

111 年度提升勞工自主學習計畫招訓簡章

訓練單位名稱	中華民國糕餅西點烘焙職業工會全國聯合會							
課程名稱	快樂手作烘焙班 課程代號：141483							
報名/上課地點	中華民國糕餅西點烘焙職業工會全國聯合會（台北市中山區龍江路 96 號 3 樓） 上課地址：台北市中山區龍江路 96 號 3 樓(台北市糕餅業職業工會烘焙教室)							
報名方式	採線上報名 1. 請先至臺灣就業通(https://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx)加入會員 2. 再至產業人才投資方案 https://oit.wda.gov.tw/ 報名							
訓練目標	緣由:本會四大策略方針；品質提升、技術創新、顧客滿意、創造績效，提升勞工知識技能及技術，培養勞工第二專長，以保障勞工權益，改善勞工生活及協調勞資關係，並協助辦理本業技能檢定及證照制度之推動宣導等相關工作。 學科:食品安全衛生相關法規、烘焙設備與功能、食品原料分類與特性、度量衡工具使用方法、攪拌方法。 技能:設備與工具選用及操作能力、烘焙食品分類能力、原料選用能力、度量衡換算能力、攪拌能力、發酵能力、烘烤能力。							
課程內容大綱及時數	日期	授課時間		時數	授課時間		時數	任課老師
	111.05.07 (六)	機器操作與注意事項	08:00-09:00	1	檸夏蛋糕	13:00-15:00	2	學術科 陳美蓮
		起司法國麵包	09:00-12:00	3	波堤卡餅乾	15:00-17:00	2	陳美蓮
	111.05.08 (日)	烘焙模具的介紹	08:00-09:00	1	綺旒草莓蛋糕	13:00-15:00	2	學術科 陳美蓮
		香榭玫瑰麵包	09:00-12:00	3	覆盆莓莎布蕾	15:00-17:00	2	陳美蓮
	111.05.14 (六)	烘焙食材的介紹	08:00-09:00	1	洋梨杏桃起司派	13:00-15:00	2	學術科 陳美蓮
		黑旋風吐司	09:00-12:00	3	義式堅果脆餅	15:00-17:00	2	陳美蓮
	111.05.15 (日)	講述麵包的區分及產品種類	08:00-09:00	1	秘魯蘋果塔	13:00-15:00	2	學術科 陳美蓮
		王冠布里歐	09:00-12:00	3	抹茶餅乾	15:00-17:00	2	陳美蓮
	111.05.21 (六)	食品安全及包裝	08:00-09:00	1	莓果杯杯	13:00-15:00	2	學術科 陳美蓮
		咖啡貝果	09:00-12:00	3	美式巧克力餅乾	15:00-17:00	2	陳美蓮
	111.05.22 (日)	烘焙概論	08:00-09:00	1	葛蕾普蛋糕	13:00-15:00	2	學術科 陳美蓮
		咖哩起司麵包	09:00-12:00	3	玫瑰薯塔	15:00-17:00	2	陳美蓮
	111.05.28 (六)	烘焙設備操作使用及器具介紹	08:00-09:00	1	布朗尼蛋糕	13:00-15:00	2	學術科 盧啟榮
		桂圓蛋糕	09:00-12:00	3	擂茶蛋糕卷	15:00-17:00	2	盧啟榮
	111.05.29 (日)	烘焙基本材料及功能介紹	08:00-09:00	1	檸檬塔	13:00-15:00	2	學術科 盧啟榮
		海鹽泡芙	09:00-12:00	3	拿花餅乾	15:00-17:00	2	盧啟榮
	111.06.11 (六)	食品衛生及食品安全管理	08:00-09:00	1	巴斯克乳酪蛋糕	13:00-15:00	2	學術科 盧啟榮
		蘋果派	09:00-12:00	3	日式輕乳酪蛋糕	15:00-17:00	2	盧啟榮
	111.06.12 (日)	烘焙單位換算及烘焙百分比計算	08:00-09:00	1	德國結	13:00-15:00	2	學術科 盧啟榮
	德式布丁	09:00-12:00	3	德式香腸鮮蔬塔	15:00-17:00	2	盧啟榮	
111.06.18 (六)	紫芋蒙布朗	08:00-09:00	1	彩虹芋頭酥	13:00-15:00	2	學術科 盧啟榮	
	杏仁餅乾	09:00-12:00	3	烘焙資訊及知識的 Q&A	15:00-17:00	2	盧啟榮	
111.06.19 (日)	起酥蛋糕	08:00-09:00	1	洋梨奶油塔	13:00-16:00	3	學術科 盧啟榮	
	燕麥餅乾	09:00-12:00	3	學員小組成果講評及烘焙資訊 Q&A	16:00-17:00	1	盧啟榮	
招訓對象及資格條件	學歷：不限 資格條件： 1. 具有烘焙基礎者。2. 烘焙相關行業在職員工。3. 有烘焙製作經驗及具有烘焙設備者之							

