

景文科技大學 函

地址：23154新北市新店區安忠路99號
傳真：02-82122549
連絡人：廖玲珠
電子信箱：xyz@just.edu.tw
聯絡電話：02-82122000 分機 2650

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國106年2月20日
發文字號：景大賢餐飲字第1060001269號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：英國City & Guilds國際調酒師證照種子師資考照研習班簡章(106Z02D00193_106D2000121-01.doc)

主旨：本校舉辦「英國City & Guilds國際調酒師證照種子師資考照研習班」，邀請貴校教師踴躍報名參加並惠允給予公假，請查照。

說明：

- 一、研習日期：106年3月11日(六)0900-1800及3月25日(六)0900-1800。
- 二、考照日期：106年4月8日(六)。
- 三、研習簡章及報名表，請參照附件一。
- 四、連絡人：本校觀餐院助理陳志鴻先生(02)82122000#2663、詹文昊老師(02)82122000#6700。

正本：公私立大專校院、公私立高級職業學校

副本：2017-02-20
11:41:49章

擬辦：

第二層決行

- 一、將來文上傳本校公文系統，公告週知。
- 二、文陳閱後存。

教授兼研究發展處
研 發 處 蔡勇斌
106. 2. 22

決代
行爲

約用
助理員 許孟瑜
106. 2. 22

教授兼研究發展處
學術及國際事務組組長 鄭義榮
106. 2. 22

第1頁 共1頁

106. 年 2. 月 20 日暨收文總字第(060002192)號



3699-4289

英國 City & Guilds 國際調酒師證照

種子師資考照研習班

國際調酒師證照(雞尾酒)

Professional Bartending (Cocktails) (Chinese)

國際調酒師證照(自由式調酒)

Professional Bartending (Cocktails with free pouring) (Chinese)



一、主辦單位

景文科技大學觀光餐旅學院餐飲管理系

二、協辦單位

TRI 中華研究發展服務公司/英國 City & Guilds 國際職業證照中心

電話(02)2361-5269; 傳真(02)2361-3157

網址: www.intledu.com.tw E-mail : tri2907@intledu.com.tw,

三、舉辦目的

英國城市專業學會(City & Guilds), 為全球最大國際職業證照認證機構, 提供 28 個職業領域, 500 多項證照考試, 每年考試達 180 萬人次, 遍佈全球 80 餘國。City & Guilds 是重視「能力為本」的考試, 取得其國際資格即具備國際「職業資格」與「工作實力」雙重保證。

City & Guilds 深耕台灣多年, 為加速台灣餐飲調酒服務與國際接軌。2010 年導入「國際咖啡師」國際資格, 目前在台灣已成風潮, 各大學餐飲科系紛紛融合於課程。之後又引進「國際調酒師」國際證照, 本次與景文科技大學餐飲管理系合作, 針對國內飲調老師或對調酒有興趣人士開辦種子師資考照研習班, 協助老師順利取得英國 City&guilds「國際調酒師」專業證照, 回校後可以融合於課程, 以輔導學生考取「國際調酒師」證照。

四、取得 City & Guilds「國際調酒師」證照好處

1. 國際專業證照, 國內外飯店餐飲企業採認, 大學觀光休閒、餐飲科系就業門檻。
2. 在亞洲香港、澳門、新加坡、馬來西亞、中國大陸等地, 為飯店餐飲認可專業資格。

五、學校教師或業師考照價值

1. 學校教師通過考照成績優異者, 經國外審查後成為 City & Guilds 在台合格授課講師; 可優先於各校系所導入學程或外聘於各大學推廣中心考照專班之專任講師, 台北、新竹、台中、台南、高雄等地可就近上課。
2. 合格講師如再通過 City & Guilds 國際培訓師資格考試, 將取得 City & Guilds 全球資歷或成績優異者經國外審查後成為 City & Guilds 在台合格評審, 可通行台灣、香港、大陸或其他國家, 是教職專業最高加值。

六、參加對象

各院校餐飲科系教師及調酒專業人士(City & Guilds 規定參加者須年滿 18 歲)。

七、研習課程表(上課內容得視實際狀況調整, 中文解說)

