

日間部



開平餐飲學校-112學年度第 1 學期

餐115年班-新生報到

新鮮年班 112/07/14

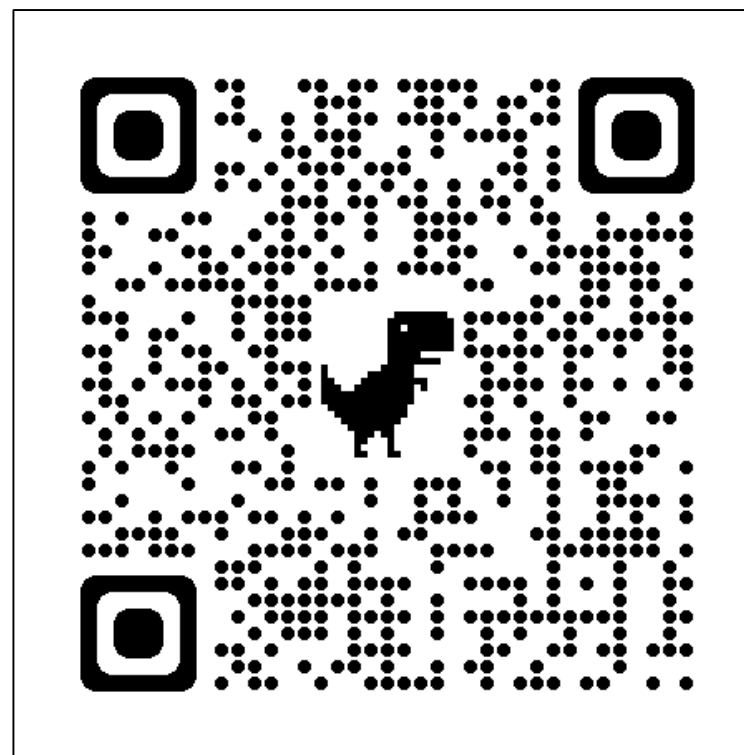
拿起手機加入Wi-Fi

名稱：Guest

密碼：kpvs1031

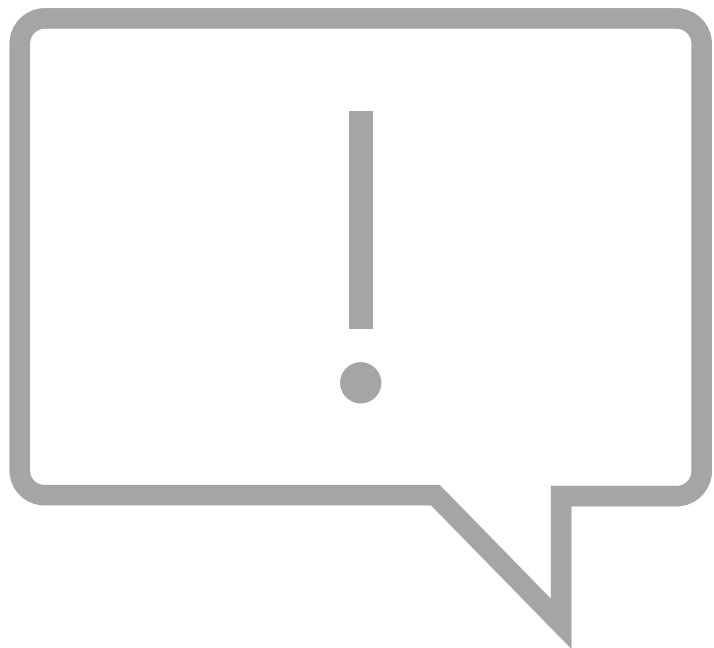


加入BAND群



Band群 名稱 臨時編碼+姓名

範例：2022000 林真好



Band規範

- 此平台為學校訊息佈達之用。
- 個人大頭照需用個人的照片且能清楚辨識為本人。
- 隨時關注平台中的訊息，看到需回應。
(可用按讚或者留言方式)
- 請注意自身網路發言及使用禮儀。

孩子們， 記得有暑假作業喔！ 在哪裡呢？

找尋方法1

BAND 群上也有做公告囉！



找尋方法2

搜尋：開平餐飲學校

網址：<https://www.kpvs.tp.edu.tw/>

網頁版：

點選



← → ↻ 🔒 kpvs.tp.edu.tw

Gmail YouTube 地圖 112X115 學校相關 111Y114 關於米其林 【Ma... Cheers】... 4北自傳上傳 - Goo... 學生學習歷程檔案... 111X餐114年班結...

