

國立高雄餐旅大學 高教深耕計畫【專業認證系列】

109年「創新台灣料理認證課程」課程研習推廣

一、課程源起：菜餚是人和人之間溫暖溝通的橋梁，而「台灣味」更是屬於台灣人融合各方而發展出自己獨特的語言。在經過時代更迭與不設限的多方料理交流下，激盪出台灣料理的生命力，本課程即透過高雄餐旅大學西餐廚藝系之專業教師基於經年對西式烹飪的技法、食材的熟稔，遵循台菜傳統又不失經典下發展出「創新台灣菜料理課程」，以廚藝的技法與經典的傳統文化為基礎，並在創新與跨界之間，提升台灣料理的創造力，讓台灣的語言可以接軌國際。

二、課程時數及培訓費用：

【創新台灣料理認證課程-課程研習推廣】

- 活動時間：2020 年 12 月 13 日(周日)
- 活動地點：國立高雄餐旅大學 第一實習大樓 C202 廚藝示範教室
- 活動人數：預計 60 位
- 本培訓費用：本研習經費來源為 109 年度高等教育深耕計畫子計畫二餐旅認證課程品牌輸出全額補助將不另行收費。
- 本研習結業後，頒發高餐大深耕計畫教研習證書

三、活動議程

高餐大 創新台灣料理認證課程 課程研習推廣			
日期	時間	主題	主講者
12 月 13 日 (日)	08:00-09:10	報到/ 致詞	
	09:10-10:10	廚藝示範 【經典台灣菜】	料理專家 林美慧老師
	10:20-11:20	廚藝示範 【創新台灣菜】	高雄餐旅大學 西餐廚藝系 陳寬定主任
	11:30-12:00	Q&A	陳寬定主任、林美慧老師
	12:00-13:00	午餐	
	13:00-14:00	廚藝講座 【經典台菜起源與文化】	埔里金都餐廳 林素貞老師
	14:00-15:00	廚藝講座 【經典台菜的說菜藝術】	埔里金都餐廳 王文正老師
	15:10-16:10	創新台灣料理 模擬認證考試	
	16:30	頒發研習證書	

四、報名及繳費資訊

報名時間：即日起至額滿為止。

報名網址：<https://scholar.nkuht.edu.tw/Meeting/meeting.aspx>

(研討會編號：7457或報名時間自行設定12月份)

聯絡方式：高教深耕計畫辦公室 張宇姍 助理 (07)806-0505 #12602

E-mail: kate@mail.nkuht.edu.tw

感謝您的報名與參與！

國立高雄餐旅大學交通資訊

- 學校地址：812高雄市小港區松和路1號
- 學校位置



● 交通路線

(1)自行開車

➤ A路線 - 從火車站：

由火車站中山路→宏平路→山明路→松和路→本校(自行開車至本校約50分鐘)

➤ B路線 - 從高速公路：

高速公路→88快速道路→由小港出口→鳳頂路→過埤路→高鳳路→營口路→松和路→本校(下88快速道路至本校約10分鐘)

(2)高鐵與捷運

➤ 至高鐵左營站轉搭乘捷運紅線，至終點站小港站出站，至4號出口(二苓國小)，搭乘接駁車R1(紅1)路或計程車，至高雄餐旅大學正門口下車，約10~15分鐘到達本校。

➤ 紅1公車時刻表：<http://southeastbus.com/index/kcg/R1A.html>

校園平面圖

活動地點：

(1)本校第一實習 C202 C202 廚藝示範教室

