



8/23 ▶ 10/25

臺北市政府原住民族事務委員會
109年度「原住民中餐乙級證照暨創意料理班」

報名簡章



臺北市政府原住民族事務委員會



臺北市 1999

facebook 原風想起

一. 目的：

為加強原住民族餐飲專業技能及促進台北市原住民族人口就業，以提升職場就業競爭力，運用餐飲培力課程及開發原民創意料理，協助媒合工作機會，傳達優質原住民族之產業與文化，創造原民經濟發展機會，達到創造原民地方產業經濟，穩定原住民族生活之願景。

1. 貫徹政府輔導原住民就業政策暨配合國家人力資源需求，因應社會就業競爭環境，以提昇原住民人力。
2. 透過各項專業學術科教學，輔導學員考取技術證照，取得求職利器。
3. 培養原住民族就業競爭力，提升職能發展能力。

二. 報名日期：

1. 即日起至109年8月20日(四)下午五點止，本課程正、備取名單將採用電話通知、簡訊通知及email通知。

三. 上課時間及地點(訓練單位保有調整課程日期時間之權利)：

1. 中餐乙級專業課程(64小時)：
 - A. 109年8月23日(日)至109年10月12日(一)
下午13:00~17:00 或 晚間18:30~22:30。
2. 原住民創意料理課程(16小時)：
 - A. 109年10月16日(五)至109年10月23日(五)
下午13:00~17:00 或 晚間18:30~22:30。
3. 授課地點：
台北市中正區忠孝東路一段十三號(1F中餐教室)

詳細課程時間請參閱課程表

四. 報名方式：

1. 網路報名：<https://reurl.cc/Nj5Axn>
2. 傳真報名：(02) 2808-2284
3. 郵寄：251新北市淡水區民族路33巷1-7號1樓(不以郵戳為憑)
4. 諮詢電話：(02) 2808-2248轉0(黃小姐或林先生)



線上報名者可由平
台上傳報名文件

五. 招生對象(須年滿18歲且錄取順位依序如下)：

1. 以設籍本市原住民族優先。
2. 本市就業之原住民(應檢附在職證明或相關佐證文件)。
3. 設籍本市原住民族之配偶。
4. 外縣市原住民族族人。

(同順位者依報名資料
送達報名窗口時間排序)

六. 報名資格(須符合乙級技術士技能檢定報檢資格)：

1. 取得申請檢定職類丙級技術士證，並接受相關職職業訓練時數累計八百小時以上，或從事申請檢定職類相關工作二年以上。
2. 取得申請檢定職類丙級技術士證，並具有高級中等學校畢業或同等學力證明，或高級中等學校在校最高年級。
3. 取得申請檢定職類丙級技術士證，並為五年制專科三年級以上、二年制及三年制專科、技術學院、大學之在校學生。
4. 接受相關職類職業訓練時數累計四百小時，並從事申請檢定職類相關工作三年以上。
5. 接受相關職類職業訓練時數累計八百小時，並從事申請檢定職類相關工作二年以上。
6. 接受相關職類職業訓練時數累計一千六百小時以上。
7. 接受相關職類職業訓練時數累計八百小時以上，並具有高級中等學校畢業或同等學力證明。
8. 接受相關職類職業訓練時數累計四百小時，並從事申請檢定職類相關工作一年以上，且具有高級中等學校畢業或同等學力證明。
9. 接受相關職類技術生訓練二年，並從事申請檢定職類相關工作二年以上。
10. 具有高級中等學校畢業或同等學力證明，並從事申請檢定職類相關工作二年以上。
11. 具有大專校院以上畢業或同等學力證明，或大專校院以上在校最高年級。
12. 從事申請檢定職類相關工作六年以上。

七. 招生人數：

1. 依招生對象說明之錄取順位且符合資格者招收30名，額滿為止。
2. 課程費用全免費，惟須繳交保證金新台幣2,000元整，待學員通過結訓資格且報考109年全國技術士中餐乙級後無息退還(請參閱第九項說明)。
3. 若學員自身因素於報名截止日前三日退訓，保證金扣除金融手續費15元後剩餘款項無息退還。
4. 報名截止後辦理退訓或未符合第九項說明者，所繳保證金將不予退還。

