

105 廚藝學院週 特別展覽與講座

| | | | |
|----------|--------------------------|----------------|---------------------|
| 綠 | 台灣綠紀錄 | Show 高餐 | 夢想起飛：浪漫下午茶-好食慢慢主廚講座 |
| | 來去哈地瓜：Formosa-“諸”光“竹”夢特展 | | 夢想起飛：王品高長宏經理講座 |
| | 高餐香草園巡禮，茶香與草香品評 | | 我在米其林看見世界 |
| | 有種生活風格叫小鎮講座 | | 呈新承藝-微型創業展 |
| | 綠色高雄世界行 | | 把世界帶進來-高餐藍帶參訪 |
| | 花花綠綠蔬果展 | | 美味帶回家-高餐精緻伴手禮 |
| 食 | 由台灣出發的泰式料理 | 藝 | 食藝-法國飲食文化 |
| | 創意料理展演 | | 人、自然、生命攝影展 |
| | 茶與餐講座 | | 飲食電影 |
| | 國際名廚展演(法、義、日) | | 糖藝表演與製作 |
| | 天山下的美食-北方菜系文化介紹 | | 傳統技藝展演 |
| | 元祖食品企業講座 | | 食材與藝術攝影講座 |
| | 來者是客：外籍青年學客家料理 | | 細如髮絲-拉麵秀 |
| | 春之饗宴 | | 花果世界-蔬果雕鹽雕藝術秀 |
| | 片鴨秀與品評 | | Sweet World-西點講座 |
| | 燒臘 party | | 母親節蛋糕示範與裝飾 |

PS. 校外人士或團體請先預約入場，以利座位安排！

◎至本校參觀團體於參觀結束，至本校行政川堂服務台，憑打卡證明及填寫問卷可領取小禮品乙份！

廚藝學院週活動

| 105.04.25(一) 第一天 | | | | | |
|------------------|------------------------|---|----------------|----------------------|---|
| 時間 | 主題 | | 地點 | 承辦單位 | 參與班級/備註 |
| 11:00-12:30 | 開幕迎賓茶會 | ★山中舞動的小精靈—桃源樟山國小小朋友 ★熱歌勁舞迎嘉賓—熱舞社表演 ★好友自遠方來--長官致歡迎詞 ★廚服暨伴手禮走秀 | 行政川堂 | 廚藝學院 | 精緻茶點迎賓客 1.各單位伴手禮準備 2 樣*50 份 2.廚藝科同學協助外場 |
| 11:00-17:00 | 各科系所靜態展 | | 各展出場地 | 各科系所 | |
| | 人、自然、生命攝影展 | | 行政川堂 | 廚藝學院 | |
| | 台灣綠紀錄：有機誌書展 | | 行政川堂 | 廚藝學院 | |
| | 教師聯展 | | 行政川堂 | 廚藝學院 | |
| | 美味帶回家：精緻伴手禮販售 | | 行政川堂 | 各科系所 | |
| | 花花綠綠蔬果展 | | 行政川堂 | 廚藝學院 | |
| | 高餐香草園巡禮 | | 辛香園 | 西廚系 | |
| | Formosa-“蔬”光“竹”夢特展 | | 飲食文化展示館 VS 品牌館 | 飲食所 餐創所 | |
| 10:00-16:00 | 2016 高等暨技職教育教學實務研討會 | | 行政 6F 國際會議廳 | 師培中心 廚藝學院 教卓計畫 | |
| 13:30-14:30 | 由台灣出發的泰式料理-瓦城泰統示範講座(一) | ★瓦城主廚群 | D503 | 中廚系 | |
| 14:40-15:40 | 由台灣出發的泰式料理-瓦城泰統示範講座(二) | ★瓦城主廚群 | D503 | 中廚系 | |

| | | | | | |
|-----------------|-----------|-------------|------------|-----|--|
| 13 : 00-15 : 00 | 我在米其林看見世界 | ★林若喬主廚 | 圖資館 7F 會議廳 | 廚藝科 | |
| 13 : 00-15 : 00 | 烘焙業的學習與發展 | ★杜佳穎主廚 | D302 | 烘焙系 | |
| 13 : 30-15 : 30 | 夢想起飛-好食慢慢 | ★簡儀松主廚、佩宜主廚 | D203 | 西廚系 | |
| 14 : 00-16 : 00 | 創意料理 | ★方緯翔老師 | C401 | 廚藝科 | |

