

教學內容

課程大綱						
日期	授課時間	課程名稱	課程進度/內容	學/術科	授課時數	授課地點
10/14(六)	9：00~17：00	專業學術科	烘焙計算、 虎皮戚風蛋糕、辮子麵包	學/術科	8	R301 R303
10/15(日)	9：00~17：00	專業學術科	菠蘿甜麵包、裝飾鬆餅	學/術科	8	R301 R303
10/21(六)	9：00~17：00	專業學術科	沙菠蘿甜麵包、巧克力屋頂蛋糕	學/術科	8	R301 R303
10/22(日)	9：00~17：00	專業學術科	帶蓋白土司、小藍莓慕斯	學/術科	8	R301 R303
10/28(六)	9：00~17：00	專業學術科	墨西哥甜麵包、蘋果塔	學/術科	8	R301 R303
10/29(日)	9：00~17：00	專業學術科	牛角麵包、奶油棋格雙色蛋糕	學/術科	8	R301 R303

11/4(六)	9：00~17：00	專業學術科	三瓣丹麥土司、水液蒸烤乳酪蛋糕	學/術科	8	R301 R303
11/11(六)	9：00~17：00	專業學術科	巧克力慕斯、三層乳酪慕斯	學/術科	8	R301 R303
11/12(日)	9：00~17：00	專業學術科	鮮奶油玫瑰戚風蛋糕、雙皮核桃塔	學/術科	8	R301 R303
11/18(六)	9：00~17：00	專業學術科	裝飾海綿蛋糕、起酥甜麵包	學/術科	8	R301 R303
11/19(日)	9：00~17：00	專業學術科	帶蓋全麥土司、奶油水果蛋糕	學/術科	8	R301 R303
11/25(六)	9：00~17：00	專業學術科	雙峰紅豆土司、水果塔	學/術科	8	R301 R303
11/26(日)	9：00~17：00	模擬測試	題組(整組)	術科	8	R301 R303
12/2(六)	9：00~17：00	模擬測試	題組(個人) 每位學員挑選兩天練習	術科	8	R301 R303

12/3(日)	9 : 00~17 : 00	模擬測試	題組(個人) 每位學員挑選兩天練習	術科	8	R301 R303
12/9(六)	9 : 00~17 : 00	模擬測試	題組(個人) 每位學員挑選兩天練習	術科	8	R301 R303