八. 報名繳交相關文件：

1. 參訓報名表(附件一)及一寸照片5張。
2. 3個月內申請之個人戶籍謄本。
3. 工作證明或在職證明(非設籍臺北市但於臺北市工作者需繳交)
4. 乙級技術士參訓資格相關證明文件(參閱第六項報名資格繳交)
5. 參訓資格暨保證金切結書(附件二)。
6. 繳交新台幣2,000元整保證金：
 - A. 線上報名：報名系統線上轉帳(如有手續費須自付)。
 - B. 傳真或郵寄報名：ATM轉帳
 - 1) 戶名：橡陽創意整合行銷有限公司
 - 2) 銀行：第一商業銀行淡水分行【007】
 - 3) 帳號：218-10-015448
 - 4) 務必回傳收據或來電告知相關資訊

九. 課程費用及退保證金條件：

1. 中餐乙級專業課程64小時及原住民創意料理課程16小時，兩者合計共80小時整。本課程請假方式以0.5小時計。
2. 結訓須達受訓時數三分之二(即到課時數須滿53小時以上)，將頒發結訓證書及先退還50%新台幣1,000元保證金。
3. 課程結束後需報考【109年全國技術士中餐乙級】再退還50%新台幣1,000元保證金。
4. 所有參訓學員需於課程結訓後參加參訓成果發表會，舉辦日期另行通知。

七. 其他注意事項：

1. 關於報名提供之個人資料，主辦單位臺北市政府原住民族事務委員會（以下簡稱主辦單位）及承辦單位橡陽創意整合行銷有限公司（以下簡稱承辦單位），將依個人資料保護法進行蒐集、處理與利用，並採取適當之安全維護措施，僅使用於本課程相關業務，且絕不會將您的個人資料傳輸給第三方。
2. 提供相關文件時請務必確認正確性，若因您提供不實或不完整的個人資料，而導致報名程序無法完成或事後發現違反相關法令之情事，將影響您參與本課程之權益，且衍伸之法律責任將由報名者自負。
3. 本人同意報名時所繳交所有資料及上課時之個人肖像權由主辦單位及承辦單位於執行相關業務範圍內進行蒐集、處理與利用。



誠摯歡迎族人報名參加培訓課程

十. 中餐乙級培訓課程內容與師資 (64小時) :

中餐乙級專業料理課程—64小時		
日期	時間	課程內容(講師)
8/23 (日)	08:30 12:30	學科測驗指導、刀工雕刻課程
8/24 (一)	18:30 22:30	201A. 蒸牛肉丸、煙燻黃魚、五柳魷魚、白果燴芥菜、糖醋佛手黃瓜、掛霜腰果、炸韭菜春捲
8/28 (五)	13:00 17:00	201B. 酸菜炒牛肉絲、松鼠黃魚、白果炒魷魚、金銀蛋扒芥菜、涼拌佛手黃瓜、掛霜腰果、炸肉絲春捲
	18:30 22:30	201C. 炒牛肉鬆、拆燴黃魚羹、椒鹽魷魚、金菇扒芥菜、麻辣佛手黃瓜、掛霜腰果、炸牡蠣春捲
8/31 (一)	18:30 22:30	201D. 煎牛肉餅、酥炸黃魚條、彩椒炒魷魚、三菇燴芥菜、酸辣黃瓜條、掛霜腰果、炸韭黃春捲
9/4 (五)		201E. 彩椒滑牛肉片、蒜子燒黃魚、西芹炒魷魚、竹筴燴芥菜、廣東泡菜、掛霜腰果、炸素菜春捲
9/7 (一)		202A. 粉蒸小排骨、炸杏片蝦球、蔥油雞、宮保墨魚捲、佛手白菜、鮮肉水餃、三絲蛋皮捲
9/11 (五)		202B. 京都排骨、椒鹽蝦球、人參枸杞醉雞、家常墨魚捲、香菇白菜膽、花素煎餃、高麗菜蛋皮捲
9/14 (一)		202C. 鼓汁小排骨、蝦丸蔬片湯、玉樹上湯雞、金鈎墨魚捲、什錦白菜捲、香煎餃子、豆芽菜蛋皮捲
9/18 (五)		202D. 蔥串排骨、時蔬燴蝦丸、燻雞、芫爆墨魚捲、銀杏白菜膽、蝦仁水餃、韭黃蛋皮捲
9/21 (一)		202E. 紅燒排骨、三絲蝦球、家鄉屈雞、蔥油灼墨魚片、千層白菜、高麗菜水餃、冬粉蛋皮捲
9/25 (五)		203A. 滑豬肉片、五柳鱸魚、蒸一品雞排、威化香蕉蝦捲、洋菇海皇羹、干貝燴芥菜、八寶芋泥
9/28 (一)		203B. 炒豬肉鬆、鱸魚兩吃、油淋去骨雞、百花豆腐、鮮菇三層樓、蟹肉燴芥菜、芋泥西米露
10/5 (一)		203C. 蒸豬肉丸、松鼠鱸魚、香橙燒雞排、紫菜沙拉蝦捲、珍菇翡翠芙蓉羹、香菇燴芥菜、蛋黃芋棗
10/9 (五)		203D. 乾炸豬肉丸、鱸魚羹、百花釀雞腿、蘋果蝦鬆、鮑菇燒白菜、蜆肉燴芥菜、紅心芋泥
10/12 (一)		203E. 煎豬肉餅、麒麟蒸魚、八寶封雞腿、果律蝦球、碧綠雙味菇、芥菜鹹蛋湯、豆沙芋棗

