

農業部農糧署

「國產米特性與專業烹飪應用培力課程」報名簡章

115.09.17

壹、活動目的

「米飯」是臺灣餐飲文化的核心靈魂，也是決定餐廳口碑與回購率的關鍵。為深化餐飲業者對國產米品質規格、品種特性及商用烹煮技術的認知，農業部農糧署辦理「國產米特性與專業烹飪應用培力課程」，於北、中、南、東地區各規劃 1 場次，協助餐飲業者建立用米品質管理與標準化烹調能力。

課程邀請業界專家及資深主廚，內容涵蓋商用品種與採購策略、商用設備煮飯標準作業流程，以及創意米食菜單設計與商品化實作，期能提升餐飲營運效益，並擴大國產優質米於餐飲通路之應用。

貳、辦理單位

一、主辦單位：農業部農糧署(以下簡稱農糧署)。

二、執行單位：台灣農創興業股份有限公司。

三、協辦單位：台東縣外燴服務人員職業工會、社團法人台南市觀光協會、中華餐飲業產業工會文山總會、財團法人台中世界貿易中心。

參、報名資格：全臺餐飲業現職廚師、主廚、餐飲採購或菜單開發決策人員等。

肆、受訓人數：120 人(每場次 30 人，每人限報乙場次，請勿重覆報名)。

伍、辦理時間及地點

場次	日期	地點	地址	授課講師
臺東場	115 年 10 月 27 日(二) 9 時至 16 時 30 分	台東外燴人員職業工會 職訓中心	臺東市岩灣里 興安路一段 688 號	王記松老師
臺南場	115 年 11 月 3 日(二) 9 時至 16 時 30 分	台南市觀光 協會-廚藝培 訓中心	臺南市永康區 鹽和街 244 號	王記松老師
臺北場	115 年 11 月 10 日(二) 9 時至 16 時 30 分	中華餐飲產 業工會-文山 廚訓教室	臺北市文山區 景文街 42 號 5 樓	王記松老師
臺中場	115 年 11 月 16 日(一) 9 時至 16 時 30 分	台中世貿中 心-廚藝教室	臺中市西屯區 天保街 60 號	林奕成老師 (木木主廚)

陸、報名方式

一、報名期間：即日起於每場次課程日期的前 10 個工作天截止報名。

二、報名方式：

(一) 本課程採網路報名，請有意報名者於填寫報名資料前，請先詳細閱讀本課程簡章相關規定，並請至下列網站填寫報名表(網址：<https://forms.gle/mhWSuoLli2ZJfSLL7>)。



掃描 QRcode 報名

(二) 報名人員應提供任職餐廳或公司名稱，以供資格審核。

(三) 收件確認：報名人員送出表單後，請主動洽詢執行單位承辦窗口(台灣農創興業股份有限公司林小姐 04-23393028 #45) 確認收件。

(四) 資料補正：報名資料如有缺漏，執行單位得通知報名人員於 3 個日曆天內完成一次補正；逾期未完成者，不予受理。

三、錄取方式：由執行單位審查報名資料擇優錄取 120 人(每場次 30 人，備取 10 名)，錄取名單將於課程報名截止後 3 個工作天內以電子郵件通知，請留意報名時所填寫信箱之正確性。錄取優先順序：可配合參加本課程後續米食推廣者。

柒、報名費用：

一、本培訓為免費課程，僅需完成相關報名手續，不收取任何費用，課程期間所需之推廣手冊、結訓證書、茶水及午餐費(無素食提供)等由執行單位供應，另響應環保，請自行攜帶環保杯；惟交通費、住宿費及旅費等未明列費用，由派訓單位或個人自理。

二、保證金：

(一) 錄取人員收到通知後，應於 3 個工作日內以轉帳或匯款方式繳交保證金新臺幣 500 元；逾期未繳者，視同放棄錄取資格，由候補人員依序遞補。

(二) 退還方式：課程當日完成報到、簽到及簽退，且全程參與者，於課程結束簽退後現場以現金全額無息退還保證金。

(三) 取消規定：未於課程日期至少 7 個工作日前取消，或無故未出席者，保證金原則上不予退還。

捌、課程內容

時間	課程單元	培訓課程內容大綱
08:40-09:00	學員報到	領取學員手冊與培訓用具
09:00-11:00	白米商用品種、品質及煮飯教學	1. 了解米的品種：重要產區、精選商用米種。 2. 了解米的品質：中華民國國家標準(CNS)白米標準、產銷履歷農產品驗證、有機農產品驗證。 3. 台灣米食文化：傳統小吃與年節米食。 4. 如何煮出香Q米飯： (1) 熟悉煮飯商用設備：50 人份瓦斯煮飯鍋、50 人份電子鍋、10 人份電子鍋、蒸烤箱。 (2) 烹煮白米標準作業流程。 5. 餐廳運營結構：米的採購與消費者行為分析。
11:00-11:30	提問及回饋分享	用米檢核機制問答、交流研討與專業交流
11:30-12:30	午休時間	用餐時光
12:30-14:00	主廚實作示範	菜單商品化：主廚創意米食設計與示範操作。
14:00-15:30	學員實作精進	學員分組創意米食實作與技術指導。
15:30-16:30	試吃/回饋/結業頒證與合照	1. 成果試吃、講師回饋講評、頒發培訓證書與合照。 2. 課後問卷填寫。

玖、結業證書及推廣機制

- 一、結業證書：全程參與並完成簽到、簽退及課程要求之學員，將獲頒農糧署核發之「國產米特性與專業烹飪應用培力課程」。
- 二、食米教育推薦講師：取得結業證書之學員，將優先納入「食米教育推薦講師」名單。

三、國產優質米推廣餐廳：取得結業證書學員所屬之餐飲企業，將列為重點輔導對象，優先納入本計畫後續相關活動之邀請名單。

壹拾、權利義務及個人資料利用

報名人員所填寫之資料，將由主辦單位及執行單位於辦理資格審核、錄取通知、課程執行、結業證書核發及後續相關活動通知等目的範圍內蒐集、處理及利用。報名人員完成報名，即視為已詳閱、瞭解並同意遵守本簡章及活動相關公告。

壹拾壹、注意事項

- 一、學員應依通知時間完成報到，並全程參與課程；如有發燒、腹瀉、呼吸道疾病或其他身體不適情形，宜儘速就醫及休養，並主動聯繫執行單位。
- 二、如遇颱風、天然災害、系統異常或其他不可抗力因素，主辦單位或執行單位得調整活動期程、場地或辦理方式，或暫停、取消活動；涉及學員權益之重大變更，將透過活動官方管道公告或通知。
- 三、主辦單位保有最終修改、變更、活動解釋及取消活動之權利；未盡事宜依農糧署全球資訊網公告辦理。

壹拾貳、活動聯絡窗口

執行單位：台灣農創興業股份有限公司，聯絡人：林小姐，連絡電話：(04)2339-3028 #45