112高級中等學校完全免試入學-資源挹注經費子計畫

A2-1發展活化教學、有效教學方式-西班牙美食研習活動

壹、辦理單位：教務處教學組主辦、餐管科承辦。

貳、參加對象：學區內國中與鄰近國中師長。

參、課程計畫流程表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 場次 | 時間 | 課程名稱 | 授課地點 |
| 12/2 (六) | P1 | 08:30-09:00 | 報到 | 第三會議室 |
| 09:00-09:30 | 職人經歷分享/西班牙飲食文化介紹 | 第三會議室 |
| 09:30-12:00 | 現場教學＆指導—塔帕斯手工鮪魚派製作 | 烘焙教室 |
|  | 12:00-13:00 | 午餐 | 第三會議室 |
| P2 | 13:00-15:30 | 現場教學＆指導—番茄大蒜橄欖油麵包製作 | 烘焙教室 |
| 15:30-16:00 | Q&A | 烘焙教室 |
| 16:00- | 賦歸 |  |



**GOOGLE 表單連結網址**

**授課老師簡歷**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **姓 名** | 陳建佑 | **性別** | █男 □女 |  |
| **專長** | 手工巧克力，巧克力工藝，法式甜點 | | |
| **現 職** | 台北君悅酒店點心房 | **職 稱** | 行政主廚 |
| **經 歷** | * 現任台北君悅酒店點心房行政主廚 * 台北君悅酒店點心房主廚 * 台北君悅酒店點心房副主廚 * 台北福華飯店點心房主廚 * 新竹芙洛麗飯店點心房主廚 * Agnes b cafe Taiwan 點心房主廚 * 小茶哉堂法式甜點點心房主廚 | | | |
| **教學經驗** | * 台北實踐大學兼任巧克力助理教授 * 台北德霖技術學院兼任巧克力和蛋糕助理教授 * 台北黎明科技大學兼任巧克力和蛋糕助理教授 * 台北醒吾科技大學兼任巧克力和蛋糕講師 * 台北景文科技大學兼任巧克力和蛋糕講師 * 台北城市科技大學兼任巧克力講師 * 高雄餐飲管理學校指導巧克力工藝及創新盤飾甜點示範 | | | |
| **評審資格** | * 台灣蛋糕協會評審委員 * 每年12月和3月南港世貿舉辦的蛋糕比賽評審 * 2016台灣伴手禮評審 * 2019年亞洲盃青年西點大賽台灣區選拔賽評審 * 2020嘉麗寶紅寶石Ruby巧克力大賽評審 * 2021德國IBA點心大賽台灣區選拔賽評審 | | | |
| **獲獎** | * 香港Hofex 巧克力工藝銅牌 * 新加坡FHA巧克力工藝銅牌 * 台灣國際廚藝大賽巧克力工藝-特金 * 嘉麗寶情人節巧克力蛋糕千人比賽-冠軍 * 亞洲盃甜點大賽台灣代表選拔賽 -冠軍 * 亞洲盃甜點大賽代表台灣拿到第4名晉級法國世界盃甜點大賽代表台灣拿到第10名（台灣10年來最好成積，總分超過9000分） | | | |