105.04.26(二) 第二天

| 時間 | 主題 | | 地點 | 承辦單位 | 參與班級/備註 |
|-------------|---|-----------------|--------------------|-------------|------------|
| 10:00-16:00 | 呈新承藝-微型創業成果展 | | 第二實習大樓 1F 綜合會議廳 | 廚藝科 | |
| 09:10-12:10 | 一起學西餐 | ★周建華主廚 | D203 | 西廚系 | |
| 10:00-12:00 | 母親節蛋糕示範 裝飾(含芋頭餡製作) | ★汪文雄主廚(前國賓飯店主廚) | D302 | 烘焙系 | |
| 10:30-12:00 | 細如髮絲-拉麵秀表演 | ★何建彬老師(前福華飯店主廚) | 中點教室 | 中廚系 | 邀請高雄兒童之家學童 |
| 10:00-11:30 | 天山下的美食-北方菜系 文化介紹 | ★高餐大潘江東副校長 | 圖資館 7F 會議室 | 中廚系 廚藝學院 | |
| 11:00-15:00 | DIY-糖藝示範 | ★DIY 教學 | D1F | 廚藝科 | 勿預約 |
| 11:30-12:30 | 片鴨秀與品評 | ★林致信老師 | D503 | 中廚系 | |
| 10:00-17:00 | 快樂餐食-Pizza house 2F 西廚 · 浪漫下午茶 3F 烘焙咖啡 廳 · 中式綠餐盒 | | 請洽各科系 | 各科系 | |
| 13:00-15:00 | 母親節蛋糕示範 裝飾(含芋頭餡製作) | ★汪文雄主廚(前國賓飯店主廚) | D302 | 烘焙系 | |
| 13:30-15:00 | 茶食搭配的好滋味 | ★薛舜迪經理(詠心奉茶) | D503 | 中廚系 | |
| 13:30-15:30 | 波波加洛-創意義式料理 示範 | ★陳韋丞主廚 | D203 | 西廚系 | |
| 14:00-16:00 | 飲食電影-巴黎御膳房 | ★陳麗光老師 | 圖書館 7F 會議室 | 中廚系 廚藝學院 | |
| 14:00-15:00 | 把世界帶進來-高餐藍帶 參訪 | ★蘇國堯老師 | 高餐藍帶園區 | 廚藝學院 | |

105.04.27(三) 第三天

| 時間 | 主題 | | 地點 | 承辦單位 | 參與班級/備註 |
|-------------|---|--------------|-----------------|--------------------|------------------------------|
| 10:00-16:00 | 呈新承藝-微型創業成果展 | | 第二實習大樓 1F 綜合會議廳 | 廚藝科 | |
| 09:30-14:00 | 來者是客：外籍青年學客家料理 | ★陳嘉謨主廚 | D503、D504 | 餐創所 中廚系 廚藝學院 | 高師大華語學員 文藻華語學員 屏科大華語學員 |
| 10:00-12:00 | 從產地至餐桌-福爾摩沙番薯 | ★徐仲老師 | 圖資館 7F 會議室 | 研究所 | |
| 11:10-15:00 | DIY-糖藝示範 | ★DIY 教學 | D1F | 廚藝科 | 勿預約 |
| 10:20-12:10 | 把世界帶進來-藍帶參訪 | ★蘇國堯老師 | 藍帶學園 | 西廚系 廚藝學院 | |
| 10:00-11:00 | 傳統糖藝-捏麵人(一) | ★羅紫正老師 | C401 | 廚藝科 | |
| 11:00-12:00 | 傳統糖藝-捏麵人(二) | ★羅紫正老師 | C401 | 廚藝科 | |
| 11:30-12:30 | 片鴨秀與品評 | ★林致信老師 | D503 | 中廚系 | |
| 10:00-17:00 | 快樂餐食-Pizza house 2F 西廚·浪漫下午茶 3F 烘焙咖啡廳·中式綠餐盒 | | 請洽各科系 | 各科系 | |
| 13:20-15:20 | 把世界帶進來-藍帶參訪 | ★蘇國堯老師 | 藍帶學園 | 西廚系 廚藝學院 | |
| 13:30-15:30 | 百年台味-台南阿霞飯店料理 | ★吳建豪主廚 | D503 | 中廚系 | |
| 13:30-15:30 | 春之饗宴 | ★屠國城主廚 | C401 | 廚藝科 | |
| 14:00-16:00 | 跨國企業的经营管理 | ★大陸元祖食品張秀琬總裁 | D302 | 烘焙系 | |