在校生/家長 家長會 教職員

開平餐飲學校
KAI PING CULINARY SCHOOL

教育特色 **重要公告** 認識開平 學程介紹 開平生活 預約未來 聯絡我們

開平餐飲|公告|115年班新生&親子補給站專區

115年班新生及115年班新生家長：趕緊點選

The background of the banner is a photograph of a classroom. A female teacher in a white shirt and dark skirt stands at the front, facing a class of students. The students are seated at desks, and a chalkboard with some writing is visible in the background.

在校生/家長 家長會 教職員



教育特色 重要公告 認識開平 學程介紹 開平生活 預約未來 聯絡我們



重要公告

開平餐飲學校重要訊息公告。如有任何問題，歡迎來電詢問 聯合服務中心：(02)2755-6939 分機 211 或 311



防災教育專區



防疫專區



宣導專區



性平專區



臺北市110年優質
專區學校



游
標
往
下
滑

在校生/家長 家長會 教職員



教育特色 重要公告 認識開平 學程介紹 開平生活 預約未來 聯絡我們

【公告】112學年度第一學期行事曆

【115年班新生&親子補給站專區】公告

➡ 點選

【112學年度高級中等學校技藝優良甄選入學】錄取名單公告

【112學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學錄取名單】公告

【開平餐飲學校112學年度高級中等學校優先免試入學報名結果名單】公告



【115年班新生&親子補給站專區】公告

親愛的112學年度115年班家長、學生您們好：

以下為新生報到相關資料及資訊，親子補給站最新資訊也會一併放入其中，供115年班新生家長、學生參考。

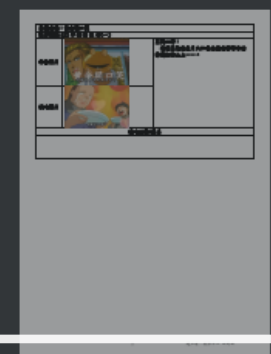
- 開平餐飲學校115年班_新生服裝明細表
- 開平餐飲學校115年班_健康檢查通知書
- 開平餐飲學校115年班_親子補給站行前通知
- 開平餐飲學校115年班_暑假作業(日間部)
- 開平餐飲學校115年班_暑假作業(國際部)
- 112學年度臺北市私立開平餐飲職業學校辦理色試入學簡章

點選





1



2

開平餐飲學校 112 學年度第一學期 餐 115 年班暑假作業(日間部)

親愛的 115 年班新生，歡迎加入開平餐飲學校，一上的課程主軸是「我與自己」，將會有許多探索、體驗、釐清，透過這樣的過程讓同學們重新審視自己的志向，重新確定「餐飲與未來的連結」，並且學習基礎餐飲知識，培養與人合作、解決問題、語言表達等軟實力。

