

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`sn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』獨占鰲頭。『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	薑汁脆餅	
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	戶外教學- 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	

