國際餐旅廚藝

技能競賽研習

餐旅服務技能競賽交流研習流程表

時間	活動	地點
08:30	報到	T201廚藝示範教室
08:45	開幕式	
09:00-10:00	藝術口布研習	T410 旅館教室
10:00-10:20	換場休息	
10:20-11:20	餐桌擺設	
11:20-11:50	綜合講評	
12:00-13:00	午餐時間	
13:00-14:30	綜合座談交流	

醒吾科技大學 HSING WU UNIVERSITY

報名聯絡資訊：向妲 助理
LINE ID：hengtothe

國際餐旅廚藝

技能競賽研習

咖啡手沖暨拉花技術交流研習流程表

時間	活動	地點
08:30	報到	T201廚藝示範教室
08:45	開幕式	
09:00-10:15	特殊處理法咖啡豆 手沖方式選擇 與沖煮計畫應對策略	T205飲調教室
10:15-10:30	中場休息暨交流茶會	
10:30-12:00	咖啡拉花實作技巧 提昇與精進方式研討	
12:00-12:30	問題研討	
12:00-13:00	午餐時間	
13:00-14:30	綜合座談交流	

醒吾科技大學 HSING WU UNIVERSITY

報名聯絡資訊：郭昱珮助理、張鈺珮助理

LINE ID：843265twyzs、tolocatc8763

國際餐旅廚藝

技能競賽研習

國際競賽藝術創作研習流程表

時間	活動	地點
08:30	報到	T201廚藝示範教室
08:45	開幕式	
09:00-09:30	翻糖藝術介紹	T409 教室
09:30-10:00	色彩講解與應用	
10:00-12:00	捏塑藝術實作	
12:00-13:00	交流餐敘	
13:00-16:30	捏塑藝術實作	
16:30-17:00	作品攝影及交流	

醒吾科技大學 Hsing Wu University

報名聯絡資訊：簡思昀 助理
LINE ID：901112123456

國際餐旅廚藝

技能競賽研習

國際靜態展示技術研習流程表

時間	活動	地點
08:30	報到	T201廚藝示範教室
08:45	開幕式	
09:00-10:15	吉利丁講解及分析	T204教室
10:15-10:30	中場休息暨交流	
10:30-12:00	介紹上吉利丁的器材及食材分析	
12:00-13:00	交流餐敘	
14:30-15:00	吉利丁主菜實作交流	T106西餐教室
15:00-16:30	吉利丁主菜實作交流	
16:30-17:00	綜合座談交流	T204教室

醒吾科技大學 HSING WU UNIVERSITY

報名聯絡資訊：江虹燁 助理
LINE ID：s911026

國際餐旅廚藝

技能競賽研習

酵母培養歐式麵包研習流程表

時間	活動	地點
08:30	報到	T201廚藝示範教室
08:45	開幕式	
09:00-10:00	原料特性講解與分析	T207烘焙教室
11:00-12:00	產品實際操作與交流	
12:00-13:00	交流餐敘	T201廚藝示範教室
13:00-14:00	產品實際操作與交流	T207烘焙教室
14:00-16:00	菌種培養與討論	
16:30-17:00	綜合座談交流	

醒吾科技大學 Hsing Wu University

報名聯絡資訊：徐子涵 助理
LINE ID：Cindy_0503