

## 109 學年度基隆技藝競賽餐旅職群飲料調製培訓時間及內容

日期		教室	時間	人數	培訓課程	教師
第一階段	1/26(二)上午場	J006	08:30-11:30	20	1.介紹器皿及用法 2.材料介紹及取用方法 3.示範教學及果雕杯飾教學 4.切果雕練習 (用柳丁代替) 5.善後清潔	陳櫻珠
	1/27(三)上午場		08:30-11:30	20		
	1/28(四)上午場		08:30-11:30	20		
	1/29(五)上午場		08:30-11:30	20		
第二階段	2/1(一)上午場	J006	08:30-11:30	20	1.複習上次課程重點 2.切果雕練習 (用柳丁代替) 3.調製練習 4.善後清潔	陳櫻珠
	2/1(一)下午場		13:00-16:00	20		
	2/2(二)上午場		08:30-11:30	20		
	2/2(二)下午場		13:00-16:00	20		
	2/3(三)上午場		08:30-11:30	20		
	2/3(三)下午場		13:00-16:00	20		
模擬試題測	3/6(六)上午場	J006	08:30-11:30	20	試題模擬練習	陳櫻珠
	3/6(六)下午場		13:00-16:00	20		
	3/13(六)上午場		08:30-11:30	20	試題模擬練習	
	3/13(六)下午場		13:00-16:00	20		
	3/20(六)上午場		08:30-11:30	20	試題模擬練習	
	3/20(六)下午場		13:00-16:00	20		