

駐馬來西亞台北經濟文化辦事處

TAIPEI ECONOMIC & CULTURAL OFFICE IN MALAYSIA

LEVEL 7, MENARA YAYASAN TUN RAZAK, NO. 200, JALAN BUKIT

BINTANG, 55100 K.LUMPUR, MALAYSIA.

TEL:603-21629648, 21629695 FAX:603-21622558

傳真信函封面

收件人：馬來西亞台灣商會聯合總會、馬來西亞留台校友會聯合總會、馬華公會婦女組、馬來西亞中華商會聯合總會、馬來西亞華商總會、馬來西亞中華大會堂總會婦女組、馬來西亞中華大會堂總會青年團、八大華青總協調、霹靂莪吧生金門會館、馬來西亞客家公會聯合會、馬來西亞寶島婦女協會、隆雪華堂婦女組、東馬區台灣商會

發件人：僑務組

發件日期：20.3.2012

發件頁數：11頁(含本頁)



事由：2012年中餐烹調製作班招生事

- 一、僑委會為協助海外台/華商研習適合於海外之中餐料理烹飪技術課程，特舉辦「2012年中餐烹調製作班」。本課程由實踐大學承辦，除邀請台灣專業餐廚教師及知名主廚教授實作及創業課程，並安排參訪觀摩相關知名業者。
- 二、辦理時間及課程內容如下：
 - (一)時間：2012年5月28日至6月8日。
 - (二)課程內容：包括中餐烹調實作、創業課程及參訪觀摩相關知名業者。
- 三、培訓對象：25歲以上非在學且通曉中文、有意學習中餐烹調相關實作技術，並在本地創業之華人。遴薦核錄原則如下：(1)海外僑營事業經營管理人員(2)在當地行業團體、公會擔任幹部者(3)近兩年未曾參加僑委會經貿研習班者(4)能提具創業計畫者；(5)年齡未超過60歲者為優先。
- 四、研習費用：
 - (一)僑委會負擔研習期間之教材、師資、場地及材料等學雜費用。
 - (二)學員自理由僑居地往返之機票交通費、研習期間之膳宿(午餐除外)及其他個人費用。
- 五、報名截止日期請詳參招生簡章。
- 六、檢送遴薦學員注意事項、預定課程表、招生簡章、推薦名單、報名表、參加確認書及新聞參考稿，請 查收參用。

僑務委員會「2012年中餐烹調製作班」

遴薦學員注意事項

一、研習時間及報名截止日期：

研習時間 2012 年 5 月 28 日至 6 月 8 日。

報名截止日期 2012 年 5 月 5 日。

二、培訓對象：

25 歲以上非在學且通曉中文、有意學習中餐烹調相關實作技術，並在僑居地創業之海外僑胞。遴薦核錄優先原則如下：(1) 僑營餐飲相關行業從業人員；(2) 在當地行業團體、公會擔任幹部者；(3) 近兩年未曾參加本會經貿研習班者；(4) 能提具創業計畫者；(5) 年齡未超過 60 歲者優先。

三、錄取名額：50 名。

四、遴薦方式及注意事項：

- (一) 同一家庭或同公司人員以一人參加為限，眷屬不得隨同參加課程。
- (二) 請確認受遴薦者之護照有效期限在 6 個月以上；另請勿遴薦持中國大陸護照之中國大陸僑民。
- (三) 因研習課程緊湊，遴薦時務請考量申請者之健康及體力情況，並請其評估體能足以負荷全程活動，填具「報名表」及「確認書」；另請勿遴薦無法全程參與研習之僑胞參加，以避免培訓資源浪費。
- (四) 請於收到僑胞報名表件審核後即時送會，本會將以隨到隨辦方式，即時核復，至報名截止後則不予受理。經錄取僑胞於接獲通知並依本會規定向承辦學校完成線上報到後取得錄取資格；如無人報名亦請回復。
- (五) 電子檔請自本會網站「www.ocac.gov.tw 首頁/華僑經貿投資/僑商研習園地/國內開班訊息」或全球僑商服務網「www.ocbn.org.tw/首頁/最新消息」下載，並請以正楷填寫或繕打。
- (六) 本研習班學員報名時不必繳交照片，報到後再由訓練單位拍攝。
- (七) 為擴大辦理經貿研習培訓、推動僑務之效益，並請鼓勵參訓僑胞於學成返回後，將學習內容與心得等以示範、教學或座談等方式於僑

