

# 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	<b>西點麵包烘焙班 課程代號：141484</b>							
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( <a href="https://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx">https://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx</a> )加入會員 2. 再至產業人才投資方案 <a href="https://oit.wda.gov.tw/">https://oit.wda.gov.tw/</a> 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
	111.04.01 (五)	食品衛生規範 千層巧克力蛋糕	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	皇家橘子捲 巧克力燒果子	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 羅文泰
	111.04.06 (三)	烘焙器具介紹 蔓越莓史康	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	芋泥捲蛋糕 虎紋蛋糕	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 羅文泰
	111.04.08 (五)	烘焙配方計算 五穀米蛋糕	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	芙蓉蛋塔 火山草莓堡蛋糕	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 羅文泰
	111.04.13 (三)	認識烘焙材料 網紅蝴蝶結麵包	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	低卡無油紅薯燕麥餅 台式馬卡龍	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 林芝玄
	111.04.15 (五)	天然酵母的種類 美式肉桂捲麵包	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	毛毛蟲麵包 爆漿雪球麵包	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 羅文泰
	111.04.20 (三)	麵粉種類及用途介紹 網紅毛巾球麵包	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	Turtle Bread (烏龜麵包) 低卡香蕉椰蓉餅	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 林芝玄
	111.04.22 (五)	歐式麵包的分類 法式水果乳酪麵包	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	歐克麵包 北歐麵包	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 羅文泰
	111.04.27 (三)	麵包基本製作原理 日式大鼓燒	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	日式栗子菓子 千層大理司康	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 林芝玄
	111.04.29 (五)	麵包製作講解 法式胚芽堅果麵包	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	哈士奶油玉米麵包 巧克力草莓麵包	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 羅文泰
	111.05.04 (三)	烘焙器具介紹 網紅抹茶乳酪司康	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	Biscotti 義式脆餅 造形小漢堡	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 林芝玄
	111.05.06 (五)	食品安全 網紅肉鬆小貝	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	蘋果派(applecrumble) 巧克力塔岩蛋糕	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 林芝玄
	111.05.11 (三)	蛋糕材料介紹 網紅可愛擠擠呆萌麵包	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	紅蘿蔔蛋糕 日式旺仔小饅頭	13:00-16:00 16:00-17:00	3 1	學術科 林芝玄
	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：	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 3 月 2 日中午 12:00 起[網路線上報名]起至 111 年 3 月 29 日 18:00 止
預定上課時間	111 年 4 月 1 日至 111 年 5 月 11 日（星期五、星期三）共 12 天 星期五、星期三早上 08:00-下午 17:00 上課（中午休息一小時），共計 96 小時
授課師資	聘請優秀林芝玄 老師（醒吾科技大學烘焙社團-烘焙老師）。 專業領域：麵包、西點蛋糕、中式麵食發麵類、中式麵食酥油皮、糕漿皮類。 聘請優秀羅文泰老師（饗宴職人烘焙坊講師）。 專業領域：西點、麵包、蛋糕、糕漿、酥油皮類教學講師。
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 <a href="https://www.wda.gov.tw">https://www.wda.gov.tw</a> 其他課程查詢： <a href="https://ojt.wda.gov.tw/">https://ojt.wda.gov.tw/</a> 【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： <a href="mailto:service2@wda.gov.tw">service2@wda.gov.tw</a> 網址： <a href="https://tkyhkm.wda.gov.tw/">https://tkyhkm.wda.gov.tw/</a>

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。