張瑞祥【王朝大酒店主廚】

十. 中餐乙級培訓課程內容與師資 (64小時)：

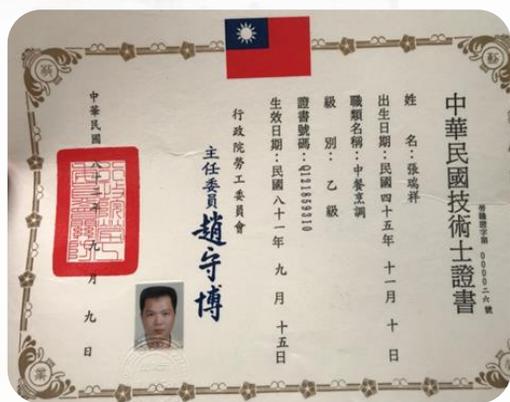
張瑞祥【王朝大酒店廣東主廚】



張瑞祥17歲就跟隨著老廣東師傅學習老式廣東菜。「以前的老師傅打罵樣樣來，進廚房不是先學做菜，是先學洗碗盤，至少要連續半年。」基礎穩紮穩打加上30多年經驗，讓他的手藝也紮實。

/ 廚藝經歷 /

- 環亞大飯店總主廚
- 中餐技能檢定乙、丙級及格
- 台北市餐飲工會江浙料理發展委員會會長
- 台北市餐飲工會理事



張瑞祥主廚料理
【涼瓜排骨煲】

【多年專業輔導經驗】

楊玉菁助教

/ 廚藝經歷 /

- 詮勝烹飪補習班中餐助教
- 中華民國餐飲藝術推廣協會中餐助教
- 中餐丙級葷食技術士證照
- 中餐乙級葷食技術士證照
- 中餐乙級素食技術士證照



十一. 原住民族創意料理培訓課程內容與師資 (16小時) :

原住民族創意料理課程-16小時		
日期	時間	課程內容(講師)
10/16 (五)	18:30 22:30	<p>【原來這麼多】 開訓/上課需知/各式器具及材料介紹及基礎操作講解 ;認識原民食材</p> <p>料理教學:</p> <p>1. 涼拌蕨菜捲: 蕨菜、沙拉醬、芝麻醬、去膜炒花生粒、檸檬原汁、雞蛋、海苔、紅蘿蔔</p>
		<p>【原來這麼多】 將原住民料理的樸素印象, 結合飄流木裝置藝術運用元素搭配, 達到視覺與味覺的覺頂的美味佳餚</p> <p>料理教學:</p> <p>1. 野味豬肉捲 :材料: 豬里肌、野菜、刺蔥、苦茶油</p>
10/19 (一)	18:30 22:30	<p>【原來好神奇】 將介紹台灣各地原住民食材, 如何發揮一道道貼近大眾口味的原住民創意餐飲</p> <p>料理教學:</p> <p>1. 野菜薑黃醃肉: 三層肉、薑黃、馬告、刺蔥、野菜、苦茶宮保</p> <p>2. 宮保飛魚乾: 飛魚乾、小黃瓜、紅甜椒、黃甜椒、乾辣椒、花生、番茄</p>

