

財團法人台灣優良農產品發展協會 函

地址：100台北市中正區重慶南路二段51號9樓
聯絡人：陳慶僖
聯絡電話：02-23567417 分機14
傳 真：02-23567416
電子郵件：shi@cas.org.tw

108

台北市信義區市府路1號

受文者：臺北市政府教育局

發文日期：中華民國108年7月16日
發文字號：優農字第1080002243號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如主旨

主旨：檢送108年「CAS水產品廚藝精進班」課程報名簡章乙份，詳如說明，惠請轉知所屬學校及相關人員踴躍報名。

說明：

- 一、依據行政院農業委員會「108年優良水產品驗證制度之推動」計畫編號:108救助調整-漁-01(4)(4)辦理。
- 二、因受限於個人喜好或是料理習慣，水產品在國中、小校園午餐所佔的比例往往偏低，因此本課程將邀請涵碧樓酒店陳宗佑副主廚、全國麗園楊俊民主廚、福華飯店黎子誠主廚聯合教學，將國產水產品融入團膳料理，讓校園午餐之廚房工作人員、營養師與專業廚師，透過課程相互交流水產知識與料理技巧，促進校園午餐多使用在地生產之水產品料理。
- 三、參與對象：從事國中小學學校之廚房工作人員、營養師等(現場可容納約45人)，屆時並請所屬機關(學校)予以公假參與。
- 四、本研習營訂於108年8月14日(三)，假中州科技大學沁明樓5樓中餐教室(A501)舉辦。(地址：彰化縣員林市山腳路三段2巷6號)
- 五、報名資訊：台灣優良農產品發展協會網站「報名專區」，請直接線上報名(<http://www.cas.org.tw>)名額有限(45名)，請及早報名，以免向隅。
- 六、相關資訊請逕洽台灣優良農產品發展協會推廣組陳慶僖專員，電話02-23567417分機14。

正本：宜蘭縣政府教育處、基隆市政府教育處、臺北市政府教育局、¹⁰⁸新臺北市政府教育
¹⁰⁸臺北市政府教育局



局、桃園市政府教育局、新竹市政府教育處、新竹縣政府教育處、苗栗縣政府教育處、臺中市政府教育局、南投縣政府教育處、彰化縣政府教育處、雲林縣政府教育處、嘉義市政府教育處、嘉義縣政府教育處、臺南市政府教育局、高雄市政府教育局、屏東縣政府教育處、臺東縣政府教育處、花蓮縣政府教育處、澎湖縣政府教育處、金門縣政府教育處、連江縣政府教育局、中華民國營養師公會全國聯合會、宏國德霖科技大學、新北市淡水區鄧公國民小學、大同餐盒有限公司、家嘉餐盒食品有限公司、晶巧便當工廠、小廚師食品工廠、合欣展業股份有限公司、小寶食品股份有限公司、香豪佳食品有限公司、上弘便當工廠、聯引餐盒廠、大新餐盒食品廠、侑芳食品廠、潔達有限公司、聚陽食品工廠、吉米餐盒食品工廠、佳祥餐盒食品廠、勝麟食品工廠有限公司、宏遠國際餐飲股份有限公司、統鮮美食股份有限公司、食家安飲食文化股份有限公司、第一餐盒股份有限公司、宮保王食品有限公司、欣欣團膳食品有限公司、中華料理職人餐旅交流協會

副本：行政院農業委員會漁業署

財團法人台灣優良農產品發展協會核對章

董事長 楊世沛

本案依照分層負責授權單位主管執行

108 年台灣優良水產品-CAS 水產品廚藝精進班課程 簡章

一、緣起：

攸關全國170萬學童食的安全，近年來學校午餐食安管理為社會大眾關注焦點，而在午餐原料中，CAS國產水產品安全、新鮮、營養豐富且選擇性也多，理應擔任重要菜色，然而或許是受限於水產特性或烹調方式，水產品料理並未受到全體學子的喜好，因此台灣優良農產品發展協會(以下稱CAS協會)擬邀中華料理職人餐旅交流協會研發CAS國產水產品，以適合團體膳食烹調之價格，烹煮方式、調味，並邀請涵碧樓酒店陳宗佑副主廚、全國麗園楊俊民主廚、福華飯店黎子誠主廚作烹調教學，透過廚藝課程，讓學校廚工、營養師共同交流，促進學童午餐增加美味國產水產料理。

二、計畫依據

行政院農業委員會漁業署108年度「優良水產品驗證制度之推動計畫」辦理

三、執行單位

中華料理職人餐旅交流協會、CAS協會

四、活動名稱

CAS水產品廚藝精進班

五、活動地點

中州科技大學沁明樓5樓中餐教室(A501)

彰化縣員林市山腳路三段2巷6號

六、參加對象

國中、小學學校之營養師、團膳單位、廚房工作人員等(專業烹飪教室最多容納45人數為限)

七、開課日期

108年8月14日(三)

八、報名截止日

即日起至108年8月12日下午5點止。

九、報名方式：台灣優良農產品發展協會網站「報名專區」，請直接線上報名(<http://www.cas.org.tw>)名額有限(45名)，請及早報名，以免向隅。

十、費用：免費

十一、訓練班課程內容：

上課時間	課程活動內容	演講者或主持人
9:30-10:00	報到	
10:00-10:10	長官致詞/課程簡介	漁業署代表/ CAS 協會
10:10-11:00	認識國產水產品、水產料理技巧	陳宗佑副主廚、CAS 協會
11:00-12:00	烹調示範	楊俊民主廚、黎子誠主廚
12:00-12:30	午餐	
12:30-15:00	實作/指導	楊俊民主廚、黎子誠主廚
15:00-15:30	綜合討論	楊俊民主廚、黎子誠主廚

一、備註

1. 若遇不可預知之天災，則依行政院人事局公佈之放假標準，活動將順延辦理，時間另行通知。
2. 若需申請公務人員研習時數之學員，請於報名系統確實填報，逾時將不另做申請，請見諒。

十二、交通資訊：詳如中州科技大學網站/交通及校園地圖
http://www.ccut.edu.tw/adminSection/ccut_index/showMap.asp