108 年親吻蜜戀烘培坊-蜜食 8 月份簡章

一、研習目的

為增進興趣的增進及養成，特辦理此「蜜食課程」，提供第二興趣和專長的培訓管道。

二、招生對象

對烘焙有興趣及增進第二專長的夥伴。

三、上課時間

課程名稱	總時數	上課時間	備註
情人節馬卡龍 CAK22	5H	08 月 07 日 09:00~14:00 Naomi 老師	1、課後將自身成品帶離教室。 2、上課時間依學員和現場狀況而有所異動。
酥軟鹽可頌、紅豆奶油棒、蔓越莓小吐司 CAK19		08 月 11 日 09:00~14:00 軒帆老師	
德式香腸香料歐式麵包、伯爵奶蓋夾心、紅茶葡萄麵包 CAK23		08 月 18 日 09:00~14:00 Ellie 老師	

四、上課地點

本校 食品科技系專業教室

(40601 臺中市北屯區廍子路 666 號)

五、招生人數

以 30 人為原則

(未達開課門檻本處保留開班權益。超過人數將視為備取，依正取放棄電話通知備取者。)

六、報名時間及方式

(一)報名時間：**即日起至額滿為止。**

(二)報名方式：採線上報名。

報名網址：https://forms.gle/E84ZdUscbxd9sk6s6

(三)報名流程：先繳費後填寫報名表單，才算完成報名手續。填寫完報名表單後可 LINE@或致電至辦公室詢問是否報名成功。

七、錄取方式

(一)依報名順序錄取，完成繳費始完成報名。

(二)開課前 3 天本處以簡訊通知課程行前通知書。

八、費用繳款方式及退費辦法

課程代碼	費用(新臺幣)	備註
CAK19	課程費用：1,000 材料費用：500	1、現場繳費、郵政劃撥或轉帳只需繳交課程費用。 2、材料費當日上課繳交。
CAK22	課程費用：1,500 材料費用：500	
CAK23	課程費用：1,500 材料費用：500	

(二)繳款方式

1、現場繳費：請在報名截止或報名額滿前至辦公室現金繳費。

2、郵政劃撥：劃撥帳號【22181216】戶名【中臺科技大學】

請加註課程代碼、姓名。

3、銀行匯款：戶名【中臺科技大學】，轉入銀行代碼【700】，

轉入帳號【700001022181216】

(三)退費標準：

1、自報名繳費後至開班上課日前一星期申請退費者，退還 9 成。

2、自報名繳費後至開班上課日一星期內申請退費者，扣除材料費用後退還 9 成。

3、開課後申請退訓者，均不予退還。

4、退費一律以匯款方式退予本人帳戶，請提供存摺影本；並配合本校撥款流程辦理，須 30 日行政工作天。

5、**非台灣銀行帳戶則須 30 元轉帳手續費(由退費金額裡扣除。)**

九、出勤考核

每次課程均須簽到，以維護自身權益。

十、聯絡方式

中臺科技大學 推廣教育處

地址：40601 臺中市北屯區廍子路 666 號

電話：04-22395989 王專案助理、楊專案助理

電子郵件：y0100@gtrial.ctust.edu.tw

中臺科技大學推廣教育處LINE@

@igu7035r

十一、課程內容與時數

課程代碼	總時數	上課時間	授課老師	備註
CAK19	5H	08 月 11 日 星期日 09:00~14:00	軒帆老師	酥軟鹽可頌、紅豆奶油棒、蔓越莓小吐司
CAK22		08 月 07 日 星期三 09:00~14:00	Naomi 老師	情人節馬卡龍
CAK23		08 月 18 日 星期日 09:00~14:00	Ellie 老師	德式香腸香料歐式麵包、伯爵奶蓋夾心、紅茶葡萄麵包

十二、附註

(一)因天災或不可抗力之因素，活動必須停辦時，全額退費。

(二)若報名人數不足，本處保留調整上課時間之權利。

(三)請學員妥善保管個人物品，並珍惜所有本校提供教具及設備，如有短缺、損壞時請立即通報工作人員。

(四)非本班助教提供的物品，請學員不要擅自使用。

(五)中央或地方政府公布停止上班或上課，課程一律停課；擇日補課。

(六)其他未盡事宜，悉依主辦單位相關規定或解釋