專業酒類技術研討會(102/3/6)，每人\$200。

(二)乾式熟成 極品牛肉技術研討會(102/3/7)，每人\$300。

\*2天研討會皆參與者，每人繳付\$500元。

七、報名日期：

自即日起至102年3月1日(星期五)止。

八、報名手續：

欲參加研討會者，請將報名表連同活動費用寄至「桃園創新技術學院 餐旅管理系 320 桃園縣中壢市中山東路三段 414 號」。

3/6

九、研討會時程表：



日期	時間	內容	主講(持)人
102年3月6日	08:30~09:00	報到	
	09:00~09:10	開幕式	高文秀 校長 譚兆平 主任
	09:10~10:40	各式葡萄酒製作過程解說與品評 I	曾世豪經理
	10:40~10:50	中場休息	
	10:50~12:20	各式葡萄酒製作過程解說與品評 II	曾世豪經理
	12:20~13:30	午餐	
	13:30~15:00	氣泡酒標準服務流程 白葡萄酒標準服務流程	洪昌維理事長
	15:00~15:10	中場休息	
	15:10~16:40	紅葡萄酒與醒酒標準服務流程 國際侍酒競賽評分介紹	洪昌維理事長
	16:40~17:00	經驗交流/Q&A/大合照	校長/系主任

日期	時間	內容	主講(持)人
102年3月7日	08:30~09:00	報到	
	09:00~09:10	開幕式	高文秀 校長 譚兆平 主任
	09:10~10:40	牛肉熟成知識介紹	黃立烜專技副教授
	10:40~10:50	中場休息	
	10:50~12:20	牛肉熟成技術介紹與講解	張守義主廚
	12:20~13:30	午餐	
	13:30~15:00	熟成牛肉現場解剖	張守義主廚
	15:00~15:10	中場休息	
	15:10~16:40	熟成牛肉現場烹飪品嚐	張守義主廚
	16:40~17:00	經驗交流/Q&A/大合照	校長/系主任

十、研討會報名表:

