

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	美味麵包點心手作班 課程代號：141485						
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://ojt.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	
	111.06.02 (四)	食品安全概念	08:00-09:00	1	黑芝麻鹽可頌麵包	13:00-15:00	學術科 熊冠華
		藍莓麵包	09:00-12:00	3	芋頭麵包	15:00-17:00	
	111.06.07 (二)	烘焙器材簡介	08:00-09:00	1	椰子麵包	13:00-15:00	學術科 熊冠華
		桂圓麵包	09:00-12:00	3	紅豆麵包	15:00-17:00	
	111.06.09 (四)	烘焙原料特性說明	08:00-09:00	1	檸檬香絲麵包	13:00-15:00	學術科 熊冠華
		蔓越莓麵包	09:00-12:00	3	明太子麵包	15:00-17:00	
	111.06.14 (二)	食品之儲存方法	08:00-09:00	1	牛奶香芋菠蘿	13:00-15:00	學術科 涂曉鳳
		手桿丹麥吐司	09:00-12:00	3	乳酪大鼓燒	15:00-17:00	
	111.06.16 (四)	職業安全衛生	08:00-09:00	1	火腿皇冠麵包	13:00-15:00	學術科 涂曉鳳
		蒜香軟法	09:00-12:00	3	虎皮蛋糕	15:00-17:00	
	111.06.21 (二)	環境保護	08:00-09:00	1	無花果裸麥田園	13:00-15:00	學術科 涂曉鳳
		芥末籽德腸法國	09:00-12:00	3	洋芋泥巧克力甜筒	15:00-17:00	
	111.06.23 (四)	淺談塔與派	08:00-09:00	1	宴會酥頂乳酪塔	13:00-15:00	學術科 林盈助
		韓國麵包球	09:00-12:00	3	日式乳酪棒	15:00-17:00	
	111.06.28 (二)	淺談吐司製作和常見問題	08:00-09:00	1	酪梨檸檬花蛋糕	13:00-15:00	學術科 林盈助
番茄乳酪橄欖吐司		09:00-12:00	3	繽紛花草佛卡夏	15:00-17:00		
111.06.30 (四)	淺談麵包分類與製作	08:00-09:00	1	紅心芭樂麵包	13:00-15:00	學術科 林盈助	
	匈牙利切達燻雞麵包	09:00-12:00	3	芒果杏仁奶凍	15:00-17:00		
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5月3日中午12:00起[網路線上報名]起至111年5月30日18:00止
預定上課時間	111年6月2日至111年6月30日(星期二、四)共9天 早上08:00-下午17:00上課(中午休息一小時),共計72小時。
授課師資	聘請優秀熊冠華老師(嘉穗創意食品有限公司)授課。 專業領域:烘焙食品-西點蛋糕,麵包乙級。 聘請優秀涂曉鳳老師基隆總工會講師。 專業領域:西點.麵包乙級.酥糕漿乙級.水調及發麵類乙級。 聘請優秀林盈助老師愛在藝起工作室講師。 專業領域:焙食品-西點蛋糕丙級、中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類丙級。
費用	實際參訓費用 \$10,800 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 \$8640 元,參訓學員自行負擔 \$2160 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% \$10800 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。