

大仁科技大學餐旅管理系歐式麵包研習

- 一、活動主旨：透過研習活動強化參與師生歐式麵包製作技能。
- 二、辦理單位：大仁科技大學餐旅管理系
- 三、活動時間：110年1月30日(六)8:30~15:00
- 四、活動地點：本校米其林大樓J106第二烘焙教室
- 五、活動費用：免費（含午餐），製作成品提供包裝攜回
- 六、參加對象：本系教師、高中職教師及高中職三年級學生
- 七、活動流程

時間	研習內容	主講人
08:30~08:50	報到	
08:50~09:00	開幕致詞	大仁科技大學校長 郭代璜
09:00~12:00	歐式麵包介紹示範 法式培根麥穗 起士核桃歐式麵包 巧克力蔓越莓歐式麵包	餐旅管理系 李享周老師
12:00~13:00	午餐	
13:00~15:30	分組實作及討論	餐旅管理系 李享周老師
15:30~	賦歸	

※貼心提醒：為避免弄髒您心愛的衣物，建議穿著廚師服

報名網址：<https://forms.gle/kRF6dofvGjftQRUp8> 或掃描