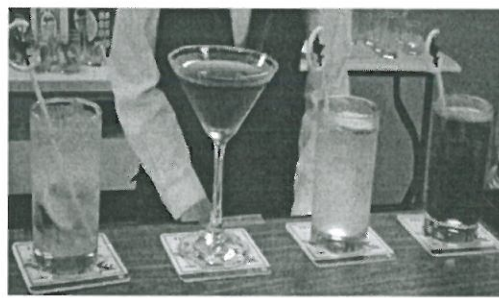
研習日期 / 教室	課程大綱
3 月 11 日(六) 09:00-18:00 H222 教室	1. 英國 City & Guilds 國際調酒師證照(雞尾酒)介紹 . 介紹酒吧器皿設備及調酒師社會責任 . 雞尾酒調製技術及各種雞尾酒之認識 . 直接注入法及攪拌法操作展示 . 搗碎法及搖盪法操作展示 . 啤酒、葡萄酒和烈酒知識簡介 . 酒吧準備和提供服務方式介紹 2. 英國 City & Guilds 國際調酒師證照(自由式調酒)展示 . 認出不同的測量單位 . 識別自由倒酒的理由 . 描述倒酒者如何掌控倒酒的速度 . 描述如何藉切酒(斷酒)來中斷自由式倒酒法的過程 . 了解正確倒酒測試的重要性 . 描述自由倒酒的正確要求
	午餐
	*傳統式調酒術科操作示範與練習 術科要求(30 分鐘內完成以下 4 杯): 1 杯直接注入法之高球飲料 1 杯搖盪法雞尾酒 1 杯攪拌法雞尾酒 1 杯搗碎法雞尾酒
	賦歸
3 月 25 日(六) 09:00-18:00 飲調教室	. 學科重點講解 . 雞尾酒調製技術及各種雞尾酒型態之認知 1. 正確展現飲品、質量控制關鍵環節 2. 識別經典、變化型雞尾酒使用的酒杯及程序 3. 識別經典、變化型雞尾酒中使用的冰塊、成分材料及裝飾 4. 識別在馬丁尼和曼哈頓中, 苦艾酒跟基酒產生的關係 5. 確定變化型馬丁尼的構成要素 6. 確定酸味型態雞尾酒的特點、雞尾酒的原產國 7. 解釋搗碎法的效果 8. 正確使用細砂糖的好處 9. 描述正確的融合過程、冰塊使用 10. 識別與融合相關的潛在問題、液體分層

	午餐	
	*傳統式調酒術科操作示範與練習 術科要求(30 分鐘內完成以下 4 杯): 1 杯直接注入法之高球飲料 1 杯搖盪法雞尾酒 1 杯攪拌法雞尾酒 1 杯搗碎法雞尾酒	
4 月 08 日(六) 飲調教室	賦歸	
	筆試考試(預計 1 小時 30 分) 53 題簡答題	*傳統式調酒術科考試 1 杯直接注入法之高球飲料 1 杯搖盪法雞尾酒 1 杯攪拌法雞尾酒 1 杯搗碎法雞尾酒
	傳統式調酒術科考試(每位約 30 分鐘)	

□授課講師:

1. Mr. Sam Chan/香港 City & Guilds 國際調酒專業講師及考官
2. 台灣 City & Guilds 國際調酒專業講師及考官

□授課語言: 中文



八、研習日期: 3 月 11 日 (六) 和 3 月 25 日 (六); 考試日期: 4 月 08 日(六)

※ 通過標準: 實操和筆試二者通過

※ 成績公佈及國際證照(及格證書): 考後約 2.5 個月

九、研習及考試地點: 景文科大餐旅大樓 2 樓 H222 教室 (新北市新店區安忠路 99 號)

十、研習及考照費用:

景文科大計劃補助部分研習費用, 其餘每位老師支付研習費用 1,800 元(含材料費、部份教師鐘點費、講義費、評審費及 2 天便當費)

國際調酒師證照(雞尾酒)每人考照費用新台幣 4,500 元

※預計招收人數 40 人(額滿為止)

十一、研習及考試報名方式：

研習網路報名：http://www.intledu.com.tw/c_g/main_c.asp

考試網路報名：http://www.intledu.com.tw/c_g/main2.htm

十二、退費方式：

報名繳費請保留收據，辦理退費時請檢附收據

1. 因人數不足未能開班者，全額退費（不含轉帳手續費），作業時間為 2 週，並以匯款（須附上帳戶資料影本）退費。
2. 研習（上課）費用：因故提出退費申請者，學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，退還已繳費用之九成；自開班上課之日起算未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳費用之半數，開班上課之日起算已逾全期三分之一始申請退費者，不予退還。
3. 考照費用：考生報考之個人資料及考試費用於考前 1 個月彙送至英國總部後，依其規定考生不得要求退費。

報名表

研習班別		英國 City & Guild 國際調酒師證照 種子師資考照研習班					
姓名	中文				身分證字號		
	英文	(請參考護照, 證書僅顯示 英文名字)			性別		☐ 男 ☐ 女
學 經 歷						出生日期	西元 年 月 日
服務 單位					行動電話		
	部 門		職 稱		聯絡電話	()	
		傳真電話 ()					
通訊地址							
E-mail							
研習及 考照費用		研習費台幣 1,800 元+考照費台幣 4,500 元國際調酒師證照(雞尾酒) 共計台幣6,300元					
繳費方式 (勾選)		☐ ATM轉帳或匯款 銀行: 007第一銀行復興分行 帳號: 163-10-061147 戶名: 中華研究發展服務有限公司				郵政劃撥: 戶名: 中華研究發展服務有限公司 帳號: 50235709	
匯款訊息		ATM 轉帳: 填寫匯款日期及轉帳後 5 碼					
報 名 人		(簽章) 民國 年 月 日					