「2012 年中餐烹調製作班」預定課程表

09:00~10:30	報 到	實踐大學-推廣部企劃團隊
10:30~11:10	學員聯誼座談	僑務委員會長官
11:10~11:30	僑務工作簡介	
11:30~12:00	◎始業式/團體合照	僑務委員會長官 實踐大學校長
12:00~13:30	◎歡迎餐會「頂廚圓宴」	僑務委員會
14:00~17:00	◎現代人飲食營養常識觀 ■飲食金字塔與營養知識 ■營養與健康	謝明哲 ■前台北醫學院院長 ■前台北醫學院保健營養系院長/ 主任
17:00~17:20	咖啡時間	
17:20~17:50	◎班務說明	實踐大學
18:00~19:00	◎辦理住宿-(龍邦僑園會館)	實踐大學
07:00~07:40	早 餐	
07:50~08:30	7:40 龍邦會館大廳集合→7:50 開車→8:10 劍潭→實踐大學	
09:00~12:00	◎中餐烹調製作班實作 ■實習廠所使用設備操作實務演練 >蒸餾的刀工 >排盤創新與藝術	吳麗園 ■台北市餐飲工會理事 ■台北市烹飪協會理事
12:30~13:30	午餐、休息	
13:30~17:30	◎中餐烹調製作班-創業基本專題 ■分析餐飲市場及趨勢與經營的策略 ■如何籌措在海外開中式餐飲店	王大東 ■前亞洲區肯德基總裁 ■大東餐飲顧問有限公司總經理
07:00~07:40	早 餐	
07:50~08:30	7:40 龍邦會館大廳集合→7:50 開車→8:10 劍潭→實踐大學	
08:30~12:30	◎中餐料理烹飪實作 ■中餐料理技巧-炸、蒸、爆炒 >炸響鈴-佐甜麵醬 >荷葉粉蒸子排 >薏仁海瓜子鮮湯 >干炸春筍	曾秀保 ■世貿聯誼會顧問 ■六福皇宮上海留園餐廳顧問
12:30~13:00	午餐、休息	
13:30~17:30	◎中餐料理烹飪實作 ■中餐料理-川味篇-拌、燻 >椒油蒜苗軟絲 >宮保鮮蝦球 >白玉圓脆心	曾秀保 ■世貿聯誼會顧問 ■六福皇宮上海留園餐廳顧問
07:00~07:40	早 餐	
07:50~08:30	7:40 龍邦會館大廳集合→7:50 開車→8:10 劍潭→實踐大學	

09:00~12:00	◎中餐料理烹飪實作 ■食材選購 ■醬汁的基本味配置及保存日程	吳文智 ■新天地餐廳行政主廚 ■前凱悅大飯店領班
12:00~13:30	午餐、休息	
13:30~16:30	◎中餐料理烹飪實作 ■料理基礎-古早粵味篇 > 薑汁炒魷魚 > 樹子鮮露海上鮮 > 金沙鱈魚球	吳文智 ■新天地餐廳行政主廚 ■前凱悅大飯店領班
07:00~07:40	早餐	
07:50~08:30	7:40 龍邦會館大廳集合→7:50 開車→8:10 劍潭→實踐大學	
08:30~17:00	◎企業參訪 ◎廚房設備-觀摩採購 ■參觀南僑食品/點心樓 ■餐飲陶瓷餐具參觀 ■迪化街南北雜貨認識 ■台客籃	曾秀保 ■世貿酒樓顧問 許加建 ■永兆尹總監兼開發部經理 張瑛瑄 ■實踐大學進修暨推廣教育部講師
07:00~07:40	早餐	
07:50~08:30	7:40 龍邦會館大廳集合→7:50 開車→8:10 劍潭→實踐大學	
09:00~12:00	◎中餐料理烹飪實作 ■點心篇-粵味篇 > 果律鮮蝦球 > 橙汁貴妃骨 > 豆酥羊豆肌	李杰堯 ■福容大飯店三鶯店主廚 ■前福華大飯店仁愛總店餐飲部浙江廚
12:30~13:30	午餐、休息	
13:30~17:00	◎中餐料理烹飪實作 ■點心甜品篇 > 蟹黃蒸燒賣 > 香菇魚翅餃 > 紅豆芝麻球	李杰堯 ■福容大飯店三鶯店主廚 ■前福華大飯店仁愛總店餐飲部浙江廚
07:00~07:40	早餐	
07:50~08:30	7:40 龍邦會館大廳集合→7:50 開車→8:10 劍潭→實踐大學	
09:00~12:00	◎中餐料理烹飪實作 ■中餐料理-台菜篇 > 翡翠玉元寶 > 魚肝冰豆腐 > 滷鮮-紅蟳米糕	施建豐 ■菁菁餐廳(金城店)負責人 ■中華美食交流協會理事長
12:30~13:30	午餐、休息	
13:30~17:30	◎中餐料理烹飪實作 ■宴會料理基礎-台菜篇 > 傳統美味-古味糖醋排骨 > 單麵豆腐煲 > 麻香三杯花枝 > 蒜泥炒瓦魚片	張和錦 ■奇莫美食廣場餐廳公案總裁 ■台灣美食展美食國際化主題館副召集人
07:00~07:40	早餐	

