# 國際餐旅廚藝

### 技能競賽研習

#### 國際競賽西式點心模具開發技術研習流程表

08:30 —	報到	1樓大廳
09:00		「一日本ノントは本
09:00 —	開幕式	201
09:20		
	1# ED ED 2V.1# 4-2	
09:20 —	模具開發講解	207
10:50	及示範	207
11:00 —	實務操作(咖啡	T
		205
12:30	烘豆技巧)	
12:30 —	中場休息及	
		205
13:30	交流茶會	
47.70		
13:30 —	實務操作及	207
15:30	交流時間	
15:45 —	實務操作及	
16:40	產品講解	207
10:40	生口神性	
16:40 —	Q&A歸賦	201
17:00	回溫暖的家	



聯絡資訊:許燕斌主任 LINE ID:eric0933042094

# 國際餐旅廚藝

### 技能競賽研習

#### 藝技咖啡烘豆研習流程表

08:30 —	報到	1樓大廳
09:00	TIA-3	「一」女ノくは心
09:00 —	開幕式	201
09:20		
09:20 —	咖啡挑豆	207
10:50	認識咖啡	207
11:00 —	實務操作(咖啡	
12:30	烘豆技巧)	205
12:30 —	中場休息及	
13:30	交流茶會	205
13:30 —	實務操作及	
15:30	交流時間	207
15:45 —	實務操作及	207
16:40	產品講解	
16:40 —	Q&A歸賦	201
17:00	回溫暖的家	



聯絡資訊:許燕斌主任 LINE ID:eric0933042094

# 國際餐旅廚藝

### 技能競賽研習

#### 中式競賽料理研習流程表

08:30 — 09:00	報到	1樓大廳
09:00 — 09:20	開幕式	201
09:20 — 10:50	競賽講解	207
11:00 —	實務操作	205
12:30 — 13:30	中場休息及 交流茶會	205
13:30 —	實務操作及	207
15:30 15:45 —	交流時間 實務操作及	207
16:40 16:40 —	產品講解 Q&A歸賦	201
17:00	回溫暖的家	201



聯絡資訊:許燕斌主任 LINE ID:eric0933042094