

當代法料廚藝工作坊(II)

-台灣在地食材與法式料理的創藝與發想-



對象: 大專及高中職餐飲老師、輔大餐旅系學生(大三、大四優先)
餐旅所友會及畢業生

日期: 6月12日(星期一)·附有研習證明

時間: 9:00~17:00(供應午餐)

講師: Pr. Robert Walljasper (New York City College of Technology)

主辦單位:輔仁大學餐旅管理學系

協辦單位:輔仁大學餐旅所所友會

服裝: 全套廚師服+工作鞋 地點: 輔大餐旅系 HE204

名額: 8組32名(以報名繳費完成, 額滿為止)

報名費: 大專及高中職餐飲老師、輔大餐旅系學生、餐旅所友會及畢業生\$1,000

外校、外系學生老師\$1,500

(報名時請繳訂金\$1,000)

(額滿為止)

由講師講解, 學員實地操作

相關疑問請與柯文華老師

聯繫 02-2905-3755 ·

0918360677

073770@mail.fiu.edu.t

Menu including Bites/Finger Foods · Main Dishes · Dessert

報名方式: 請填寫報名表, 並將報名表 email 給廖雅瑛小姐(報名表與繳交費用完成者, 報名才算成功, 屆時無法參加者無法退費, 但可找替補的人。名額有限, 請大家把握機會。)

Robert Walljasper 專業比賽獲獎---

Culinary Olympics 2016, awarded Bronze Medal Individual

Judge - International Jury 14th International Istanbul Gastronomy Festival (COCFED)

Salon of Culinary Arts, Garde Manger Team, Grand Prize 2015, Gold medals 2014

Culinary World Cup 2014, Awarded Diploma in individual

Salon of Culinary Arts, Individual Silver Medal 2013

中法廚藝工作坊(II)報名表

- 報名對象：大專及高中職餐飲老師、輔大餐旅系學生、餐旅所友會及畢業生
- 報名人數：8組32名(名額有限，額滿為止)
- 日期：6月12日(星期一)，9:00~17:00(供應午餐) 附有研習證明
- 講師：Dr. Robert Walljsper (New York City College of Technology)
- 服裝：全套食製服+工作鞋，地點：HE204
- 費用：大專及高中職餐飲老師、輔大餐旅系學生、餐旅所友會及畢業生\$1,000。外校、外系學生老師\$1,500。(感謝教卓計畫部分經費補助)
- 報名截止日：即日起至額滿為止
- 主辦單位：輔仁大學餐旅管理學系，協辦單位：輔仁大學餐旅所所友會

報名方式：請將該報名表與報名費親自繳交至廖雅瑛助教辦公室，或使用下列資訊匯款，報名表與費用繳交完成才算報名成功。

聯絡人及研習報名方式：

*聯絡人：輔仁大學餐旅管理學系廖雅瑛小姐，報名表請 E-mail 或傳真至：
072128@mail.fju.edu.tw，連絡電話 02-29053863，傳真電話 02-29063832

*匯款資料：使用匯款，請來電通知

銀行：台灣新光商業銀行(銀行代碼 103) 城內分行

帳號：0116-10-100705-5

戶名：輔仁大學學校財團法人輔仁大學餐旅所所友會

(報名表與訂金繳交完成者報名才算成功，屆時無法參加者訂金恕不退還，但可找替補的人。名額有限請大家把握機會。)

<input type="checkbox"/> 大一 <input type="checkbox"/> 大二 <input type="checkbox"/> 大三 <input type="checkbox"/> 大四 <input type="checkbox"/> 教師(服務學校_____)				<input type="checkbox"/> 所友會 <input type="checkbox"/> 畢業生(畢業年度__)			
中文姓名				英文姓名			
聯絡電話/手機							
餐食需求		<input type="checkbox"/> 葷食		<input type="checkbox"/> 素食			
備註		車號					

有任何相關疑問請聯絡：柯文華老師

Email: 073770@mail.fju.edu.tw / Tel: 02-2905-3755 / Line ID: 0918360677