



烘焙乙級證照輔導班

《課程目標》

訓練學員具備烘焙西點、麵包、蛋糕類乙級證照考試之相關技能。

《參加對象》

對烘焙技術興趣者皆可參加，限額 12 名，額滿即開班。

《上課時間》

108 年 9 月 7 日起，每週六上午 08:00 ~ 下午 15:00，共計 12 週

《上課地點》

本校餐飲管理系烘焙教室（台北市南港區研究院路三段 245 號）

《課程大綱》

1. 乙級檢定考題規範說明、材料與器具認識，考場與考試流程解說。
2. 裝飾鬆餅 40 個、紅豆土司 3 條、鮮奶油蛋糕 4 個
3. 巧克力屋頂 1 條、三層乳酪 2 個、沙菠蘿麵包 28 個
4. 裝飾海綿 4 個、蘋果塔 2 個、墨西哥麵包 28 個
5. 牛角麵包 28 個、水果蛋糕 5 個、藍莓慕斯 2 個
6. 乳酪蛋糕 3 個、菠蘿麵包 28 個、核桃塔 2 個
7. 棋格蛋糕 5 個、起酥麵包 28 個、水果塔 32 個
8. 全麥吐司 3 條、巧克力慕斯 1 個、虎皮蛋糕 1 條
9. 丹麥土司 6 條、辮子麵包 4 個、白土司 3 條
10. 裝飾鬆餅 40 個、鮮奶油蛋糕 4 個、全麥吐司 3 條
11. 牛角麵包 28 個、巧克力慕斯 1 個、蘋果塔 2 個
12. 模擬考



《講師簡介》

周隆賢老師

中華科技大學專任烘焙技術講師，專長：烘焙實務，西點裝飾，麵包製作，烘焙乙、丙級證照輔導，中式麵食(酥油、糕漿皮類)

《收費標準》

每人 50,000 元整，《費用已含講義、材料》，本校教職員工生另有優待

《報名方式》

線上報名、現場報名、傳真報名 **《即起接受報名》**

應備資料：填妥報名表、繳交費用、身分證影本、二吋照片 2 張

中華科技大學推廣教育中心 <http://www.cust.edu.tw/eec/>

電話：(02)2782-1862 轉 206~208

專線：(02)2786-7664

傳真：(02)2651-4933

E-MAIL：eec@www.cust.edu.tw



《更多課程資訊，詳見本中心網站》