謝秉翰主廚

十一. 原住民族創意料理培訓課程內容與師資 (16小時) :

原住民族創意料理課程-16小時		
日期	時間	課程內容(講師)
10/23 (五)	13:00 17:00	<p>【麵麵俱到】</p> <p>熟食、麵點、冷葷等三項運用原住民食材，結合當地野味及創新技法</p> <p>1. 飛魚乾生菜沙拉佐馬告松露油醋：飛魚乾、綜合萵苣、玉米筍、聖女番茄、馬告、松露醬、義大利油醋</p> <p>2. 西谷米蝶豆花創意肉圓：豬小里肌、香菇丁、白豆干丁、筍乾、香油蔥、西谷米、蝶豆花</p>
		<p>【冷冷的心上人】</p> <p>運用原住民食材冷盤料理及精緻的擺盤，呈現多變活潑的風貌</p> <p>1. 山豬肉生菜沙拉佐馬告橄欖油：醃製鹹五花肉、冰山綠火焰、冰山紅火焰、紅酸膜、鑽石開普敦冰花小芽、草莓、檸檬、橄欖油、玫瑰鹽</p> <p>2. 刺蔥雞胸溫沙拉：雞胸肉、蕃茄、洋蔥、洋菇、松子、刺蔥、綜合生菜、小黃瓜</p>
	18:30 22:30	<p>【原來如此】</p> <p>如何把原住民食材運用西餐方式料理做出精緻五星級美食</p> <p>1. 脆餅銀雪煎蜜蘋附洛神醬汁：厚片銀雪、蜜蘋果、吐司、黃色越南網狀米皮、洛神花、甜豆、雞蛋、檸檬、果醋、橄欖油、玫瑰鹽</p>
		<p>【那~麼厲害】</p> <p>利用原住民料理做出原住民特色年菜</p> <p>1. 低溫嫩煎刺蔥小羔羊配波特酒醬：小羔羊排、進口珍珠小洋蔥、櫻桃蘿蔔、綠節瓜、洋菇、紅蔥頭、刺蔥、新鮮百里香、新鮮迷迭香、橄欖油、研模胡椒粒、玫瑰鹽、義大利香料、紅酒、奶油塊</p>

江信毅主廚

十一. 原住民族創意料理培訓課程內容與師資 (16小時) :

國際級「原住民精緻美食藝術」金牌主廚資歷簡介

【三立電視台型男大主廚美食節目客座主廚】

達棍瀾藏 - 江信毅主廚【賽德克族】

/ 得獎經歷 /

- 2020年 IKA德國奧林匹克廚藝競賽 烹飪藝術展示類 銀牌
- 2019年TUCC泰國廚藝極限挑戰賽 現場烹調-牛肉 銅牌
- 2018年 FHA新加坡國際廚藝競賽 現場烹調-海鮮 金牌
- 2018年 FHA新加坡國際廚藝競賽 藝術展示類-亞洲菜 銅牌
- 2017年 HOFEX香港國際廚藝競賽 藝術展示類 銅牌
- 2016年 BOTC檳城國際廚藝競賽 現場烹
- 2015年 台北城市國際挑戰賽 金牌調-牛肉 金牌
- 2013年 國宴御廚料理大賽 金牌



