

109 年 CAS 水產品廚藝精進班課程活動簡章

一、緣起：

近年來學校午餐食材為社會大眾關注，而CAS水產品安全、新鮮且多元，因此特邀請涵碧樓酒店陳宗佑副主廚，透過課程讓學校的營養師、廚工..等來接觸更多CAS水產料理，用美味吸引學生喜歡上水產美食，此外透過專業廚師、營養師等共同交流學習，期望學校午餐因此增添更多美味國產水產料理。

二、計畫依據

109年度「優良水產品驗證制度之推動」計畫辦理

三、執行單位

台灣優良農產品發展協會

四、活動名稱

CAS水產品廚藝精進班

五、活動地點

臺北市松山區寧安街12號(育達高級商業家事職業學校)

六、參加對象

國中、小學學校之營養師、團膳單位、廚房工作人員等

七、開課日期

109年8月19日(三)

八、報名須知：

1. 報名網址及 QR code：

<https://reurl.cc/ar0ZN1>



2. 一律採線上報名，每人限報名一場次，名額有限(40名)

3. 報名截止日：即日起至109年8月14日下午5點止

4. 費用：免費

5. 報名事宜倘有疑問，請電洽專案企劃黃婉甄小姐，聯絡電話：

02-27081810 分機 215

九、訓練班課程內容：

上課時間	課程活動內容	演講者或主持人
9:30-10:00	報到	
10:00-10:10	長官致詞/課程簡介	漁業署代表/ CAS協會

10:10-11:00	認識國產水產品、水產料理技巧	CAS 協會、陳宗佑主廚
11:00-12:00	烹調示範	陳宗佑主廚
12:00-13:00	午餐	主廚烹飪餐點供學員試吃
13:00-15:00	實作/指導	陳宗佑主廚
15:00-15:30	綜合討論	陳宗佑主廚、CAS 協會

一、備註

1. 若遇不可預知之天災，則依行政院人事局公佈之放假標準，活動將順延辦理，時間另行通知。
2. 若需申請公務人員研習時數之學員，請於報名系統確實填報，逾時將不另做申請，請見諒。
3. 因應新冠肺炎防疫措施配合事項，如有下列狀況者請勿參與：
 - (1) 為經中央流行疫情中心宣布應居家隔離、居家檢疫、自主健康管理者。
 - (2) 與居家隔離者有接觸史者。
 - (3) 於本活動辦理前 14 天內有出國情形者。
 - (4) 無法全程配戴口罩者。
 - (5) 有咳嗽、喉嚨痛、發燒及其他疑似呼吸道感染症狀者。
4. 活動辦理當日，會議場所入口處請配合量測額溫及酒精消毒，並請全程配戴口罩，如額溫高於37.5℃，恕無法入場。
5. 交通資訊：育達高級商業家事職業學校/交通及校園地
<http://mweb.yudah.tp.edu.tw/files/11-1000-100.php>

☆☆捷運松山線：從【台北小巨蛋站】4號出口步行約三分鐘

