

臺北市北投區公所

115年度烘焙新鮮人工作坊

招生簡章

一、課程目的

課程內容涵蓋麵包烘焙7項術科及西點烘焙3項術科證照考試術科及技巧，期盼透過專業師資與實作課程，使學員習得一技之長，交流不同文化脈絡下的烘焙風味特色及體驗食物製作的樂趣之餘，有助於豐富日常飲食選擇與職場應用，累積正向的證照準備經驗，期待學員更好的融入國內生活飲食文化與認識烘焙證照準備的歷程。

二、辦理單位

(一) 指導單位：臺北市政府。

(二) 主辦單位：臺北市政府民政局。

(三) 承辦單位：臺北市北投區公所。

(四) 協辦單位：臺北市北區新住民社區關懷據點、臺北城市科技大學烘焙創意與經營管理學程。

三、報名資格

依以下順序，以未曾參與本區新住民活動者優先錄取：

(一) 新住民本人。

(二) 新住民的配偶或家庭成員。

(三) 服務新住民之行政機關人員、教師、社工員、里鄰長。

(四) 對新住民及北投文化有興趣之一般民眾。

四、課程時間

本課程總堂數含結業式計為8堂，自4月2日起至5月21日止，逢週四下午1時至4時開課(其中第2堂及第6堂為全日6小時課程，上午9時開課)，合計30小時，詳見後附課表。

五、 課程地點

臺北城市科技大學飲和樓2樓烘焙教室 (臺北市北投區學園路2號)。

六、 報名方式

採線上報名，請使用臺北市新住民多元文化課程活動報名系統

<https://iwnet.civil.taipei/NewImmigrants/>

七、 報名日期

自2月24日 (二) 上午10時起受理報名，以招收**20名學員**為原則，開放5名候補學員人；報名人數滿額即截止報名。

八、 辦理方式

總堂數為8堂，總時數30小時。本所將依學員實際上課時數核發研習證明，並視預算提供全勤者獎品鼓勵；課程結束後，將成果報告函報民政局彙辦。

九、 課程表

堂次	日期	地點	時間	課程主題	授課老師	時數
1	4月2日 (四)	臺北城市科技大學飲和樓2樓 烘焙教室	13:00- 16:00	紅豆甜麵包	史惠麟老師	3
2	4月9日 (四)	臺北城市科技大學飲和樓2樓 烘焙教室	9:00- 16:00	奶油圓頂吐司 奶酥甜麵包	郭品岑老師	6
3	4月16日 (四)	臺北城市科技大學飲和樓2樓 烘焙教室	13:00- 16:00	圓頂葡萄乾吐司	史惠麟老師	3
4	4月23日 (四)	臺北城市科技大學飲和樓2樓 烘焙教室	13:00- 16:00	布丁甜麵包	史惠麟老師	3

堂次	日期	地點	時間	課程主題	授課老師	時數
5	4月30日 (四)	臺北城市科技大學 飲和樓2樓 烘焙教室	13:00- 16:00	山形吐司	史惠麟老師	3
6	5月7日 (四)	臺北城市科技大學 飲和樓2樓 烘焙教室	9:00- 16:00	橄欖型餐包 海綿蛋糕	郭品岑老師	6
7	5月14日 (四)	臺北城市科技大學 飲和樓2樓 烘焙教室	13:00- 16:00	泡芙+卡士達餡	史惠麟老師	3
8	5月21日 (四)	臺北城市科技大學 飲和樓2樓 烘焙教室	13:00- 16:00	烤布丁	史惠麟老師	3