

112 高級中等學校完全免試入學-資源挹注經費子計畫

A2-4 推動多元共同營隊活動

壹、辦理單位：世紀綠能工商實習處餐管科主辦、實習組協辦。

貳、參加對象：桃園市國中教師、本校鄰近國中教師。

參、研習活動：法籍主廚廚藝示範(實體操作課程)。


肆、研習時間：112 年 10 月 21 日(六) 08:30-16:00。

伍、研習地點：世紀綠能工商餐飲科烘焙教室及第三會議室。

陸、課程計畫流程表

| 日期 | 時間 | 課程名稱 | 授課地點 |
|----------|-------------|---------------|-------|
| 10/21(六) | 08:30-09:00 | 報到 | 第三會議室 |
| | 09:00-09:30 | 職人經歷分享 | 第三會議室 |
| | 09:30-10:00 | 麵包產業趨勢分析 | 第三會議室 |
| | 10:00-12:00 | 現場教學&指導—巧巴達製作 | 烘焙教室 |
| | 12:00-13:00 | 午餐 | 第三會議室 |
| | 13:00-15:00 | 現場教學&指導—巧巴達製作 | 烘焙教室 |
| | 15:00-16:00 | Q&A | 烘焙教室 |
| | 16:00- | 賦歸 | |

柒、授課老師簡歷

| | | | | | |
|-------|---|------------------------------|--|--|---|
| 姓名 | Guillaume PEDRON | | 性別 | <input checked="" type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 |  |
| 學歷 | 最高學歷 | 學校名稱 | 科系 | | |
| | 專科 | Lycée hôtelier Saint Anne | Diploma : C.A.P Boulanger Diploma : B.T.H F&B | | |
| 現職 | 品牌主理人&總主廚 | | 職稱 | 總主廚 | |
| 經歷 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 吉可頌品牌創辦人暨主廚 ✓ MOF 麵包工藝大師 (米其林指定麵包品牌) lalos 旗下同名品牌海外旗艦店行政主廚 ✓ 米其林主廚雅尼克亞藍諾旗下餐廳 stay 韓國烘焙顧問 | | | | |
| 專長或獲獎 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 法國麵包競賽第一主廚頭銜 les journées gastronomiques de romoratin ✓ 法國盃麵包競賽冠軍賽入圍 Coupe de France de la boulangerie | | | | |