「桃園創新技術學院 - 歐洲之最 西班牙專業酒類技術研討會簡章」

102 年 3 月 6 日研討報名表



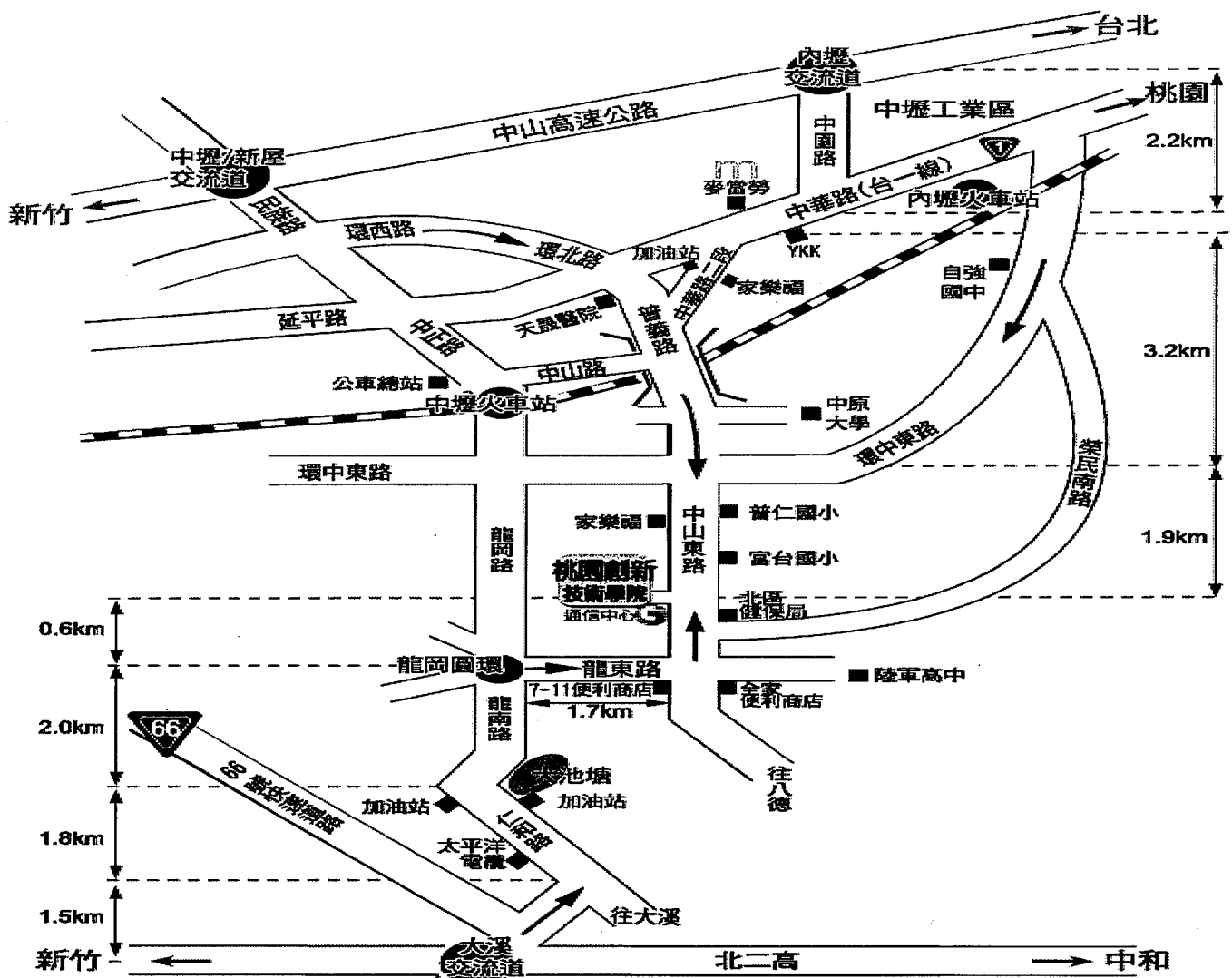
服務單位		職稱		任教科目	
姓名		性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	午餐	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
E-mail		行動電話			
單位地址		單位電話			
報名資格	<input type="checkbox"/> 他校教師 <input type="checkbox"/> 本校教師 <input type="checkbox"/> 業界人士 <input type="checkbox"/> 其他_____				
一.報名時間：自即日起至 102 年 3 月 1 日(星期五)17:00 止。(依報名順序，額滿為止)					
二.報名方式：請將本表填妥後 E-mail 至本系 E-mail： <a href="mailto:fr888@tiit.edu.tw">fr888@tiit.edu.tw</a>					
三.聯絡人：餐旅管理系 03-436-1070 轉 9627 舒程老師					
四.本校校址：桃園縣中壢市中山東路三段 414 號 <a href="http://www.tiit.edu.tw/na3_5.aspx">http://www.tiit.edu.tw/na3_5.aspx</a>					

「桃園創新技術學院 - 乾式熟成 極品牛肉技術研討會簡章」

102 年 3 月 7 日研討報名表

服務單位		職稱		任教科目	
姓名		性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女		
E-mail		行動電話			
單位地址		單位電話			
報名資格	<input type="checkbox"/> 他校教師 <input type="checkbox"/> 本校教師 <input type="checkbox"/> 業界人士 <input type="checkbox"/> 其他_____				
一.報名時間：自即日起至 102 年 3 月 1 日(星期五)17:00 止。(依報名順序，額滿為止)					
二.報名方式：請將本表填妥後 E-mail 至本系 E-mail： <a href="mailto:jackh0194@tiit.edu.tw">jackh0194@tiit.edu.tw</a>					
三.聯絡人：餐旅管理系 03-436-1070 轉 9662 黃立烜老師					
四.本校校址：桃園縣中壢市中山東路三段 414 號 <a href="http://www.tiit.edu.tw/na3_5.aspx">http://www.tiit.edu.tw/na3_5.aspx</a>					

5/6



校門口至 中山東路 約200公尺	中壢長途 通信中心
114 中山東路	桃74 龍東路
110甲 中國路	標示距離為汽車行程

