

馬卡龍設計師證照班

★課程內容	馬卡龍為法國知名甜點，除學習基本技藝之外，附帶造型裝飾並培育就業知能力。目前就業市場大幅需求餐飲專業相關技術人員，本班除考照外，可訓練烘焙業需求人力及創業所需知識。				
★師資簡介	戴士鈞老師 學歷：國立高雄餐旅大學-餐旅管理研究所碩士 專業領域：烘焙食品、西點裝飾				
★課程日期	106/12/07~106/12/23 每週四 18:00~22:00 (考試為週六 08:00~12:00)				
★招生對象	高中職以上畢業，餐飲相關科系人士，從事相關性質工作人員、學生、老師有興趣者	★上課人數	20 人		
★費用	4000 元(不含考照費) 1. 學費 九折 優惠： (1)本校學生、校友、推廣教育舊生(需持證) (2)敦親睦鄰：台南部分地區(請洽詢) 2. 學費 七折 優惠： (1)本校教職員(需持證) (2)本校校友會校友折扣(需參與本校校友會並持校友總會之證明)	★上課地點	民生二館 H2506、H2405 教室		
★課程表					
日期	時間	課程進度/內容	日期	時間	課程進度/內容
12/07	18:00	開訓典禮 馬卡龍設計師術科考試說明，分組實作	12/21	18:00 ~ 22:00	馬卡龍術科模擬考試
12/14	22:00	馬卡龍設計師術科考試說明，分組實作	12/23 (六)	08:00 ~ 12:00	馬卡龍設計師術科 及學科測驗考試
★報名方式	<ul style="list-style-type: none"> ● 現場報名： 至崑山科技大學行政中心一樓進修推廣處推廣教育組填寫報名表並繳費。 ● 網路報名： 1. 至本校推廣教育課程資訊網完成線上報名，並列印報名表及備妥身分證影本、相片(1吋)2張(採購買郵政匯票者檢附匯票)，郵寄至 71070 台南市永康區崑大路195號崑山科技大學進修推廣處推廣教育組。 2. 繳費方式 (1) 下載繳費單至銀行/ATM轉帳匯款繳交費用。 (2) 至郵局購買郵政匯票(抬頭為「崑山科技大學」)。 				
★退費辦法	<ul style="list-style-type: none"> ● 自報名繳費後至開班上課日前退學者，退還已繳學雜費等各項費用之 90%。自開班上課之日起算未逾全期 1/3 者退還已繳學雜費等各項費用之 50%。開班上課時間已逾全期 1/3 者，不予退還。學校未開辦成班，得全額退還已繳費用。 ● 不授予學位證書；欲取得學位應經各類入學考試通過後依規定辦理。 				
★備註	參與本輔導班請協助配合： <ul style="list-style-type: none"> ● 進入教室內嚴禁上課攝影，請務必配合。 ● 課程均為一次性課程，如有單堂課程時間無法配合，恕無法補課。 ● 請自備廚師服(廚師衣、圍裙、廚帽、防滑鞋)及保鮮盒，並勿穿短褲、涼鞋拖鞋。 ● 講義請妥善保管遺失不補發。 ● 請妥善維護各項實習器具，並請配合每堂下課器具點收及環境清潔工作。 				
★洽詢方式	<ul style="list-style-type: none"> ● 06-2727175 轉 254、264 mail: cee05@mail.ksu.edu.tw ● 崑山科技大學課程資訊網 網址: http://cee.ksu.edu.tw/ ● 官方 facebook 粉絲團：請搜尋「崑山科技大學推廣教育中心」，歡迎按讚與分享 				