



2017 年韓國調理協會
KICC 國際料理大賽基礎評審證照研習

一、臺灣北區承辦單位：健行科技大學餐旅管理系

二、韓國主辦單位：(社團法人)韓國調理協會

三、舉辦目的

為增進國際競賽料理與烘焙創意美學和工藝之推展與相互交流，2017年7月24日至7月29日來台舉辦「2017年韓國調理協會KICC國際料理大賽基礎評審證照研習」，將最新國際餐飲包含西餐與烘焙等，藉由韓國專業國際教師實務操作分享予臺灣專業師傅與教師，並透過二日師資實作與考評，交流與推廣國際賽事技術與知識。

四、社團法人韓國調理協會師資簡介

Kim Kwang-Eeg-(社)韓國調理協會會長

Lee Seo-Wook- 韓松料理學院代表理事、(社)韓國調理協會顧問委員長

Lee Yoon-Ho- (社)韓國調理協會副會長，忠清大學校食品營養外食學系教授 韓國餐飲國家代表隊西餐，甜點十年以上資格

Lee Dong-Keun-(社)韓國調理協會副會長-國際大學校酒店外食料理系教授 韓國餐飲國家代表隊西餐，甜點十年以上資格

Kim Jae-Yong- (社)韓國調理協會次長

五、參加對象：

各業界專業師傅、以及高中職與大專院校餐飲科系教師及對餐飲有興趣、且教授相關課程教師。

六、研習內容：如研習大綱，並且全程中文翻譯。

七、完成全程研習者，頒發研習 12 小時證明。

八、通過測試者，由主辦單位(社團法人)韓國調理協會頒發

「KICC 國際料理大賽基礎評審證照」。

九、參與研習課程期間請穿著專業廚師工作服。

十、授課考官：

Lee Yoon-Ho, Lee Dong-Keun

十一、研習資訊

研習日期：2017 年 7 月 24(一)，25(二)日

研習地點：健行科技大學餐旅管理系

報名窗口：熊小姐，0938509627，a0938509627@gmail.com

研習費用：新台幣 3,500 元(含研習證書費)

十二、【匯款資訊】

銀行戶名：宥星創意行銷有限公司

匯款銀行：聯邦銀行大竹分行 銀行代號:803

匯款帳號：08210-0016385

敬請先將報名表電子檔寄出完成報名，收到 email 回覆通

知確認後再匯款(請於 3~5 日內完成匯款)。

十三、預計招收人數：40 名(額滿為止)

研習日期	課程大綱
<p>7/24 第一天 09:00~17:00</p>	<p style="text-align: center;">● 國際大賽西餐前菜靜態展示調理師~</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.國際大賽西餐前菜靜態展示方式與內容介紹 2.國際大賽西餐前菜靜態展示示範 3.學科講解與術科實作複習 4.術科考試內容: <ol style="list-style-type: none"> (1)考試時間 3 小時 (2)製作一冷前菜與一熱前菜(分量適中、搭配裝飾與醬汁)
<p>7/25 第二天 09:00~12:00</p>	<p style="text-align: center;">● 國際大賽西餐前菜靜態展示評審~</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.國際大賽西餐前菜靜態展示評審規則介紹 2.國際大賽西餐前菜調理評分方式說明 3. 學科講解與術科實作複習 4. 術科考試內容: <ol style="list-style-type: none"> (1)考試時間 1 小時 (2)國際大賽西餐前菜靜態展示評審模擬考試

研習課程報名表

研習班別		2017 年韓國調理協會 KICC 國際料理大賽基礎評審證照研習							
姓名	中文				身分證字號				
	英文	(請參考護照，證書僅顯示英文名字)			性別		<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女		
學經歷						出生日期		西元年月 日	
服務 單位						行動電話			
		部 門			職 稱			聯絡電話 ()	
						傳真電話 ()			
通訊地址									
E-mail									
匯款訊息		ATM 轉帳：填寫匯款日期及轉帳後 5 碼							
報名人		(簽章) 民國 年 月 日							