07:50~08:30	7:40 龍邦會館大廳集合→7:50 開車→8:10 劍潭→實踐大學	
08:30~12:30	◎中餐烹飪製作班 -創業基本專題講座 ■如何籌措餐飲業開業的流程 與資金規劃	楊瓊花 ■實踐大學餐飲管理系教授兼主任
12:00~13:30	午餐、休息	
13:30~16:30	◎中餐料理烹飪實作 ■江浙篇-燻、燒 >無錫排骨 >上海式燻魚 >蒜頭燒牛腩	劉宜嘉 ■福華大飯店江南春主廚 ■實踐大學僑委會海外僑商烹飪研習班教學講師
07:00~07:40	早餐	
07:50~08:30	7:40 龍邦會館大廳集合→7:50 開車→8:10 劍潭→實踐大學	
08:30~12:30	◎中餐料理烹飪實作 ■小吃特色風味飲食 >台灣味文化-極品滷肉飯 >經典養生牛肉麵 >雙品風味小菜	許加建 ■京兆尹總監兼開發部經理 ■前寶之鼎主廚兼總監 ■鎮王牛肉麵事業研發部兼總主廚
12:30~13:30	午餐、休息	
13:30~18:00	◎中餐料理烹飪實作 ■小吃特色風味甜品 >甜品集-台式麻糬 烏龍茶奶酪 >台灣平信-土鳳梨酥	許加建 ■京兆尹總監兼開發部經理 ■前寶之鼎主廚兼總監 ■鎮王牛肉麵事業研發部兼總主廚
07:00~7:40	早餐	
07:50~8:30	7:40 龍邦會館大廳集合→7:50 開車→8:10 劍潭→實踐大學	
09:00~12:00	◎中餐料理烹飪實作 ■烹調技法-滷汁、蜜汁 >紅燒蜜汁滷肉 >蒜苗魚塊 >西施白鳳柳	蔡清南 ■福華大飯店宴會廳主廚
12:30~13:30	午餐、休息	
13:30~16:30	◎中餐料理烹飪實作 ■烹調技法篇-醬爆 >XO醬炒環球 >左宗雞絲 >香辣蟹腿	鄭衍基 ■現任福華大飯店行政總主廚 ■前國賓飯店餐飲部行政主廚
07:00~07:40	早餐	
07:50~08:00	7:40 龍邦會館大廳集合→7:50 開車→8:10 劍潭→實踐大學	
09:00~12:00	◎分組成果製作結業發表	曾秀保 ■世貿聯誼會顧問 ■六福皇宮上海留園餐廳顧問
12:00~13:30	◎結業成果發表/餐會	僑務委員會長官及實踐大學董事長 暨校長共同蒞臨主持
13:30~16:00	◎綜合座談/結業式	僑務委員會長官及實踐大學董事長 暨校長共同蒞臨主持
15:10~15:30	歸政-實踐大學→龍邦會館→台北車站	

僑務委員會「2012年中餐烹調製作班」

招生簡章

一、研習目的：

為協助僑胞研習適合於海外創業之中餐料理烹飪技術課程，藉以培植僑胞創業實力及提升經營事業能力。

二、研習時間：2012年5月28日至6月8日。

三、報名截止日期：2012年5月5日。

四、主辦單位：僑務委員會

五、承辦單位：實踐大學

六、研習地點：實踐大學（台北市大直街68號）

七、研習對象：

25歲以上非在學且通曉中文、有意學習中餐烹調相關實作技術之僑胞，並在僑居地創業之海外僑胞，另近兩年未曾參加本會經貿研習班者為優先。

八、研習課程內容及時數：

(一)實際研習課程11天，研習總時數合計至少70小時。

(二)課程內容：包括介紹各類中餐料理烹飪技巧、實際烹調操作、食材之認識、營養講解及應用與選購等專業課程、創業基礎課程及參訪觀摩相關知名業者；預定課程表請洽參駐外館處或華僑文教服務中心。

九、費用負擔方式：

(一)本會負擔學員研習期間之教材、師資、場地及材料等學雜費用。

(二)學員自理部分：

1. 由僑居地往返之交通費、研習期間膳宿及其他個人費用；如需住宿安排，可洽由承辦單位實踐大學協助代訂住宿。
2. 研習所需書籍及實作制服費用，委由實踐大學統一採購。

十、報名注意事項：

(一)報名表件請以正楷填寫或繕打，於簽名處親簽後，送各駐外館處或華僑文教服務中心報名。未經核轉逕向本會或承辦單位報名者，概不受理。報名表件請向各駐外館處或華僑文教服務中心索取或逕自本會網站 (www.ocac.gov.tw 首頁/華僑經貿投資/僑商研習園地/國內開班訊息) 及全球僑商服務網 (www.ocbn.org.tw 首頁/最新消息) 下載。

(二)同一家庭或同公司人員僅限一人報名參加，眷屬不得隨同參加課程。

(三)錄取僑胞於接獲通知後，應依本會規定向承辦學校完成線上報到以確

認取得錄取資格。

十一、其他

- (一)本研習班課程緊湊，請報名者衡量自身健康及體力狀況，以免研習期間不堪負荷，致影響班級學習。如因而發生意外事故，應自負責任及相關醫療與返回僑居地等相關費用。
- (二)本會於研習期間為參加人員投保新台幣二百萬元意外險，參加人員如認不足，請自行斟酌額度加保；另參加人員須於行前辦妥個人醫療保險，在台活動期間如因疾病就醫治療，應自行負擔所有醫療費用。