課程名稱 創意自助餐

課程屬性 |社會與生活

課程編號

|942-1311

授課老師 |葉東璋

最高學歷/立德大學休閒管理研究所碩士

相關學經歷/調酒監評證、教育部講師證、中餐丙級證照、調酒丙級證照、餐旅服務證照、 南台科大、正修科大、中華醫事科大餐旅系講師、法國Maix s南區主任、環華 企業家西餐主任、台北晶華酒店調酒師

現職/立德大學、台南市社區大學資深教師(任教六學期以上)

上課時間

|每週一晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2005年09月05日(星期一)

課程理念



關於這一門課:

1. 為什麼想開這門課?希望帶領學員共同學習甚麼

現今時代正在進行大幅度的改變,流通革命、金融革命、資訊革命這三大革命正在同時進行中, 企業人事的重整、員工提前退休已變得稀鬆平常,使得原本十分安穩的中、老年上班族選擇自行 創業的案例越來越多,其中又以『餐飲業』獨占鼇頭。『創意小舖』應運而生,然而這是屬於小 本經營,產品的變化性小,獲利有限,而現今的顧客對餐飲的要求越來越高,不僅要菜色多元化 ,用餐的空間也要求廣大舒適,一個價錢就可以品嚐各式各樣的餐點,包括西餐的沙拉、日式的 壽司、中式的火鍋、美式的燒烤、法式的甜點、義式的麵食、歐式的濃湯、泰式的涼拌以及多樣 化的飲料與冰品,也因此可以提高價位,創造更多的利潤。這就是繼『創意小舖』之後的『創意 自助餐』,課程中除了教授多元化的餐點之外,還包括自助餐廳的管理與經營分析,讓喜愛美食 的您可以品嚐到更多更有趣的創意料理!

2. 修此門課需具備什麼條件?

不需要會煮菜,但需要喜歡吃美食料理的人,不管您是否有修過『創意小舖』(一)、(二)、 (三)、(四)、(五),只要你喜歡『創意小舖』,就不能錯過『創意自助餐』

3. 上課的方式是怎麼進行的?學生可以有什麼收穫?

食材由老師準備,學員只需要帶著一顆快樂學習的心來上課,上課方式以實務操作為主,結合一 些管理概念,讓學員可以體驗到餐飲的美味,更可為未來的事業奠定基礎。

4. 如何取得學分? (評量方式)

出席率/團體間的互動/學習的心得/期末的成果分享

教 材 費 1500 元

招生人數 28 人(若非課程特殊需求,每班招收人數至少 35 人。)

學分收費 3 學分 3000 元 (18 週課程/一次上課 3 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2005-09-04	課程簡介	

	晚上07:00~09:50		
2	2005-09-11 晚上07:00~09:50	手工現拌凱撒沙 拉	
3	2005-09-18 晚上07:00~09:50	歐式田園沙拉	
4	2005-09-25 晚上07:00~09:50	泰式酸辣蝦湯	
5	2005-10-02 晚上07:00~09:50	雞蓉玉米濃湯	
6	2005-10-09 晚上07:00~09:50	韓式海鮮煎餅	
7	2005-10-16 晚上07:00~09:50	日式照燒雞	
8	2005-10-23 晚上07:00~09:50	日式燒烤	
9	2005-10-30 晚上07:00~09:50	沙爹冬粉蝦煲	
10	2005-11-06 晚上07:00~09:50	沙爹鴨血肥腸煲	
11	2005-11-13 晚上07:00~09:50	黯然銷魂飯	
12	2005-11-20 晚上07:00~09:50	· 量汁脆餅	
13	2005-11-27 晚上07:00~09:50	杏仁巧克力糖	
14	2005-12-04 晚上07:00~09:50	香烤芋頭酥	
15	2005-12-11 晚上07:00~09:50	港式拔絲香蕉	
16	2005-12-18 晚上07:00~09:50	香港大良炸鮮奶	
17	2005-12-25 晚上07:00~09:50	户外教學- 實際探訪自助餐 廳	
18	2006-01-01 晚上07:00~09:50	自助餐之經營與 管理/學員座談	