



108 年福浪曲法式料理廚房招生簡章

一、研習目的

為培養興趣的增進及養成，特辦理此「福浪曲法式料理廚房」，提供第二興趣和專長的培訓管道。

二、招生對象

對法式料理有興趣及增進第二專長的夥伴。

三、上課時間

課程名稱	總時數	上課時間	備註
法式料理廚房 FCT01	36 小時	6/04-7/09 週二 共計六次 09：00-16：00	為響應環保請學員自備器具，於課後將自身作品帶離教室，恕現場不再提供容器。

四、上課地點

本校 食品科技系專業教室

(40601 臺中市北屯區廬子路 666 號)

五、招生人數

以 16 人為原則。

(未達開課門檻本處保留開班權益。超過人數將視為備取，依正取放棄電話通知備取者。)

六、報名時間及方式

(一)報名時間：即日起至額滿為止。

(二)報名方式：採線上報名。

報名網址：<https://forms.gle/FD8koRFhJWGvL4fn6>



中臺科技大學 推廣教育處

(三)報名流程：先繳費後填寫報名表單，才算完成報名手續。填寫完報名表單後可致電至辦公室詢問是否報名成功。

七、錄取方式

(一)依報名順序錄取，完成繳費始完成報名。

(二)開課前 3 天本處以簡訊通知課程行前通知書。

八、費用繳款方式及退費辦法

(一)課程費用：

課程代碼	費用(新臺幣)	備註
FCT01	全程上課費用 1、原價 30,000 元 2、早鳥優惠 28,500 元 3、2 人一組團報價每人 27,000 元 4、校友價 25,500 元 單堂上課費用 每次課程 6,000 元	1、早鳥優惠期間：即日起至 108 年 5 月 31 日(星期五)止。 2、校友須出示畢業證書，在校生出示在校證明以資證明。 3、費用包含：場地使用費、講師助教費、課程講義。 4、費用不包含：材料費，因食材費用波動大，統一採購後由所有學員共同分攤。

(二)繳款方式：

1、現場繳費

2、郵政劃撥：劃撥帳號【22181216】戶名【中臺科技大學】

請加註課程代碼、姓名。

(三)退費標準：依「中臺科技大學推廣教育實施辦法」第 14 條規定辦理。

1、自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，退還 9 成。



中臺科技大學 推廣教育處

- 2、未逾總上課時數的三分之一申請退費者，退還5成。
- 3、開課時間已逾總上課時數的三分之一者，均不予退還。
- 4、退費一律以匯款方式退予本人帳戶，請提供存摺影本；並配合本校撥款流程辦理，須30日行政工作天。
- 5、非台灣銀行帳戶則須30元轉帳手續費(由退費金額裡扣除)。

九、出勤考核

每次課程均須簽到退，以維護自身權益。

十、聯絡方式

中臺科技大學 推廣教育處

地址：40601 台中市北屯區廬子路666號

電話：04-22395989 黃專案經理

電子郵件：500287@ctust.edu.tw

十一、課程內容與時數

日期	時間	料理課程
第一天 6/04	上午 (3h) FRENCH STARTERS	- Quiche Lorraine - Souffl éfromage - French Traditional Onion Soup
	下午 (3h) PASTRY DOUGHS	- Puff Pastry - P âe bris é - P âe feuillet é - P âe àChoux



中臺科技大學 推廣教育處

第二天 6/11	早上(3h) BUTCHERY How to prepare some pieceof meat.	We will prepare (Cleaning bones, remove the right fat etc) : - 1 rack of lamb - 1 piece of beef - 1 Chicken After this class, the student will not buy anymore some meat already prepared, and will be able to buy some cheaper and better quality as he can prepare the meat by himself.
	下午 (3h) STEWS	We will cook: - 1 Beef Bourguignon - 1 Chicken Basquaise - 1 Lamb “Navarin”
第三天 6/18	早上 (3h) CLASSICALS	We will prepare : - 1 Beef Wellington - 1 Smooth French Mash Potatoes - White Glazed Vegetables - Pommes “Pont Neuf” - Mushroom Duxelle
	下午 (3h) CLASSICALS	 - Confit Duck - Petit Sal éaux lentilles - Pot au feu



第四天 6/25	早上(3h) FISHERY How to prepare some fish.	We will prepare : - Darne of Salmon - Filet of Salmon - White fish, remove filets - Fish Pave After this class, the student will not buy anymore some fish already prepared, and will be able to buy some cheaper and better quality as he can prepare the fish by himself.
	下午 (3h) FISH	We will cook: - Sole meuniere - Different Shellfish - Use of “court-bouillon” - Fish Soup - Fish terrine
第五天 7/02	早上(3h) PASTRY – SPONGE	- Plain Sponge cake - Dark Chocolate sponge cake - Victoria Sponge Cake - Lemon Sponge Cake
	下午 (3h) PASTRY AND CREAMS	- Charlotte Chocolat - Paris-Brest - Lemon tart
第六天 7/09	早上 (3h) SAUCES	- Red wine sauce - Bourguignonne sauce - Beurre Blanc - Bearnaise sauce - Hollandaise sauce



中臺科技大學 推廣教育處

	下午(3h) BRAISED MEAT	- Braised Ox cheek Lamb Braised Chicken Braised
--	------------------------	---

十二、附註

- (一)因天災或不可抗力之因素，活動必須停辦時，全額退費。
- (二)若報名人數不足，本處保留調整上課時間之權利。
- (三)為響應環保，請自備環保容器。
- (四)請學員妥善保管個人物品，並珍惜所有本校提供教具及設備，如有短缺、損壞時請立即通報工作人員。
- (五)非本班助教提供的物品，請學員不要擅自使用。
- (六)中央或地方政府公布停止上班或上課，課程一律停課；擇日補課。
- (七)其他未盡事宜，悉依主辦單位相關規定或解釋辦理。