

檔 號：
保存年限：

晴佳國際有限公司 函

地址：104台北市中山區松江路235巷35號2
樓之一

聯絡人：林宜萍

電話：(02)66176779

Email：unisuntw@gmail.com

電文
封條

受文者：國立成功大學附設高級工業職業進修學校

| | |
|------------------------|--------------|
| 國立成功大學附設 高級工業職業進修學校 | |
| 收 文 日 期 | 107年 4月 16 日 |
| 總 冊 數 | 1070452 |

發文日期：中華民國107年4月13日

發文字號：應商字第2018041301號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文(2018041301_Attach1.pdf)

主旨：【葡萄酒初階侍酒師/乳酪鑑賞師】乙級雙證照密集輔導
班，歡迎貴校相關系所師生、有志進入餐飲產業者，報名
參加。

說明：為提升西式餐飲服務的飲食文化深度，培養餐飲業的專業
侍酒服勤技能應用與乳酪產品說明，謹訂5/19-5/20舉辦
餐飲證照研習課程。敬請惠予公告並鼓勵師生參加，至感
公誼。

一、日期：2018/05/19(週六) - 2018/05/20 (週日)

二、地點：國立台北科技大學推廣教育中心(台北市忠孝東路三
段1號)

三、線上報名網址：<http://www.17learn.com.tw/>

四、研習內容：兩天研習課程將至少品嚐精選10款葡萄酒款
精選10乳酪、5款精選，並搭配巧克力、法式麵包、乾果等
食材，依實際上課提供為準。詳見活動研習簡章(如附件)

五、凡完成研習者，將授予16小時研習證明；通過認證考試者
，並頒發檢定合格證書。

六、若有相關疑問歡迎來電洽詢02-6617-6779 林小姐。



ABMA Applied Business Management Association

中華民國應用商業管理協會

| | |
|--------------------|---|
| <p>培訓規劃</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 提升西式餐飲服務的飲食文化深度。 - 培養餐飲業的專業侍酒服勤技能應用。 - 將葡萄酒/乳酪相關專業知識融入工作中。 - 流暢標準的侍酒程序與乳酪產品說明。 |
| <p>研習對象</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1.具備符合教育部規定之高中職、大專校院教師(含兼任實習教師)。 2.具備符合教育部規定之大專校院學生，欲甄試大學、研究所相關科系者。 3.對課程有興趣或欲提升職場競爭力者。 4.因應職場績效考核，需提供佐證文件或資格證明者。 |
| <p>研習大綱</p> | <p>葡萄酒初階侍酒師: 課程大綱 (05/19 上課)</p> <p>葡萄酒概論、葡萄酒品種、瞭解各國葡萄酒的產生與優點、香味感官概論、產地與分級、品酒侍酒標準服務與禮儀、呼吸醒酒(Breathing)葡萄酒之開啟(Opening The Bottle) / 過酒換瓶(Decanting)、葡萄酒之點選(Order) / 葡萄酒杯之認識(Glasses)、食物與葡萄酒之搭配(Food and Wine Matching)、剩餘葡萄酒(Leftover Wine) / 葡萄酒之貯存之處理事宜、葡萄酒的空距(Ullage) / 儲酒專業知識、侍酒標準操作呈現</p> <p>乳酪鑑賞師: 授課大綱 (05/20 上課)</p> <p>何謂乳酪?何謂起司? 真假乳酪特色、如何享用乳酪板、如何保存、歐洲法定產區制 AOC、DOC、PDO 介紹、乳酪 7 大分類介紹、知名乳酪介紹、製作工法介紹</p> <p>* 兩天研習課程將至少品嚐精選 10 款葡萄酒款 精選 10 乳酪、5 款精選，並搭配巧克力、法式麵包、乾果等食材，依實際上課提供為準)</p> |
| <p>報名方式</p> | <p>一律採取線上報名，請點選連結：http://www.17learn.com.tw/curriculum</p> |
| <p>研習費用</p> | <p>費用：NT\$12,800 早鳥優惠價 NT\$ 9,800</p> <p>費用包含 16 小時研習+兩張乙級證照檢定費+講義+午餐茶點+材料費、酒杯</p> |
| <p>檢定方式</p> | <p>葡萄酒初階侍酒師</p> <p>考試時間：六十分鐘。滿分為 100 分，七十分(含)為通過標準。學科與術科成績經加權計算達 70 分(含)以上者，授予合格證書。</p> <p>學科(佔 50%) - 採中文筆試測驗；學科題型: 選擇題(共 50 題，每題 2 分，總分 100 分，單選題，答錯不倒扣)</p> <p>術科(佔 50%) - 品酒侍酒標準服務與禮儀</p> |

