

114年 教育部國民及學前教育署

「114年度推動學校午餐科技創新計畫-食登平臺2.0：教育訓練與推廣活動」 學校廚勤人員之廚藝交流工作坊 簡章

一、目的

為提升學校午餐業務管理，使學校廚房相關工作人員提升職業知能與技能，並加強學校午餐廚房相關工作人員食安、營養及烹飪實務之技能，設計出營養均衡之午餐菜單。以「中餐專業教室課程」及「中央廚房實地操作訓練」雙軌並行，達到理論及實務兼具之課程目標。特邀林奕成主廚指導高鈣料理設計、李耀堂助理教授傳授蔬食創意烹飪，並由徐旭洲主廚與張蚊儀營養師團隊分享競賽級餐食研發及實作經驗。讓學生喜愛學校午餐，不僅吃的安心、也吃的開心，以保障學童午餐飲食營養均衡及衛生之目的。

二、辦理單位

- (一) 主辦單位：教育部國民及學前教育署。
- (二) 承辦單位：國立成功大學創新數位內容研究中心。

三、講習時間與人數限制：每場次報名人數限30人，開放自由報名，如報名人數超過，各縣市皆有1位保障名額，其餘再依報名順序篩選，決定上課名單。

四、訓練對象：公立國民中小學學校午餐廚勤人員。

五、議程

- (一) 114年7月10日(星期四)第一場地址：臺中市大里區樹王路342號(臺中市私立僑泰高中)

時間	課程名稱	地點	主講
9：00—9：30	報到		成大團隊
9：30—12：00	蔬食料理的創意烹飪技巧	中餐教室	李耀堂助理教授
12：10—13：10	用餐時間		成大團隊
13：10—15：10	主廚團膳菜色示範	中餐教室	李耀堂助理教授
15：20—16：20	回饋與分享	中餐教室	李耀堂助理教授

(二) 114年7月11日(星期五)：臺北市文山區景文街42號5樓(中華餐飲業產業工會)

時間	課程名稱	地點	主講
9：00—9：30	報到	一般教室	成大團隊
9：30—12：00	高鈣料理食譜推薦與烹飪	一般教室	林奕成主廚
12：10—13：10	用餐時間		成大團隊
13：10—15：10	主廚團膳菜色示範	中餐教室	林奕成主廚
15：20—16：20	回饋與分享	中餐教室	林奕成主廚

(三) 114年8月15日(星期五)第三場地址：臺南市東區崇明路698號(臺南市崇明國小)

時間	課程名稱	地點	主講
9：00—9：30	報到	一般教室	成大團隊
9：30—12：00	主廚團膳菜色指導實作		徐旭洲主廚 張奴儀營養師
12：00—13：30	交通及用餐時間	由崇明國小坐專車轉移到成大令洋廳	成大團隊
13：30—14：00	回饋與分享	成大迅慧講堂	徐旭洲主廚 張奴儀營養師

六、報名方式：線上報名，報名連結：<https://cfirst.incku.com.tw/edutraining>



十、報名時間：

第一、二場：即日起至 114 年 7 月 7 日(星期一)下午 5 時前完成報名。

第三場：即日起至 114 年 7 月 31 日(星期四)下午 5 時前完成報名。

十一、上課規範：實體課程教室將於課程前 30 分鐘開放，請於紙本簽到表簽到，課程結束後需於

紙本簽退表完成簽退，方為正式完成本堂課程。

十二、聯絡資訊：李小姐 06-2096135 分機 221，公務信箱：11301066@gs.ncku.edu.tw