作者是 餐飲科系統管理者 -吳
週五 , 14 九月 2012 17:30 - 最近更新 週日 , 30 九月 2012 12:17

場地基本介紹:

中餐教室－

在這間教室裏我們將可學習到各式各樣的中式料理，包括了中餐的八大菜

系，及各地方的特色小吃等，這間教室的特色如下:

1.為國家級中餐烹調乙 、 丙級技能檢定合格場地 。

2.每年承辦 2-3次全國中餐烹調技能檢定業務 。

3.本教室設有 29個工作崗位數，在校學生在此實習也可就地考檢定，這

樣要拿中餐丙檢證照機率是非常高的 。

4.實習設備皆符合安全衛生之需求，每個工作檯皆有消防設施與警報系

統，只要有瓦斯一外洩瓦斯自動切斷，警報系統則開始啟用 。

5.監評室是學科講解及實習成品展示地方 。

6.配膳室是實習時分配材料的地方 。

7.我們這裡上課是不會流汗的，因為有良好冷氣空調及抽油煙機設備 。

8.提供作為職業訓練第二專長班 、 農漁民就業訓練的標準場所 。

9.在安全設施上也採用瓦斯防漏自動關閉系統，刀車統一控管和集中殺菌之管理 。 除此尚有配膳冷藏冷凍室 、 評分教室等供學生使用 。

10.學生採分組實習，由老師先行在示範組示範教學講述說明，再分組實作，學生可實地操作 。

西餐教室－

為餐飲科學生學習西式餐點的實習場地，在這裡他們可學習到各式各樣的西式餐點，例如各國家的湯品 、 濃湯 、 排餐 、 義大利麵 、 沙拉 、 配菜 、 點心等等，這間教室的特色如下:

1.本間西餐教室為嘉義地區第一間合格的檢定場地，總共耗資將近仟萬

元，整間教室設備幾乎均採不鏽鋼的材質建造，甚至連水溝都是一體

成型的不鏽鋼製成 。

2.西餐教室共有 12組及 1組示範組，每組的設備有，標準西式四口瓦斯

爐 、 油炸機 、 瓦斯烤箱 、 工作台等設備，更有兩組一台的明火烤箱

，可以方便製作焗烤類的食物 。

3.西餐教室除了平時供學生上西餐課程外，另外三年級的試賣會亦以此

為廚房與餐服教室的餐廳結合，製造出令人垂涎的佳餚美食 。

4.提供作為職業訓練第二專長班 、 農漁民就業訓練班的標準場所 。

5.在安全設施上也採用瓦斯防漏自動關閉系統，刀車統一控管和集中殺

菌之管理 。

6.學生採分組實習，由老師先行在示範組示範教學講述說明，再分組實

作，學生可實地操作 。

烘焙教室－

在這裏我們可以學習到各式各樣麵包 、 蛋糕 、 餅乾 、 西式點心的製作，可

讓學生可以有多方面的才藝學習，這間教室的特色如下:

1.全國技能檢定烘焙職種專業考場 。 每年均舉辦 1-2場的國家級的技術

士檢定，每年皆從此誕生了多位的國家技術士 。

2.設有各式烘焙機器如標準的烤箱 、 發酵箱 、 壓麵機 、 整型機 、 攪拌機

等，可供學習各式麵包歐式精緻西點製作 。

3.備有超低溫冷凍設備及寬廣 、 明亮的場地，提供舒適的學習環境 。

4.學生課堂製作之部份成品亦可外賣給老師，常常供不應求，讓學生從

中學習行銷之技能 。

5.學生採分組實習，由老師先行在示範組示範教學講述說明，再分組實

作，學生可實地操作 。

6.提供作為職業訓練第二專長班 、 農漁民就業訓練的標準場所 。

蛋糕裝飾專業教室－

 餐飲科的蛋糕裝飾專業教室，在這裡我們將可學到各式的蛋糕 、 西點裝

 飾的技巧，包括各式鮮奶油 、 巧克力 、 蛋白糖霜 、 拉糖等的蛋糕裝飾技

 能 。 此間教室的特色如下:

1.學生採分組實習，由老師先行在示範組示範教學講述說明，再分組

 實作，學生可實地操作 。

2.設有階梯式的示範教室，並配有單槍投影設備，讓學生可以清楚的

看到老師的示範 。

3.本間教室的工作檯面，皆是大理石檯面，因為大理石降溫速度快可

場地基本介紹

作者是 餐飲科系統管理者 -吳
週五 , 14 九月 2012 17:30 - 最近更新 週日 , 30 九月 2012 12:17

讓巧克力迅速的凝結 。

6 / 6