	在職勞工。
招訓及遴選方式：	一、招訓方式：在本會網站 http://pastry.org.tw 及會員工會 (http://www.taipeicake.org.tw) 發佈開課訊息。郵寄招訓簡章給會員讓想上課的會員來報名。二、本會審查錄取機制：(1). 報名人數如未滿上課人數，如符合補助資格者一律錄取。(2). 報名人數如超過上課人數，依線上報名順序審核資格，符合者通知並繳交齊全相關證明文件及訓練費用者依序錄訓。備註：本會依據在職訓練網報名順序錄訓審核參訓資格，由本會依序通知於 5 天內繳交相關證明文件並完成繳費及簽訂契約書，逾期則由候補人員依序遞補。
招訓人數	40 人 (須符合資格且通過審核錄取者)。
報名起迄日期	111 年 4 月 7 日中午 12:00 起[網路線上報名]起至 111 年 5 月 4 日 18:00 止
預定上課時間	111 年 5 月 7 日至 111 年 6 月 19 日 (星期六、星期日) 共 12 天 星期六、星期日早上 08:00-下午 17:00 上課 (中午休息一小時)，共計 96 小時
授課師資	聘請優秀陳美蓮老師 (台北市逸仙國小研發講師)。 專業領域：餅乾、麵包、中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類。 聘請優秀盧啟榮老師 (復興空廚. 晶華酒店. 康華飯店. 各式西點蛋糕烘焙師)。 專業領域：各式麵包、蛋糕、餅乾、中式點心類製作。
費用	實際參訓費用 \$14,400 元 (不含中午午餐便當) (勞動部勞動力發展署北基宜花金馬分署補助 \$ 11520 元，參訓學員自行負擔 \$ 2880 元) 政府補助一般勞工訓練費 80%、補助全額訓練費用適用對象訓練費用 100%
退費辦法	※參訓學員已繳納訓練費用，但因個人因素，於開訓日前辦理退訓者，訓練單位至(最)多得收取本署核定訓練費用百分之五，餘者退還學員。 (一) 非學分班訓練單位最多得收取本署核定訓練費用百分之五，餘者退還學員。 (二) 學分班退費標準依教育部規定辦理。 已開訓但未逾訓練總時數三分之一者，訓練單位應退還本署核定訓練費用百分之五十。 匯款退費者，學員須自行負擔匯款手續費用或於退款金額中扣除。 已逾訓練總時數三分之一者，不予退費。 ※訓練單位有下列情事之一者，應全數退還學員已繳交之費用： (一) 因故未開班。 (二) 未如期開班。 (三) 因訓練單位未落實參訓學員資格審查，致有學員不符補助資格而退訓者。 訓練單位如變更訓練時間、地點或其他重大缺失等，致學員無法配合而需退訓者，訓練單位應依未上課時數佔訓練總時數之比例退還學員訓練費用。 因訓練單位之原因，致學員無法於結訓後六個月內取得本計畫補助金額，訓練單位應先代墊補助款項。經司法判決確定或經認定非可歸責於訓練單位者，得另檢具證明向分署申請代墊補助款項。匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。
說明事項	1. 學員先行負擔 100% \$ 14400 元訓練費用須於開課前先行繳納，並簽訂契約。至本會遠東銀行匯款：帳戶：遠東銀行台北南京東路分行【戶名：中華民國糕餅西點烘焙職業工會全國聯合會】(代號：8050610) 帳號：061-004-0000889-2 (請來電告知已匯款) 2. 低收入戶或中低收入戶中有工作能力者、原住民、身心障礙者、中高齡者、獨力負擔家計者、家庭暴力被害人、更生受保護人或其他依就業服務法第 24 條規定經中央主管機關認為有必要者、65 歲(含)以上者、因犯罪行為被害死亡者之配偶、直系親屬或其未成年子女之監護人、因犯罪行為被害受重傷者之本人、配偶、直系親屬或其未成年子女之監護人等在職勞工為全額補助對象，報名時須備齊相關資料。 3. 缺席時數未逾訓練總時數之 1/5，且取得結訓證書者(學分班之學員須取得學分證明)，經行政程序核可後，始可取得勞動部勞動力發展署北基宜花金馬分署之補助。 4. 參加職前訓練期間，接受政府訓練經費補助者(勞保投保證號前 2 碼數字為 09 訓字保之參訓學員)，及參訓學員投保狀況檢核表僅為裁減續保及職災續保之參訓學員，不予補助訓練費用。
訓練單位報名專線	聯絡電話：(02) 2508-0991 2506-6940 聯絡人：閔代珍 傳真：(02) 2506-0181 電子郵件：jane12348@yahoo.com.tw
補助單位申訴專線	【勞動部勞動力發展署】 電話：0800-777888 https://www.wda.gov.tw 其他課程查詢： https://ojt.wda.gov.tw/ 【勞動部勞動力發展署北基宜花金馬分署】 電話：02-89956399 傳真：02-89956378 電子郵件： service2@wda.gov.tw 網址： https://tkyhkm.wda.gov.tw/

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。