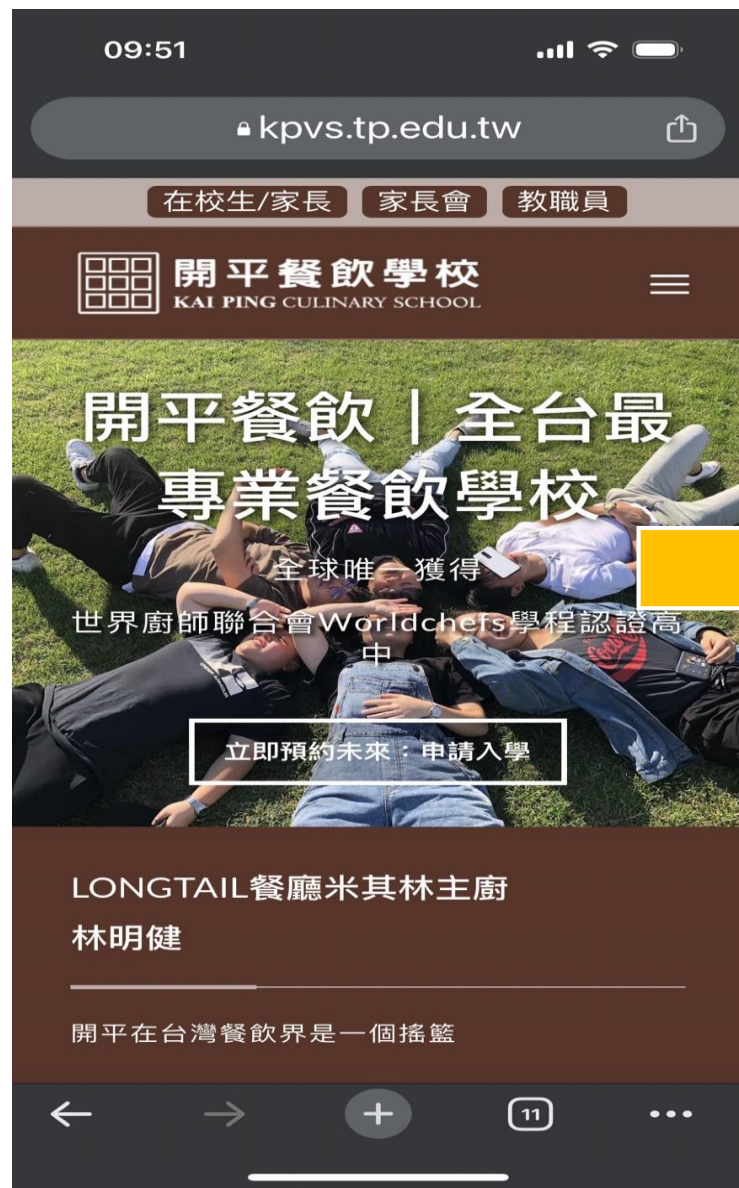
在升高中的這年暑假，我們希望同學可以培養對餐飲的觀察力、好奇心、實作經驗與創造力，並尋找自己學習的楷模、鍛鍊體力及學習相關知識等，為開學以後的生活作準備。因此，老師們規劃了暑假作業，讓各位同學在家練習。暑假作業會列入一上語文社會課程成績，請大家認真完成作業後，加上封面與目錄（需含頁碼），開學時帶回繳交給學群老師。

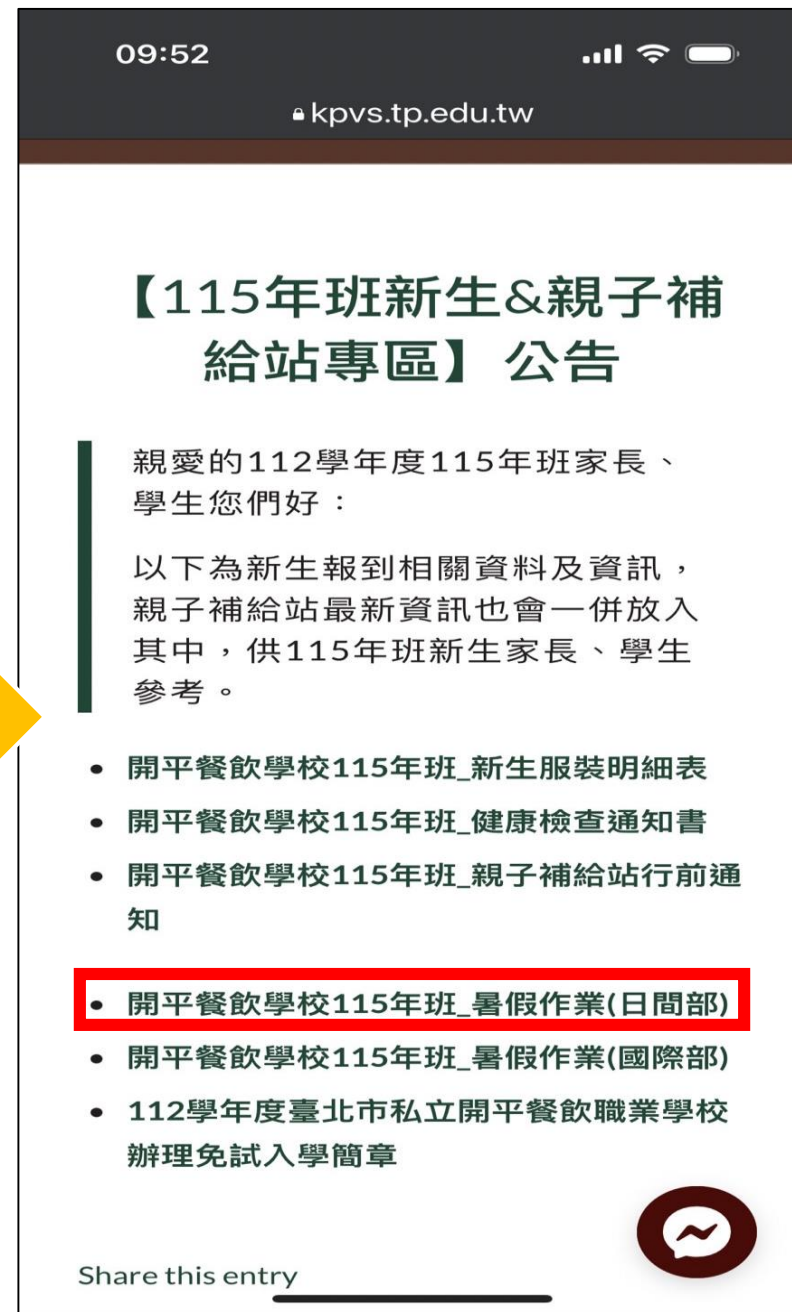
作業相關問題可來電詢問(聯合服務中心 02-2755-6939 分機 3)

