

# 臺北市私立開平餐飲學校辦理 115 年度暑假國中、小生職業輔導研習營須知

- 一、營隊序號：41-42
- 二、營隊日期：7/1(三)，共一梯次，每天開設二個梯次。
- 三、研習課程表：

| 臺北市 115 年暑假【優雅煎烤加熬煮 西餐我做主 A、B 班】 |               |           |             |          |
|----------------------------------|---------------|-----------|-------------|----------|
| 時間                               | 活動內容          | 地點        | 主持及授課<br>師傅 | 負責<br>單位 |
| 08:10—08:10                      | 報到            | 校本部中庭     | 吳佩穎老師       | 理念推廣中心   |
| 08:10—09:00                      | 餐飲概論<br>PA 活動 | 208 教室    | 教師群         | 餐飲管理科    |
| 09:10—10:00                      | 餐飲概論<br>PA 活動 |           |             |          |
| 10:10—11:00                      | 餐飲概論<br>PA 活動 |           |             |          |
| 11:10—12:00                      | 餐飲概論<br>PA 活動 |           |             |          |
| 12:00—13:00                      | 午餐及休息         | 208 教室及中庭 |             |          |
| 13:10—14:00                      | 餐飲實作          | 二樓西餐教室    | 陳瑞宏師傅       | 餐飲管理科    |
| 14:10—15:00                      | 餐飲實作          |           |             |          |
| 15:10—16:00                      | 餐飲實作          |           |             |          |

## 四、注意事項：

1. 參加學生請穿著原國中制服，且須穿著包腳鞋，經錄取學生請勿擅自更換或頂替。
2. 本課程含實作與分組合作，部分需於廚房及餐廳進行操作，請報名前評估自身狀況，課程旨在探索餐飲興趣並啟發學習動機。
3. 學員應全程參加研習活動不得遲到、早退或無故缺席。
4. 活動當天如需特殊協助，請來電告知。
5. 活動當日請同學**務必食用早餐**，另學生之午餐由本校供應(請自行攜帶環保筷、環保杯)，如有**素食需求**，也請先電話告知，以利準備。

6. 筆及保鮮盒(烘焙課程可盛裝實作成品、中西餐課程因為符合食品安全衛生，建議實作菜餚於課程中食用完畢)。

7. 健保卡、身份證(或學生證)。

#### 五、校址、電話、交通路線：

校 址：臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號。

電 話：02-2755-6939 轉 333 主廚之家李文怡老師

#### 公車站別：

開平餐飲學校：74、278、685

科技大樓：278

龍門國中：3、15、18、52、72、74、211、235、237、278、284、295、  
662、663、和平幹線、敦化幹線

安東市場：207

信義復興路口：0 東、20、22、38、204、226、信義幹線

捷運大安站：226、41、685、74

#### 捷運系統：

文湖線 / 科技大樓站、淡水信義線 / 大安站

本校於捷運大安站和科技大樓站中間，捷運站步行五分鐘即可抵達。

