



開平餐飲見學體驗活動

喜歡餐飲嗎？做做看就知道！

透過「技職體驗」活動，帶領你體驗豐富、專業的技術實作課程—中餐、西餐、烘焙，當你能享受做菜的幸福快樂，就勇敢預約你的餐飲大未來吧！

你對餐飲行業充滿好奇與想像嗎？本校引進日本專業調理師學校行之有年的「見學體驗」課程觀念，開辦透過實作體驗的見學課程，讓你一窺餐飲的面貌！對餐飲有興趣的國中學生，只要空出半天時間，就可以在專業師傅的指導下，體驗餐飲專業課程的學習！試探你的餐飲性向！

- 一、 **課程宗旨**：提供對餐飲有興趣的國中生，體驗專業的餐飲技術實作課程，建立對餐飲的想像。
- 二、 **報名對象**：全國各公私立國中之國中生
- 三、 **課程時間及內容**：如報名表上日期，週六 8:40-9:00 報到，課程時間 09:00-12:00(遲到將取消入場資格)，分為中餐、西餐及烘焙三種餐組，請於報名表中擇一勾選。
- 四、 **課程地點**：開平餐飲學校校本部及實習大樓(台北市復興南路二段 148 巷 15 號)。
- 五、 **報名方式**：傳真至 02-2754-1970 或至本校官網線上報名，確認是否符合資格後，活動前三天以簡訊通知是否報名成功及注意事項，相關問題可詢問本校聯合服務中心 02-27556939 轉 251。
- 六、 **報名費用**：每人酌收食材費用 100 元，於活動當日繳交並請攜帶學生證查驗身分。
- 七、 **報名時間**：即日起至各場次前一周止，額滿將提早關閉線上報名，如須後補請另行電話報名，如與本校活動課程撞期將停開當期課程，並提前一周通知報名學生。
- 八、 **注意事項**：
 1. 因場地有限，各場次人數以 30 人為上限，滿 20 人即可開班。
 2. 可依個人興趣擇一選課，重複報名多場者，將刪除重複報名之場次，以日期較近者為保留報名資格之場次。
 3. 各場次參加之學員將於活動三天前簡訊通知相關注意事項，網路報名時請務必留下正確聯絡方式，如無故未到者將取消其他場次報名資格。

開平餐飲技職體驗活動報名表(如採傳真報名請回傳 02-2754-1970)				
報名日期 (請單選)	2018/3/10	中餐組—合菜戴帽、鮮肉包子		
	2018/4/21	西餐組—法式南瓜濃湯、西班牙海鮮飯		
	2018/5/5	烘焙組—香草泡芙		
	2018/5/26	中餐組—京醬肉絲、香酥蔥油餅		
學生姓名	生日		民國_____年_____月_____日	
就讀狀況	<input type="checkbox"/> 就讀_____縣/市_____國/高中_____年級 <input type="checkbox"/> 未就讀，原因_____			
家長姓名	稱謂	連絡手機		
聯絡 email				