暑假作業內容

- ※整份的暑假作業順序為
- (1)封面(5%)
 - (2)目錄(5%)
 - (3)讓自己被認識(20%)
 - (4)關於閱讀(20%)
 - (5)實作練習與心得分享(40%)
 - (6)家長回饋(10%)

手機版：





提醒



8/24 (四) 新生註冊

地點：開平餐飲-校本部

地址：台北市大安區復興南路二段148巷24號

※ 可以攜帶小行李箱
(制服、運動服、廚師服、配件)

※ 開學前相關事項提醒

8/30 (三) 開學日

➤ 上課地點：
開平餐飲學校-懷生校區

➤ 導航設定：
「懷中非營利幼兒園」



日本海外 教育旅行



開平餐飲學校112學年度 日本國際教育旅行

開平餐飲學校
KAI PING CULINARY SCHOOL

● ● ● 特色行程

1. 參訪東京壽司和食料理專門學校，實際與日本學生共同製作壽司進行餐飲實作交流。
2. TSUJI辻調理師學校、山手製菓專門學校參訪，瞭解日本餐飲專門學校教學環境。
3. 酒店大都會（JR東日本池袋酒店）進行飯店參訪及實際體驗日本宴席料理。
4. 百年匠人的卓越工藝－合羽橋道具街探訪，日本餐飲業界高評價刃物生產地。
5. 東京人的新廚房－豐洲市場探訪，體驗海鮮拍賣導覽、參觀批發市場。



tsuji

辻調集團14萬5千名畢業生，活躍於海內外。與法國藍帶並列為世界前三大料理學校。不僅在日本國內，更有眾多於海外擔任餐廳主廚、甜點師、官邸廚師、一流飯店主廚等要職的畢業校友。

東京すし和食調理專門學校

東京壽司和食調理專門學校為日本唯一認可的和食專修學校，是以日本料理為中心出發，目標為和食專攻的學生能有最好的環境學習。



YAMANOTE. 山手調理製菓專門學校

山手調理製菓專門學校於2016年成立，學校希望學生能掌握產品開發，甜品管理和時代所需的最先進的技能，以及與甜品製作有關的技術和知識！



研習費用：新台幣 58,000 元/人
(含機票、住宿、當地交通、參訪、餐食)

研習時間：112年11月6日至112年11月11日
共計六天五夜

研習地點：日本東京

報名期間：即日起至112年08月07日止
至聯服一索取本報名表或於
線上填寫報名表單



立即線上報名