

新北市政府職業訓練中心自辦115年度餐飲職類證照輔導訓練 「中餐烹調(葷食)丙級證照輔導班(2)-新住民優先班」週課表

主辦單位：新北市政府職業訓練中心

訓練地點：新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(新北市新店區民生路45號)

訓練起迄時間：115年5月9日至115年7月5日(112小時)

週次	日期	星期	授課時數	授課時間	課程內容	學、術科	授課老師
一	5/9	六	8	8:00-17:00	廚房器具使用守則、廚房衛生安全 301\302組實務教學分組操作解析 刀工教學:基礎刀工、水花片、盤飾	術	謝雅卿
二	5/10	日	8	8:00-17:00	301-1 青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆 301-2 燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯炒雞絲	術	林修宇
三	5/23	六	8	8:00-17:00	301-3 蛋白雞茸羹、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲 301-4 黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯	術	謝雅卿
四	5/24	日	8	8:00-17:00	301-5 香菇肉絲油飯、炸鮮魚條、燴三鮮 301-6 糖醋瓦片魚、燜燒辣味茄條、炒三色肉丁	術	林修宇
五	5/30	六	8	8:00-17:00	301-7 榨菜炒肉片、香酥杏鮑菇、三色豆腐羹 301-8 脆溜麻辣雞球、銀芽炒雙絲、素燴三色杏鮑菇	術	謝雅卿
六	5/31	日	8	8:00-17:00	301-9 五香炸肉條、三色煎蛋、三色冬瓜捲 301-10 涼拌豆干雞絲、辣鼓椒炒肉丁、醬燒筍塊	術	林修宇
七	6/6	六	8	8:00-17:00	301-11 燴咖哩雞片、酸菜炒肉絲、三絲淋蛋餃 301-12 雞肉麻油飯、玉米炒肉末、紅燒茄段	術	謝雅卿
八	6/7	日	8	8:00-17:00	302-1 西芹炒雞片、三絲淋蒸蛋、紅燒杏菇塊 302-2 糖醋排骨、三色炒雞片、麻辣豆腐丁	術	林修宇
九	6/13	六	8	8:00-17:00	302-3 三色炒雞絲、火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏菇條 302-4 鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲	術	謝雅卿
十	6/14	日	8	8:00-17:00	302-5 三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆干絲 302-6 三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲	術	林修宇
十一	6/27	六	8	8:00-17:00	302-7 薑味麻油肉片、竹筍炒肉丁、醬燒煎鮮魚 302-8 豆薯炒豬肉鬆、麻辣溜雞丁、香菇素燴三色	術	謝雅卿
十二	6/28	日	8	8:00-17:00	302-9 燴素什錦、脆溜荔枝肉、鹹蛋黃炒薯條 302-10 滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、麻辣金銀蛋	術	林修宇
十三	7/4	六	8	8:00-17:00	302-11 黑胡椒溜雞片、蔥燒豆腐、三椒炒肉絲 302-12 馬鈴薯燒排骨、五彩杏菇丁、香菇蛋酥燜白菜	術	謝雅卿
十四	7/5	日	8	8:00-17:00	模擬考	術	林修宇

備註：

- 1、 本班為原場考照，課表本中心保有課程最後更動權利。
- 2、 配合莊敬高職115年度第3梯次即測即評考試，受理報名時程:05/18-05/25，學術科測試及發證時程:07/13(起)。