

# 臺北市內湖區公所新聞稿

發稿單位：人文課

發稿日期：113年4月

聯絡人：吳梅哲

發稿電話：27925828轉208

內湖區公所113年「新住民丙級中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類證照班」將於4月30日下午2時，假樂廚烹飪教室(臺北市內湖區成功路4段62號2樓)舉辦課程結業式。

本次課程規劃以丙級中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類考試所需完成8項作品(包含蛋黃酥、綠豆椪等)及相關考試規範並搭配兩次模擬測驗為內容，希望學員在專業培訓課程後，皆能順利通過考試，取得技術士證照，獲得一技之長進入職場或微型創業。

內湖區區長林秉宗表示為新住民輔導及培力新住民，繼去年開設大受好評麵包類丙級烘焙證照班輔導13名學員考取烘焙食品-麵包丙級技術士證照，今年續開中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類證照培訓課程，幫助新住民在就業的路上多一份競爭力。

本次課程招收學員20名，報名的學員非常踴躍，有來自中國、緬甸和泰國等。每位學員除認真投入教室內學習，也在家中自行練習，主動積極學習精神令人感佩。本所為支持與鼓勵學員參加考試，特贈送每位學員術科考試所需網帽及圍裙，祝福每位學員一舉通過認證考試，未來就業路上能發揮所長，開創屬於自己的一片天。