

國際餐旅廚藝

技能競賽研習

國際競賽西式點心模具開發技術研習流程表

08:30 – 09:00	報到	1樓大廳
09:00 – 09:20	開幕式	201
09:20 – 10:50	模具開發講解 及示範	207
11:00 – 12:30	實務操作(咖啡 烘豆技巧)	205
12:30 – 13:30	中場休息及 交流茶會	205
13:30 – 15:30	實務操作及 交流時間	207
15:45 – 16:40	實務操作及 產品講解	207
16:40 – 17:00	Q & A歸賦 回溫暖的家	201

國際餐旅廚藝

技能競賽研習

藝技咖啡烘豆研習流程表

08:30 – 09:00	報到	1樓大廳
09:00 – 09:20	開幕式	201
09:20 – 10:50	咖啡挑豆 認識咖啡	207
11:00 – 12:30	實務操作(咖啡 烘豆技巧)	205
12:30 – 13:30	中場休息及 交流茶會	205
13:30 – 15:30	實務操作及 交流時間	207
15:45 – 16:40	實務操作及 產品講解	207
16:40 – 17:00	Q & A歸賦 回溫暖的家	201

國際餐旅廚藝

技能競賽研習

中式競賽料理研習流程表

08:30 – 09:00	報到	1樓大廳
09:00 – 09:20	開幕式	201
09:20 – 10:50	競賽講解	207
11:00 – 12:30	實務操作	205
12:30 – 13:30	中場休息及 交流茶會	205
13:30 – 15:30	實務操作及 交流時間	207
15:45 – 16:40	實務操作及 產品講解	207
16:40 – 17:00	Q & A歸賦 回溫暖的家	201