

南臺科技大學 函

機關地址：台南市永康區南臺街一號

承辦人：柯慧芳

電話：(06)2533131#4801

電子信箱：j2006@stust.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國106年3月13日

發文字號：南科大餐旅字第1060003012A號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文

主旨：本校舉辦「2017韓國巧克力工藝師證照種子師資研習考照班」，檢附研習簡章乙份，敬邀貴校教師及相關人員踴躍報名參加並請惠允公假，請查照。

說明：

- 一、為增進國際烘焙創意美學與烘焙工藝相互觀摩交流，特邀請屢獲國際烘焙大賽大獎及烘焙工藝美學文化見長之韓國食生活製?協會會長 Mr Oh Byung-Ho 於2017年4月15、16日假本校餐旅管理系舉辦「2017韓國巧克力工藝師證照種子師資研習考照班」，將國際烘焙大賽巧克力龍工藝及韓國裝飾美學與先進交流分享，並透過2日種子師資研習課程，讓國內烘焙教師能更有系統性融入課程教學。
- 二、研習時間：106年4月15日(六)~16(日)。
- 三、參加對象：全國各高職及大專院校烘焙專業教師及對巧克力工藝證照有興趣者。
- 四、報名日期：即日起至106年3月30日(四)。
- 五、報名方式：

總收文 106/03/13



(一)報名網址：http://www.intledu.com.tw/kdba/apply_c.asp，於

報名截止日前E-mail或傳真報名表及繳費，即完成報名手續。

(二)北部：賴芷瑩小姐，專案電話：(02)2361-5269，傳真：(02)236

1-3157，E-mail：tri2907@intledu.com.tw。

(三)南部：劉邢慧/楊筱雯小姐，專案電話：(06)205-2565，傳真：(

06)205-8371，E-mail：city2052565@intledu.com.tw。

六、研習地點：本校餐旅管理系T棟503烘焙教室(台南市永康區南台街一號)。

正本：公私立大專校院

副本：本校餐旅管理系黃旭怡主任、餐旅管理系

電子印章
106/03/13
16:58:25

機關影像檔公文

「2017韓國巧克力工藝師證照種子師資 研習考照班」



一、主辦單位：南台科技大學餐旅管理系

二、韓國主辦：(一般社團法人)韓國食生活製菓協會



Korean Dietary Life & Bakery Association ,KDBA

三、台灣協辦單位：

TRI 中華研究發展服務有限公司 網址: www.intledu.com.tw



台北辦公室 (02)2361-5269；台南辦公室 (06)205-2565

四、舉辦目的：

為增進國際烘焙創意美學與烘焙工藝相互觀摩交流，特邀請屢獲國際烘焙大賽大獎及烘焙工藝美學文化見長之韓國食生活製菓協會會長 Mr Oh Byung-Ho 於2017年04月15、16日假南台科技大學餐旅管理系舉辦「**2017韓國巧克力工藝師照種子師資研習考照班**」，將國際烘焙大賽巧克力龍工藝及韓國裝飾美學與先進交流分享，並透過2日種子師資研習課程，讓國內烘焙教師能更有系統性融入課程教學。本次參加研習教師透過研習考照後，成為國內證照正式考官，負責國內教學與術科評審，可連結於全國相關科系課程教學及推廣進行授課，工藝優異者有機會邀請成為協會在韓國舉辦之「韓國WACS餐飲大賽評審」。

五、韓國協會簡介

(一般社團法人)韓國食生活製菓協會 1986 年設立是韓國勞動部指定的 19 項職業資格的發證機構，是亞洲餐飲烘焙協會(Asia Food & Bakery Association, AFA) 之韓國代表，同時已連續 3 年舉辦韓國 WACS 國際餐飲大賽。

韓國食生活製菓協會是烘焙工匠型協會以烘焙工藝揚名國際，參加國際技能競賽或國際烘焙大賽大獎無數，連續多年主辦韓國技能大賽預賽並訓練韓國國家代表隊參加各類世界烘焙工藝競賽，韓國是連續八年得到世界烘焙大賽金牌最多的國家。今年 09 月 24-25 日也將在韓國首爾 AT Center 舉辦「2017 韓國 WACS 國際餐飲大賽」，大會競賽項目包括料理組，烘焙組、咖啡及調酒競賽組..盼台灣學生能參與競賽。

