

110 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	經典烘焙製作班 課程代號：134309							
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，成為糕餅、西點相關職類烘焙界之標竿訓練機構。 學科:講解烘焙糕餅西點中式酥糕漿技能產品製作百分比計算、流程。 技能:由實作練習及測驗，使學員能順利製作基本烘焙糕餅西點中式酥糕漿技能及伴手禮。							
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		
	110.07.31 (六)	講述湯種法-操作應用產品製作重點解說 黃金牛角實際操作-麵包摺捲與攪拌、烘焙溫度的操作變化	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	辣味起司條實際操作 雪莓娘實際操作	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 黃陳玉女
	110.08.01 (日)	燙麵類產品區分 綜合果乾布里歐實際操作-各式果乾添加製作與麵糰的組合	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	莓果哈斯實際操作 山東芝麻蔥大餅實際操作	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 黃陳玉女
	110.08.06 (五)	湯種法的優缺點與定義操作重點解說 馬鈴薯沙拉麵包實際操作-馬鈴薯添加放入麵包的操作與食材變化	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	橙香磅蛋糕實際操作 燕麥芝麻餅乾實際操作	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 黃陳玉女
	110.08.07 (六)	常用的烘焙原料-麵粉的種類與用途 肉桂捲實際操作-介紹肉桂添加和麵糰組織的程序	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	奶油花生麵包實際操作 楓糖銅鑼燒實際操作	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 黃陳玉女
	110.08.08 (日)	在烘焙食品中僅次於麵粉的糖的功能解說 夏威夷堡實際操作-麵糰與食材添加製作程序過程	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	黑芝麻冰心實際操作 酒漬莓果小西餅實際操作	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 黃陳玉女
	110.08.14 (六)	講述豆花操作方法 豆花實際操作-黃豆磨漿與煮漿沖製製作的技巧	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	豆渣芝麻麵包實際操作 豆渣起司脆餅實際操作	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 黃陳玉女
	110.08.15 (日)	伴手禮概論、酥糕類原料之介紹及酥油皮麵食的認識。 蕾絲蛋捲實際操作	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	蛋白餅乾實際操作 海苔堅果脆片實際操作	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 林采緹
	110.08.21 (六)	糕漿麵皮的認識及糕餅皮、餡之製作製作 小熊酥實際操作	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	金絲酥實際操作 貴妃酥實際操作	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 林采緹
	110.08.22 (日)	烤焙食品製作技術(膨鬆技術)及調製蛋黃水、食用著色劑之人工合成色素之介紹 核桃酥實際操作	08:00-09:00 09:00-12:00	1 3	海棠酥實際操作 糖果酥實際操作	13:00-15:00 15:00-17:00	2 2	學術科 林采緹

招訓對象及資格條件	<p>學歷：不限</p> <p>資格條件：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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：	<p>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。</p> <p>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。</p>
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	110 年 05 月 26 日中午 12:00 起 [網路線上報名] 起至 110 年 07 月 29 日 18:00 止
預定上課時間	110 年 07 月 31 日至 110 年 08 月 22 日 (六、日、其中有一天星期五補課) 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	<p>聘請優秀林采緹老師 (知米食品講師) 授課。</p> <p>專業領域：麵包、餅乾乙級、中式麵食加工乙級。</p> <p>聘請優秀黃陳玉女老師 (探索 172 創意空間講師) 授課。</p> <p>專業領域：乙級烘焙技術士麵包西點蛋糕、及餅乾教學。</p>
費用	<p>實際參訓費用 \$10,800 元 (不含中午午餐便當)</p> <p>(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)</p> <p>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%</p>
退費辦法	<p>※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。</p> <p>(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。</p> <p>(二) 學分班退費標準依教育部規定辦理。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>已逾訓練總時數三分之一者，不予退費。</p> <p>※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：</p> <p>(一) 因故未開班。</p> <p>(二) 未如期開班。</p> <p>(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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。</p>
說明事項	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>聯絡電話：(02) 2508-0991 2506-6940 聯絡人：閔代珍</p> <p>傳真：(02) 2506-0181 電子郵件：jane12348@yahoo.com.tw</p>
補助單位申訴專線	<p>【勞動部勞動力發展署】</p> <p>電話：0800-777888 https://www.wda.gov.tw 其他課程查詢：https://ojt.wda.gov.tw/</p> <p>【勞動部勞動力發展署北基宜花金馬分署】</p> <p>電話：02-89956399 傳真：02-89956378</p> <p>電子郵件：service2@wda.gov.tw 網址：https://tkyhkm.wda.gov.tw/</p>

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。