



111學年度餐飲食尚創藝人才培育學程

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，不須另外繳交上課費用，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**專業侍酒師證照**，可抵認一張畢業門檻專業證照。
4. **全程修畢包括修習下列四門課並完成職場體驗120小時**，課程內容如下，可抵畢業**選修**學分：

課程名稱	開課期間	學分/總時數
餐飲創藝實務	111.1	4學分/72小時
餐飲創意與服務	111.1	3學分/54小時
侍酒服務實務	111.2	2學分/36小時
共通核心職能	111.2	3學分/54小時

5. 全程修畢者由計畫經費補助**WEST英國葡萄酒與烈酒教育基金會一級葡萄酒認證**報名費。
6. 學程安排一次校外參訪。參訪交通費由計畫經費補助，同學不用交錢。
7. 職場體驗120小時，若同學想留在現在的實習單位進行職場體驗，亦可先告知，由我聯絡是否可另簽合約。或返校後自行洽詢亦可。
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. 為配合業師授課時間偶會利用周五上課，請同學體諒配合。
10. 人數上限：20人，人數若超過老師保有篩選權利。
11. 聯絡人：餐旅管理系陳南吟副教授
電話：06-2671214#766

