

米其林星級餐廳經驗分享與國際廚藝示範研討會

說 明：

- 一、本校餐旅管理系於 101 年 6 月 19 日(二)舉辦「米其林星級餐廳經驗分享與國際廚藝示範研討會」，特別邀請新加坡 RESTAURANT ANDRE 業主/主廚江振誠主廚蒞臨本校專題演講及廚藝示範，敬邀各校餐旅相關科系師生及餐旅相關業者蒞臨參加。
- 二、主講人：江振誠 主廚國際廚藝經驗豐富，請參考網路訊息。
- 三、地 點：大仁科技大學 R215 廚藝示範教室。
- 四、報名日期：即日起至 101 年 6 月 13 日(三)下午五點前，名單將於 101 年 6 月 14 日(四)公告於大仁科技大學餐旅系網頁，
<http://q04.tajen.edu.tw/bin/home.php> 並以 E-MAIL 通知參加人員。
- 五、報名方式 E-mail 回覆至：m831011g@yahoo.com.tw 或傳真至(08)762-5440 陳國勝老師。
- 六、全程參與研習者核發 8 小時研習證明。
- 七、聯 絡 人：大仁科技大學餐旅管理系-陳國勝老師(行動電話：0931-756866)

『米其林星級餐廳經驗分享 與國際廚藝示範研討會』

活動日期：101年6月19日(二) 08:30-17:00

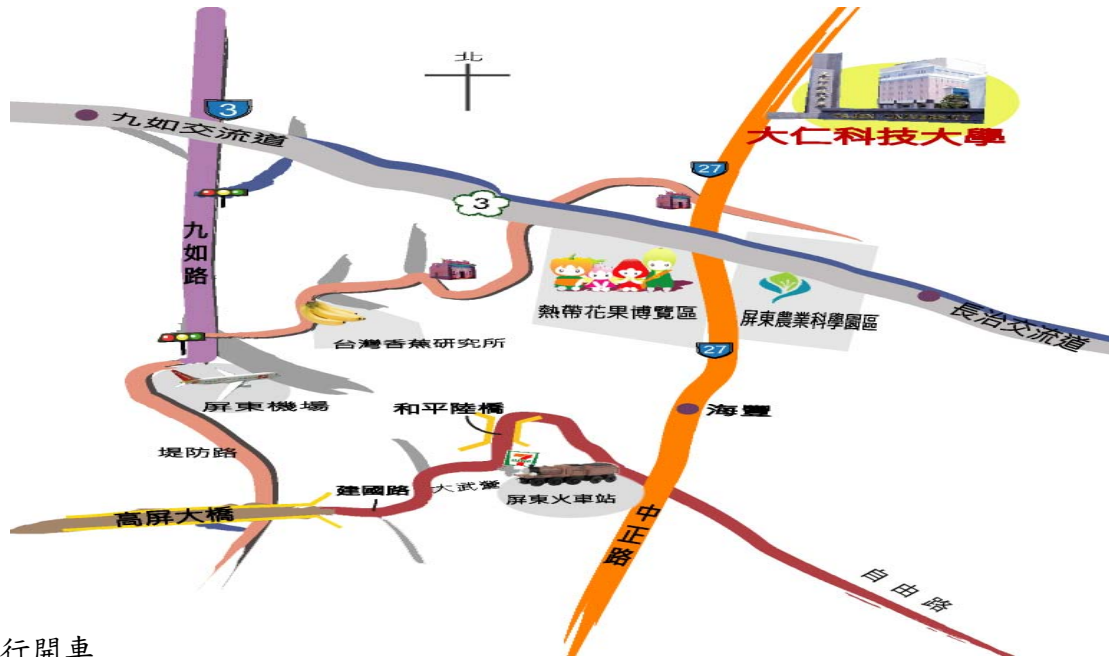
活動地點：大仁科技大學R215廚藝示範教室

時間	活動內容	主講者
08:15-08:45	報 到	
08:45-09:00	開幕致詞	大仁科技大學休閒餐旅學院 莊嘉坤 院長 大仁科技大學餐旅管理系主任 林漢明 主任
09:00-10:20	國際廚藝發展趨勢	國際名廚：江振誠 主廚
10:20-10:40	休息、茶點時間	
10:40-12:00	米其林星級餐廳經驗分享	國際名廚：江振誠 主廚
12:00-13:00	午餐時間	
13:00-14:30	江振誠 主廚廚藝示範	國際名廚：江振誠 主廚
14:30-14:50	休息、茶點時間	
14:50-16:30	江振誠 主廚廚藝示範	國際名廚：江振誠 主廚
16:30-17:00	Q & A	國際名廚：江振誠 主廚 大仁科技大學：陳國勝老師

主辦單位：大仁科技大學 餐旅管理系



大仁科技大學路線圖



自行開車

萬丹、新園、東港：沿台 27 線往北方向，經海豐三山國王廟 後再 4.6 公里，即達大仁科技大學 鳳山、大寮 過高屏大橋沿機場外圍道路，接台 3 線往九如方 向，第一個紅綠燈右轉經香蕉研究所沿本校路標 即可抵達

中、北部南下：下南二高屏東縣九如交流道右轉台 3 線往九如方 向，第一個紅綠燈左轉前行接南二高下面平面道路蘭花厥大道，前行至熱帶花果博覽區前左轉接台 27 線左轉 1km 即可抵達。

內埔、潮州：南二高北上方向，下長治交流道後，沿南二高下平面 道路直走，接台 27 線右轉，即可達大仁科技大學

火車與公車

屏東火車站左轉 → 屏東客運總站搭往鹽埔（不可搭經洛陽村）客運公車，即可到達大仁科技大學

搭乘台鐵：搭台鐵幹線至屏東站下車→再轉至屏東客運→往鹽埔至大仁科技大學

搭乘高鐵：搭高鐵至左營站下車，接國道 10 號往屏東方向，再轉入國道 3 號南下於屏東縣九如交流道下，右轉台 3 線往九如方向，第一個紅綠燈左轉前行接南二高下面平面道路蘭花厥大道，前行至熱帶花果博覽區前左轉接台 27 線左轉 1km 即可抵達。

搭飛機

屏東機場：出機場至屏東客運總站搭往鹽埔鄉客運公車（不可搭經洛陽村），約 10 分鐘。

高雄小港機場：出機場搭公路局客運至屏東客運總站，再轉車搭往鹽埔鄉客運公車（不可搭經洛陽村），約 40 分鐘

校園路線圖

