

教學內容

課程大綱		時數合計
<p>學科：西點蛋糕烘焙班簡介(4)、心理衛生健康課程(1)、性別平等(3)、就業求職技巧(4)、消費者行為與心理(3)、廉能課程(1)、勞工法規介紹(4)、烘焙餐飲市場趨勢(4)、烘焙食品營養學(4)、烘焙熱量計算(4)、烘焙西點概論(4)、餐飲管理概論(4)、烘焙餐飲連鎖分析(4)、開店地點選擇(4)、市場商圈評估(4)、廚房工作安全(4)、烘焙業職業素養(4)、食品衛生與安全(4)、烘焙材料介紹(4)、菜單成本計算(4)、原物料採購原則(4)、烘焙餐飲行銷學(4)、烘焙產品設計(4)、烘焙商品企劃(4)、烘焙蛋糕概論(4)、烘焙設備機具採購(4)、顧客溝通與關係(4)、顧客抱怨處理(4)、員工訓練管理(4)、人際溝通與團隊合作(4)、工作職場倫理(4)、職涯規劃(4)</p>	<p>術科：烘焙環境介紹與材料認識(8)、烘焙器具操作與維護(8)、吧檯環境介紹與材料認識(8)、吧檯器具操作與維護(8)、餐飲外場服務(8)、西點蛋糕類-1(8)、西點蛋糕類-2(8)、西點蛋糕類-3(8)、西點蛋糕類-4(8)、西點蛋糕類-5(8)、西點蛋糕類-6(8)、西點蛋糕類-7(8)、西點蛋糕類-8(8)、西點蛋糕類-9(8)、西點蛋糕類-10(8)、西點蛋糕類-11(8)、西點蛋糕類-12(8)、西點蛋糕類-13(8)、西點蛋糕類-14(8)、西點蛋糕類-15(8)、西點蛋糕類-16(8)、西點蛋糕類-17(8)、西點蛋糕類-18(8)、西點蛋糕類-19(8)、西點蛋糕類-20(8)、西點蛋糕類-21(8)、西點蛋糕飲品製作 1(8)、西點蛋糕飲品製作 2(8)、西點蛋糕飲品製作 3(8)、西點烘焙蛋糕實地參觀(8)、西點蛋糕創意搭配(24)、西點蛋糕烘焙班期末測驗(8)、新西點蛋糕概論(8)</p>	<p>400 小時</p>