



110 年度 CAS 水產品廚藝精進班課程 報名簡章

一、緣起：

近年來學童學校午餐之食品安全管理，成為社會大眾關注議題之一，其中滿足學童均衡營養之需求、嚴謹的衛生安全與供餐之服務，以及適當的烹調方法，成為提昇學校午餐品質的重要因子，而CAS水產品一週也會出現一次，經驗證之CAS水產品具有安全、新鮮且營養豐富等特色，因此台灣優良農產品發展協會(以下簡稱CAS協會)特邀請知名飯店廚師開班授課，透過課程讓學校的營養師、廚房工作人員等互相交流CAS水產料理，以吸引學童更喜歡水產料理，期望學校午餐因此增添多元美味國產水產料理。

二、計畫依據：110年度「優良水產品驗證制度之推動」計畫

三、指導單位：行政院農業委員會漁業署

四、主辦單位：台灣優良農產品發展協會

五、承辦單位：水滴工作室

六、參加對象：國中、小學學校之營養師、廚房工作人員等(容納人數40以內，以專業烹飪教室一班，每單位以1位為原則)，並請所屬機關(學校)給予公差假。

七、開課日期與地點：

時間：110年10月13日(三)

地點：臺中市北屯區東山路一段156之6號14樓之1(職人會館)

八、報名資訊：

(一)報名網址及QR code：<https://reurl.cc/52gdKy>



(二)一律採線上報名，每單位以1位為原則，名額有限(40名)

(三)報名截止日：即日起至110年10月8日下午5點或額滿為止(報名成



功名單將於協會網站公告)

(四)報名事宜倘有疑問，請電洽

水滴工作室 蔡志迪先生，聯絡電話：04-23150933

(五)費用：免費

九、 精進班課程內容：

時間	活動內容	講師或主持人
09:30-10:00	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	陳宗佑 涵碧樓大飯店中餐副主廚 CAS 協會
11:00-12:00	國產水產品料理示範	陳宗佑 涵碧樓大飯店中餐副主廚
12:00-13:30	午餐	
13:30-14:30	學員實際操作料理	陳宗佑 涵碧樓大飯店中餐副主廚
14:30-15:00	學校午餐使用國產水產品經驗交流與討論	陳宗佑 涵碧樓大飯店中餐副主廚 CAS 協會
15:00-	賦歸	

十、 備註：

(一)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。

(二)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。

(三)因應新冠肺炎防疫措施配合事項

1.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。



財團 台灣優良農產品發展協會 法人

- (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。
2. 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°C ，恕無法入場。
3. 交通資訊：臺中市北屯區東山路一段156之6號14樓之1（職人會館）

- (1) 搭乘高鐵→轉乘火車到太原車站→計程車到上課地點
- (2) 自行開車於臺中中清交流道下，往北屯方向前進