| | | | | | |
|-----------------|----------------|-------------------|------------|------|-----------------|
| 14 : 00-16 : 00 | DIY-Pizza 教學 | ★DIY 教學 | C203 | 西廚系 | |
| 13 : 30-15 : 30 | 連鎖企業的經營管理 | ★王品高長宏經理 | 圖資館 7F 會議室 | 廚藝學院 | |
| 13 : 30-15 : 30 | 國際名廚示範講座：愛上義大利 | Angelo Agliano 主廚 | D203 | 西廚系 | |
| 14 : 30-16 : 30 | DIY-糖霜餅乾 | ★DIY 教學 | C401 | 廚藝科 | 邀請屏東萬丹、瓦瑤國小弱勢學生 |

105.04.28(四) 第四天

| 時間 | 主題 | | 地點 | 承辦單位 | 參與班級/備註 |
|-------------|---|-------------------------|-----------------|-------------|---------|
| 10:00-14:00 | 呈新承藝-微型創業成果展 | | 第二實習大樓 1F 綜合會議廳 | 廚藝科 | |
| 09:00-10:00 | 把世界帶進來-高餐藍帶 | ★蘇國珪老師 | 高餐藍帶學園 | 廚藝學院 | |
| 10:00-12:00 | 國際名廚—北方菜展演 | ★張華九主廚 | D503 | 中廚系 廚藝學院 | |
| 10:00-11:30 | 綠色高雄世界行 | ★高雄市農業局蔡復進局長 | 圖資館 7F 會議室 | 廚藝學院 | |
| 11:10-13:00 | DIY-糖藝示範 | ★DIY 教學 | D1F | 廚藝科 | 勿預約 |
| 11:30-12:30 | 片鴨秀與品評 | ★林致信老師 | D503 | 中廚系 | |
| 10:00-17:00 | 快樂餐食-Pizza house 2F 西廚·浪漫下午茶 3F 烘焙咖啡廳·中式綠餐盒 | | 請洽各科系 | 各科系 | |
| 12:00-14:00 | 來去"哈地瓜"-地瓜品味活動 | | 請洽餐創所 | 餐創所 | |
| 13:30-15:30 | Sweet World-西點講座 | ★Hiratsuka Makito(樂沐餐廳) | D203 | 西廚系 | |
| 14:00-16:00 | 花果世界--蔬果雕鹽雕藝術秀 | ★喜來登飯店食材藝術中心黃銘波主廚 | D503 | 中廚系 | |
| 14:00-16:00 | 夢想起飛-分享業界經歷及過程 | ★吳克己主廚 | D302 | 烘焙系 | |
| 14:00-16:00 | DIY-Pizza 教學 | ★DIY 教學 | C203 | 西廚系 | |

105.04.29(五) 第五天

| 時間 | 主題 | | 地點 | 承辦單位 | 參與班級/備註 |
|-------------|---|---|-------------|-------------|-----------|
| 09:00-10:00 | 把世界帶進來-高餐藍帶 | | 高餐藍帶學園 | 廚藝學院 | |
| 09:30-11:00 | 食藝-法國飲食文化之風采 | ★蔡倩玟老師(旅居巴黎 10 年) | 圖書館 7F 會議室 | 研究所 廚藝學院 | |
| 10:00-12:00 | 儂來台味 | ★黃景龍主廚 | D503 | 中廚系 | |
| 10:00-12:00 | 有種生活風格叫小鎮 | ★【天空的院子·文創小鎮】創辦人何培鈞先生 | 行政大樓 5F 簡報室 | 研究所 | 名額: 100 位 |
| 10:30-12:00 | DIY-糖霜教學 | ★烘焙小教室 | D302 | 烘焙系 | |
| 10:00-17:00 | 快樂餐食-Pizza house 2F 西廚·浪漫下午茶 3F 烘焙咖啡廳·中式綠餐盒 | | 請洽各科系 | 各科系 | |
| 13:30-15:30 | 國際名廚展演-春之頌 | ★日籍鎌倉聰主廚(前大阪百急總主廚) | D203 | 西廚系 | |
| 13:30-15:00 | 讓美食成永恆-食材與藝術攝影講座 | ★許宏偉老師(T.O. Studio 西奧攝影) (0915-279009) | 圖資館 7F 會議室 | 廚藝學院 | |
| 13:00-15:30 | 燒臘 party | ★林致信老師 | 行政川堂 | 中廚系 | |