檔　　號:
保存年限:

臺北市私立開平餐飲職業學校 函

地址：臺北市大安區復興南路二段148巷24號
承辦人：吳佩穎
聯絡方式：02-2755-6939分機255
傳真：02-2754-1970
電子信箱：penny10933@kpvs.tp.edu.tw

受文者：屏東縣立鶴聲國民中學

發文日期：中華民國115年9月15日
發文字號：私開教字第2609150001號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：(2609150001_2609150001_ATTACH1.pdf、2609150001_2609150001_ATTACH2.jpg)

裝

主旨：檢送本校辦理「開平餐飲學校115學年度國中教師技職教育研習_好茶好蛋學堂：料理探索×手作體驗-教師餐飲知能研習課程」實施計畫乙份，請鼓勵所屬踴躍報名，請查照。

訂

說明：

一、欲結合第28屆主廚盃「友善好蛋」創意料理，深化食農教育內涵，透過認識在地農業文化與餐飲技職學習特色，掌握學生進路發展，並促進國中與高中職教師交流，共同協助學生適性就學。

線

二、辦理日期:115年10月17日(六)09:00-16:30。

三、研習對象:全國國中教師36名。

四、報名方式:採線上報名，請上“全國教師在職進修資訊網”報名，課程名稱：好茶好蛋學堂：料理探索×手作體驗。報名截止日期：115年10月14日(三)，課程名單將於開課前三天確認遴選名單。

五、研習集合時間、地點:當日上午9:15-9:30報到(9:30發車)
於淡水捷運站一號出口處。

六、研習地點：新北市淡水區樹興里樹林口1-3號。

七、研習時數：全程參與者，研習結束後核給研習時數。

八、研習詳細內容請參閱實施計畫，有相關事宜，歡迎洽詢2755-6939轉255，吳組長。

正本：彰化縣公私立國民中學、連江縣公私立國民中學、金門縣公私立國民中學、澎湖縣公私立國民中學、臺東縣公私立國民中學、花蓮縣公私立國民中學、宜蘭縣公私立國民中學、屏東縣公私立國民中學、嘉義縣公私立國民中學、雲林縣公私立國民中學、南投縣公私立國民中學、臺北市公私立國民中學、苗栗縣公私立國民中學、新竹縣公私立國民中學、嘉義市公私立國民中學、新竹市公私立國民中學、基隆市公私立國民中學、高雄市公私立國民中學、臺南市公私立國民中學、臺中市公私立國民中學、桃園市公私立國民中學、新北市公私立國民中學、臺北市民族實驗國民中學、臺北市濱江實驗國民中學、臺北市西湖實驗國民中學、福智學校財團法人雲林縣福智實驗國民中學

副本：電子公文交換章 2026/09/22 11:58:07

臺北市開平餐飲學校
115 學年度國中教師技職教育研習計畫

一、研習目的：

1. 結合第 28 屆主廚盃「友善好蛋」創意料理主題，深化餐飲教育內涵。
2. 認識在地農業文化與餐飲技職教育特色，協助教師掌握學生進路發展。
3. 促進國中與高中職教師交流，共同協助學生適性就學。

二、辦理單位：

臺北市開平餐飲學校。

三、研習對象：

以全國國中教師為主，預計招收 36 名，額滿為止。因活動食材及場地座位均依報名人數準備，僅限錄取教師本人參加，恕不開放攜帶家屬或陪同人員，敬請配合。

四、辦理時間：

115 年 10 月 17 日（星期六）09:00－16:30。

五、報名方式：

請至「全國教師在職進修資訊網」報名。

- 課程名稱：好茶好蛋學堂：料理探索×手作體驗
- 報名截止日期：115 年 10 月 14 日（星期三）
- 錄取名單將於活動前三日確認，請確認錄取後再行參加。

六、研習時數：

全程參與者，於研習結束後依實際參與情形核給研習時數。

七、經費來源：

由本校相關經費項下支應。

八、活動內容及流程：

時間	活動內容
09:20－09:30	教師報到及集合（淡水捷運站 1 號出口）
09:30	搭乘中型巴士出發
10:00－12:00	採集香草及製作餡料
12:00－13:00	用餐、休息及自由活動
13:00－13:30	餐飲科特色介紹
13:30－16:30	甜點製作及裝飾手作體驗
16:30	集合返程（於淡水捷運站下車）

九、注意事項：

1. 本活動由開平餐飲學校用心規劃，敬請錄取教師珍惜研習資源並準時、全程參與。
2. 活動期間請勿任意離席，並共同維護課程秩序及研習品質。
3. 因食材及座位數量有限，請勿攜帶家屬或陪同人員參加。
4. 如錄取後臨時無法出席，請提前聯繫承辦人員，以利依序通知候補教師。

十、聯絡資訊：

- 聯絡人：招生組組長吳佩穎
- 電話：(02) 2755-6939 轉 255
- 電子信箱：penny10933@kpvs.tp.edu.tw

開平餐飲學校
KAI PING CULINARY SCHOOL

第28屆主廚盃系列活動
國中教師餐飲研習

餐飲專業交流
體驗永續料理新思維





配合第28屆主廚盃「餐飲永續」理念，規劃國中教師餐飲研習，透過專業示範、實作體驗與交流，認識餐飲教育及永續料理的多元應用。

活動內容及流程
10：00 採集香草做餡料
12：00 品嚐茶籽油料理
13：00 學校介紹
13：30 認識雞相關知識及手作甜點及裝飾
16：30 大合照與QA時間

活動時間 115年10月17日（六）09:00–16:30

活動對象 全國國中教師

集合地點 淡水捷運站09:30交通車準時出發

立即線上報名
名額有限，把握機會

課程編號：5720006

聯絡人:吳佩穎　電話:(02)2755-6939#255
信箱:penny10933@kpvs.tp.edu.tw