

『中餐烹調丙級檢定班』

證照輔導非學分班



學科：廚房衛生常識，食材選購配色運用，考試題庫解析



術科：基本刀工，擺盤裝飾教學，調味技巧傳授，題庫菜色實際練習操作



專業優良師資、寬敞乾淨又合格教室



充足的術科食材練習，讓您 60 小時課程結束，廚藝精進，中餐證照一把抓



到中區檢定考場，即測即評即發證

就業方向：輔導學生取得中餐烹調丙級證照，培養第二專長，增加就業及創業能力。

結業：修業期滿，符合大葉大學課程修課規定者，頒發大葉大學結業證書。

報名資格：

- 1.無基礎也可報名參加，有志從事餐飲服務者。
- 2.預計參加中餐丙級檢定。

師資：特聘 觀光餐旅學院院部專任老師親自授課。



☆**課程時間：** 103/03/22-103/05/17，每週六 08：30～17：30 (每週 8 小時,共 60HR)

☆**上課地點：** 大葉大學中餐實習教室

☆**課程費用：** 10,000 元(含材料費)

☆**報名期限：** 即日起至 2014 年 3 月 18 日 (額滿為止)

☆**網路報名：** <http://163.23.1.52/prove/index.php>

推廣教育報名系統報名，輸入您的身分證號，並於分處欄位選「校本部」，報名的學制點選「非學分班」；而報名班別則選：「(102-3) 觀光餐旅學院-非學分班」。下一步，再輸入基本資料&課程選擇「中餐烹調丙級檢定班」。

報名結束後請自行列印繳費單進行繳費，方可完成報名!

(註：[報名人數如不符開班需求，則於開課前一天個別通知並退還報名費。](#))

地址：彰化縣大村鄉學府路 168 號

報名專線：04-8511062

傳真：04-8511061

大葉大學進修推廣部

ra.dyu.edu.tw



☆課程內容：

序號	日期	名稱
1	3/22	學術科檢定流程介紹
		301A 烹調處理流程
2	3/29	301B.301C 烹調處理流程
		301D.301E 烹調處理流程
3	4/12	302A 烹調處理流程
		302B.302C 烹調處理流程
4	4/19	302D.303E 烹調處理流程
		303A 烹調處理流程
5	4/26	303B.303C 烹調處理流程
		303D.303E 烹調處理流程
6	5/3	模擬考測試(1)一人一組
7	5/10	模擬考測試(2)
8	5/17(8:30-12:30)	模擬考測試及考前總複習(2)

☆中區中餐丙級檢定考場：需另準備檢定報名費(含簡章)1,950 元

序號	地區	學校名稱
1	員林	中洲科技大學
2	員林	私立大慶商工
3	田中	私立達德商工
4.	南投	私立南投同德家商
5	台中	中臺科技大學
6	台中	私立明道高級中學
7	台中	弘光科技大學