【囊括2018世界名廚錦標賽5金牌】

臺灣原住民族創意料理 - 謝秉翰主廚【魯凱族】

/ 得獎經歷 /

- 2012全國原住民創意料理競賽 第二名
- 2013米籽條產品創意料理大賽 亞軍
- 2013 花蓮在地食材創意料理活動 冠軍
- 2013世界首屆(粵菜)廚皇菁英爭霸賽 特金獎 團體 銀牌
- 2013大馬.食全食美"美食嘉年華 國際金廚爭霸賽 金牌
- 201食糧×生產×消費」特展·以「好食新視界」競賽 銀牌
- 2014世界年輕廚師菁英賽 台灣區總決賽 入圍前12強
- 2015全國原住民創意料理競賽第三名
- 2016世界廚王爭霸賽個人台菜 佳作 雙人創意料理 佳作
- 2016原住民委員會 技藝研習中心 創意美食料理 特聘講師主廚
- 2016金蘭盃職業組第三名總積分金牌
- 2017泰國極限廚師挑戰賽 兩佳作
- 2017年阿里山茶山部落與樂野部落創意料理班講師
- 2017年台東縣達仁鄉紅利創意料理研發記者發表會
- 2018年苗栗達觀桃山部落創意料理班講師
- 2018年梨山松茂部落創意料理美食班講師
- 2018年世界名廚錦標賽 中式烹飪動態金牌 靜態展示金牌
- 2019年第一屆原味達人料理爭霸賽」亞軍



臺北市政府原住民族事務委員會

109年度「原住民中餐乙級證照暨創意料理班」

參訓報名表

1吋大頭貼
黏貼處

基本資料			
中文姓名		族 別	
聯絡電話		性 別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 / 歲
戶 籍 地	縣/市	就 業	<input type="checkbox"/> 待業
通訊地址		狀 況	<input type="checkbox"/> 就業中： 業
畢業學歷	<input type="checkbox"/> 國中(以下) <input type="checkbox"/> 高中 <input type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 研究所(以上)		
緊急連絡	姓名：	關係：	電話：
乙級技術士技能檢定報檢資格（請至少勾選一項）			
<input type="checkbox"/>	取得申請檢定職類丙級技術士證，並接受相關職職業訓練時數累計八百小時以上，或從事申請檢定職類相關工作二年以上。		
<input type="checkbox"/>	取得申請檢定職類丙級技術士證，並具有高級中等學校畢業或同等學力證明，或高級中等學校在校最高年級。		
<input type="checkbox"/>	取得申請檢定職類丙級技術士證，並為五年制專科三年級以上、二年制及三年制專科、技術學院、大學之在校學生。		
<input type="checkbox"/>	接受相關職類職業訓練時數累計四百小時，並從事申請檢定職類相關工作三年以上。		
<input type="checkbox"/>	接受相關職類職業訓練時數累計八百小時，並從事申請檢定職類相關工作二年以上。		
<input type="checkbox"/>	接受相關職類職業訓練時數累計一千六百小時以上。		
<input type="checkbox"/>	接受相關職類職業訓練時數累計八百小時以上，並具有高級中等學校畢業或同等學力證明。		
<input type="checkbox"/>	接受相關職類職業訓練時數累計四百小時，並從事申請檢定職類相關工作一年以上，且具有高級中等學校畢業或同等學力證明。		
<input type="checkbox"/>	接受相關職類技術生訓練二年，並從事申請檢定職類相關工作二年以上。		
<input type="checkbox"/>	具有高級中等學校畢業或同等學力證明，並從事申請檢定職類相關工作二年以上。		
<input type="checkbox"/>	具有大專校院以上畢業或同等學力證明，或大專校院以上在校最高年級。		
<input type="checkbox"/>	從事申請檢定職類相關工作六年以上。		學員簽章(親簽)

請問您(是 否)同意將個資提供就業媒合相關單位

如有任何問題請聯絡培訓課程小組：(02) 2808-2248轉0黃小姐

參訓資格暨保證金切結書

本人_____報名參加臺北市政府原住民族事務委員會辦理109年度「原住民中餐乙級證照暨創意料理班」訓練前，已詳閱招生簡章規定願意遵守其相關規定，並確認所繳交之資料完全正確且確實，同時符合報名身分及技術市乙級報考資格無誤，如有不實或未遵守相關規範，本人願意放棄參加後續培訓課程及保證金，並負一切法律責任。

- 一. 身分：具有原住民身分且符合技術士乙級報名資格
- 二. 文件：繳交學歷或其他相關文件均無假造之情事。
- 三. 義務：同意遵守本培訓課程之相關規範，若有違反均依本課程簡章規定辦理，立切結書人不得提出異議。

此致

臺北市政府原住民族事務委員會

立切結書人： (簽名或蓋章)

身份證字號：

聯絡地址：

連絡電話：

中 華 民 國 年 月 日