六、研習考試取得證照

本種子師資研習考照通過後，可成為國內證照正式考官，於國內進行授課及負責執行在台證照術科考評。

七、參加對象：全國各高職及大專院校烘焙專業教師及對巧克力工藝證照有興趣者。

八、研習內容(全程中文翻譯)

研 習 日 期	課 程 大 綱
第一天 106 年 04 月 15 日(六)	「韓國巧克力工藝師證照」簡介及示範 1. 「韓國巧克力工藝師證照」工藝示範 2. 「韓國巧克力工藝師證照」證照介紹 3. 「韓國巧克力工藝師證照」評分講解 4. 「韓國巧克力工藝師證照」術科示範實作與練習 (1) 製作 10 個香草甘納許夾心巧克力 (2) 製作雕塑巧克力工藝作品 5. 術科要求說明：3 小時內完成 (1) 做出可裝入40cm X 40cm規格之盒子之工藝品 (2) 在2號底盤(18cm)上製作工藝品 (3) 製作樹幹和2朵以上巧克力的花 (4) 做出竹子並上色 (5) 做出3片以上之樹葉 (6) 限時 3 小時內完成作品 *材料提供：黑巧克力.巧克力夾心模具. 巧克力圓模具.色素.擠花嘴, 2 號底盤.5 槽法國麵包烤盤.保冷劑.木板
第二天 106 年 04 月 16 日(日) 上午	1. 術科練習 (1) 做出可裝入40cm X 40cm規格之盒子之工藝品 (2) 在2號底盤(18cm)上製作工藝品 (3) 製作樹幹和2朵以上巧克力的花 (4) 做出竹子並上色 (5) 做出3片以上之樹葉 (6) 限時 3 小時內完成作品

第二天 106 年 04 月 16 日(日) 下午	1. 「韓國巧克力工藝師證照」筆試 . 1 個小時筆試 40 題考試 (筆試題庫研習 3 日前發送) 2. 「韓國巧克力工藝師證照」術科考試- 3 小時內完成 (1) 做出可裝入40cm X 40cm規格之盒子之工藝品 (2) 在2號底盤(18cm)上製作工藝品 (3) 製作樹幹和2朵以上巧克力的花 (4) 做出竹子並上色 (5) 做出3片以上之樹葉 (6) 限時 3 小時內完成作品
---	---

九、授課考官：韓國食生活製菓協會會長 Mr. Oh Byung-Ho 來台示範實作考評

十、研習及考評日期：共計二天

研習日期：106 年 04 月 15 (六)全天及 04 月 16 日(日)上午

考評日期：106 年 04 月 16 日(日)下午

十一、研習地點：南台科技大學餐旅管理系

十二、預計招收人數：40 名(額滿為止)

報名截止日：106 年 03 月 30 日(四)止

十三、研習及考照費用： **共計新台幣 9,000 元**

研習及材料費用:新台幣 4,500 元

考照費用：新台幣 4,500 元整(含證書費); 若是 KDBA 舊生考照費用 9 折，即新台幣 4,050 元.

十四、研習報名費繳交方式：

報名網址：http://www.intledu.com.tw/kdba/apply_c.asp

於報名截止日前E-mail或傳真報名表及繳費，即完成報名手續。

北部：賴芷瑩小姐 專案電話：(02)2361-5269;傳真：(02)2361-3157

南部：劉邢慧/楊筱雯小姐 專案電話：(06)205-2565傳真：(06)205-8371

E-mail：tri2907@intledu.com.tw(北部); city2052565@intledu.com.tw(南部)

十五、考照繳費方式：

1.銀行 ATM 轉帳：

持金融卡至全省銀行自動櫃員機選擇「跨行轉帳」，輸入銀行代號：007

轉入帳號及金額，需自付銀行轉帳手續費

2.銀行或郵局匯款：需自付匯款手續費

3.填寫匯款單，填入銀行名稱：第一銀行 007 復興分行

銀行帳號：163-10-061147

戶 名：中華研究發展服務有限公司

報名表

研習班別		「2017」韓國巧克力工藝師證照					
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							
繳費方式		☐ 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					
匯款訊息		ATM 轉帳：填寫 <u>匯款日期</u> 及 <u>轉帳後 5 碼</u>					
報 名 人		(簽章) 民國 年 月 日					

備註：研習地點：南臺科技大學餐旅管理系 T 棟 503 烘焙教室

報名截止日：即日起至106月03月30日(四)