



112學年度餐飲食尚創藝服務實務學程

計畫內容

1. 本計畫為強化同學餐飲廚藝及服務專業職能，特別爭取補助開設，加入此計畫，補助同學考取國際證照，歡迎同學加入學程行列。
2. 全程修畢所有課程可取得一張學程證書，可抵認畢業門檻專業證照一張。
3. 本計劃輔導考取**AH&LA專業顧客服務國際認證(CGSP)**，可抵認一張畢業門檻專業證照。
4. **全程修畢包括修習下列三門課並完成職場體驗360小時**，三門課程排在四年級下學期，共9學分，抵認**選修**學分，課程如下：

課程名稱	開課期間	學分/總時數
餐飲創藝實務	112.2	4學分/72小時
餐旅創意與服務	112.2	3學分/54小時
侍酒服務實務	111.2	2學分/36小時

5. 全程修畢者由計畫經費補助**AH&LA專業顧客服務國際認證(CGSP)**報名費。
6. 學程安排多次校外參訪及校外授課，同學不用交錢。
7. 職場體驗360小時，可結合同學的校內實習。
8. 全程修畢者提供前三名的學程成績優秀獎學金。另此屬勞動部勞動力發展署的計畫，會派員查課，同學要按時上課。
9. 人數上限：20人，人數若超過老師保有篩選權利。
10. 聯絡人：餐旅管理系陳南吟副教授
電話：06-2671214#766