ABMA Applied Business Management Association 中華民國應用商業管理協會

| | |
|-------------|--|
| | <p>乳酪鑑賞師</p> <p>考試時間：六十分鐘。滿分為 100 分，七十分(含)為通過標準。學科與術科成績經加權計算達 70 分(含)以上者，授予合格證書。</p> <p>學科(佔 50%) - 採中文筆試測驗；學科題型：選擇題(共 50 題，每題 2 分，總分 100 分，單選題，答錯不倒扣)</p> <p>術科(佔 50%) - 乳酪盲測</p> <p>學科與術科成績經加權計算達 70 分(含)以上者，授予合格證書。</p> |
| 結訓頒發 | 凡完成研習者，將授予研習證明；通過認證考試者，並頒發檢定合格證書。 |
| 繳費方式 | 完成線上報名後，請務必於課前完成繳費，可利用 ATM、網路銀行、銀行櫃台轉帳或匯款。惟匯款手續費需由匯款人自行負擔，手續費金額依各金融機構規定。 |
| 服務電話 | (02) 6617-6779 (林小姐)； (週一至週五:上午 09:30-12:30, 下午 13:30-17:30) |
| 其他 | 喝酒不開車，開車不喝酒，請學員搭乘大眾交通工具。 未滿 18 歲以上之學員請勿報名本課程。 |

* 以上師資、課程內容、時間及場地等，開課單位保留變更之權利。

* 諮詢電話：02-6617-6779 (週一至週五；上午 09:30-17:30)

| 研習日期 / 時間 | | 研習內容、議題 第一天 (週六) |
|---------------|--|------------------|
| 09:00 - 09:30 | 報到、領取資料 | |
| 09:30 - 10:20 | 葡萄酒概論、葡萄品種 | |
| 10:20 - 10:30 | Break Time | |
| 10:30 - 11:20 | 瞭解各國葡萄酒的生產與優點、香味感官概論 | |
| 11:20 - 11:30 | Break Time | |
| 11:30 - 12:20 | 產地與分級、品酒侍酒標準服務與禮儀 | |
| 12:30 - 13:30 | 午餐時間 | |
| 13:30 - 14:20 | 呼吸/醒酒(Breathing)、葡萄酒之開啟(Opening The Bottle)/ 過酒換瓶(Decanting)、葡萄酒之點選(Order)/ 葡萄酒杯之認識(Glasses) | |
| 14:20 - 14:30 | Break Time | |
| 14:30 - 15:20 | 食物與葡萄酒之搭配(Food and Wine Matching)、剩餘葡萄酒(Leftover Wine)/ 葡萄酒之貯存之處理事宜 | |
| 15:20 - 15:30 | Break Time | |
| 15:30 - 16:20 | 葡萄酒的空距(Ullage)/儲酒專業知識、侍酒標準操作呈現 | |
| 16:30 - 17:30 | 葡萄酒初階侍酒師認證考試 | |

| 研習日期 / 時間 | 研習內容、議題 第二天：(週日) |
|---------------|-----------------------------|
| 09:30 - 10:20 | 何謂乳酪?何謂起司? |
| 10:20 - 10:30 | Break Time |
| 10:30 - 11:20 | 真假乳酪特色、如何享用乳酪板 |
| 11:20 - 11:30 | Break Time |
| 11:30 - 12:20 | 如何保存、歐洲法定產區制 AOC、DOC、PDO 介紹 |
| 12:30 - 13:30 | 午餐時間 |
| 13:30 - 14:20 | 乳酪 7 大分類介紹 |
| 14:20 - 14:30 | Break Time |
| 14:30 - 15:20 | 知名乳酪介紹 |
| 15:20 - 15:30 | Break Time |
| 15:30 - 16:20 | 製作工法介紹 |
| 16:20 - 16:30 | Break Time |
| 16:30 - 17:30 | 乳酪鑑賞師 認證考試 |

