

課程名稱 | 創意小舖三

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 932-1509

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 2004年09月06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

有了菜單設計的基礎，根據所設計的菜單選購適當的設備，而採購技巧更是一家餐飲店賺錢與否的關鍵，除此之外，如何管理食品和非食品的方法，如何將餐飲電腦化，使餐飲更簡單。我們都知道餐飲店要賺錢，除了地點一定要好，這攸關創店前的前置成本，以及創店後的食物成本及其他成本的高低與否，如何開發廠商、和廠商議價，管理價格以及成本控制，這些都是能讓你的餐飲店走的更長久的方法。

2. 修此門課需具備什麼條件？

就算沒有上過花式飲品與調酒以及創意甜點製作的人，也可以來參加，如果有上過創意小舖（一）、（二）的更是不能錯過，因為就完整的菜單而言，你已學會飲料和甜點，如果再加上主菜，尤其在台南幾乎每家餐飲店都有小火鍋，有的甚至以火鍋當主菜，所以只要想學、愛吃美食的人皆可來參加。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

將學員分組，以模擬店舖的方式進行課堂演練，並於第十八週舉辦模擬店舖開張，邀請社大學員進與評鑑。除了會作美味的鍋料理，還學會如何算食物成本，制定價格，為未來的開店奠基

4. 如何取得學分？（評量方式）

教師評鑑50%，社大學員評鑑50%

5. 備註&推薦書目

指定教材 | 《餐飲採購管理》

教材費 | 1500 元

招生人數 | 30 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	2004-09-05 晚上07:00~09:50	課程簡介	
2	2004-09-12 晚上07:00~09:50	日式火鍋之涮涮鍋	
3	2004-09-19 晚上07:00~09:50	採購管理與方法	
4	2004-09-26 晚上07:00~09:50	日式火鍋之石狩鍋	
5	2004-10-03 晚上07:00~09:50	採購規範與品質標準	
6	2004-10-10 晚上07:00~09:50	日式火鍋之壽喜燒	
7	2004-10-17 晚上07:00~09:50	採購電腦化	
8	2004-10-24 晚上07:00~09:50	歐式火鍋之起司火鍋	
9	2004-10-31 晚上07:00~09:50	採購管理系統	
10	2004-11-07 晚上07:00~09:50	歐式火鍋之布根地火鍋	
11	2004-11-14 晚上07:00~09:50	採購價格管理	
12	2004-11-21 晚上07:00~09:50	泰式火鍋之海鮮酸辣鍋	
13	2004-11-28 晚上07:00~09:50	成本控制	
14	2004-12-05 晚上07:00~09:50	泰式火鍋之香茅火鍋	
15	2004-12-12 晚上07:00~09:50	廠商開發與議價	
16	2004-12-19 晚上07:00~09:50	泰式火鍋之椰香咖哩雞鍋	
17	2004-12-26 晚上07:00~09:50	戶外教學	
18	2005-01-02	出師測試	

	晚上07:00~09:50		
--	---------------	--	--