



## 開平餐飲 105 學年度第二學期技職試探系列活動-技職講座

### 國際餐飲權威唯一認可 首創跨領域創新教學

**把握站上世界舞台的機會!限額講座搶先報名!**

開平餐飲學校以優質的專業餐飲技術、人文教學理念、國際化視野獨步全台，更獲得國際餐飲權威世界廚師聯合會認證通過，成為台灣唯一獲得 World Chefs「優質廚藝學程認證」學校，首開台灣教育機構先例，全台唯有本校畢業生，可申請 World Chefs 國際認可之三廚資格，讓學生一畢業即擁有全球認可的國際證照，獲得與世界接軌資格，有效強化學生職場競爭力。

為協助熱愛餐飲的孩子理解本校教學理念，本校如何透過獨特跨領域教學，及人文關懷方式，激發學生自發性改變與學習、培養專業與自信，獲得適應未來世界的軟實力並與國際接軌，即日起開辦技職試探系列活動，包含理念說明會、見學體驗、教師研習等，針對家長、老師與國中、小學生做為職涯探索與認識的管道。

邀請所有想就讀開平的學生，務必於入學前由家長陪同參加理念說明會了解本校教育理念及教學特色再做選擇。

各項活動採預約登記，請回傳各活動報名表至傳真：(02)2754-1970，或逕至開平網站 <http://www.kpvs.tp.edu.tw> 線上報名，或洽本校聯合服務中心報名專線 (02)2755-6939 分機 211、311。

開平餐飲敬邀

國際

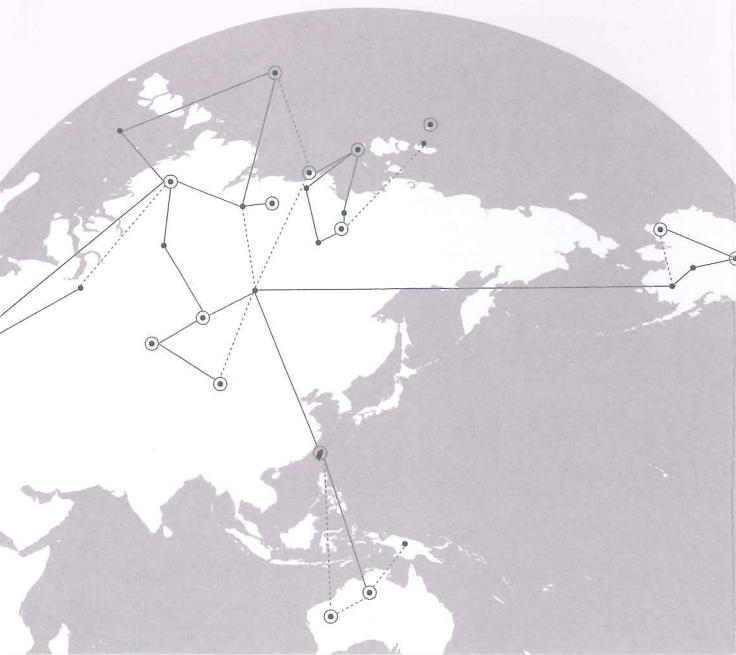
| 開平餐飲技職講座暨理念說明會報名表(如採傳真報名請回傳 02-2754-1970)                                                                       |                                                                                          |                                           |                                          |                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 報名日期<br>(請單選)                                                                                                   | 周二場<br>18:00~20:30                                                                       | <input type="checkbox"/> 2月21日            | <input type="checkbox"/> 3月7日            | <input checked="" type="checkbox"/> 3月21日 |
|                                                                                                                 |                                                                                          | <input type="checkbox"/> 4月11日            | <input type="checkbox"/> 4月25日           |                                           |
|                                                                                                                 | 周六場<br>09:00~11:00                                                                       | <input type="checkbox"/> 5月9日             | <input type="checkbox"/> 5月23日           | <input type="checkbox"/> 6月6日             |
|                                                                                                                 |                                                                                          | <input type="checkbox"/> 6月20日            |                                          |                                           |
|                                                                                                                 |                                                                                          | <input checked="" type="checkbox"/> 3月18日 | <input type="checkbox"/> 4月29日           | <input type="checkbox"/> 6月10日            |
|                                                                                                                 |                                                                                          |                                           | <input checked="" type="checkbox"/> 4月8日 |                                           |
| ◇ 時間：周二場為晚上 18:00~20:00；周六場為早上 09:00~11:00<br>(請家長務必陪同，可提前 10 分鐘辦理入場手續)<br>◇ 地點：主廚之家(臺北市大安區復興南路 2 段 148 巷 15 號) |                                                                                          |                                           |                                          |                                           |
| 學生姓名                                                                                                            | 生日                                                                                       |                                           | 民國____年____月____日                        |                                           |
| 就讀學校                                                                                                            | <input type="checkbox"/> 就讀____縣/市____國/高中____年級<br><input type="checkbox"/> 未就讀，原因_____ |                                           |                                          |                                           |
| 家長姓名                                                                                                            | 稱謂                                                                                       | 連絡手機                                      |                                          |                                           |
| 聯絡 email                                                                                                        |                                                                                          |                                           |                                          |                                           |
| 歡迎國中端以班或校為單位報名，我們將派餐旅職群宣導講師至校進行技職講座，費用全免，歡迎預約平日周一至周五的全天時段喔！至校講座報名請撥：02-27556939 轉 293 分機 綜規處                    |                                                                                          |                                           |                                          |                                           |



# 成立緣由

國際化已是全球趨勢，身為台灣餐飲學校的龍頭，開平餐飲於2015年即成立國際班，以培育具有海外升學及國際餐飲就業能力之學子，能夠因應全球化脈動，具備跨文化合作交流之整體競爭力。

因此開平餐飲透過特別設計的課程，讓學生除了增加世界級餐飲實作能力，提升國際餐飲就業體驗，增進跨文化合作能力，同時能體認身為世界公民的責任與使命，並透過外語教學及文化探究學習活動、拓展國際視野



# 入學方式



- 1 參加理念說明會
- 2 參加適性座談
- 3 參加國際班  
中英文適性座談
- 4 雙向選擇錄取入學
- 5 參加親子補給站
- 6 成為開平學生！

## 開平餐飲國際班 INTERNATIONAL BRIDGE PROGRAM

# The Bridge to The World

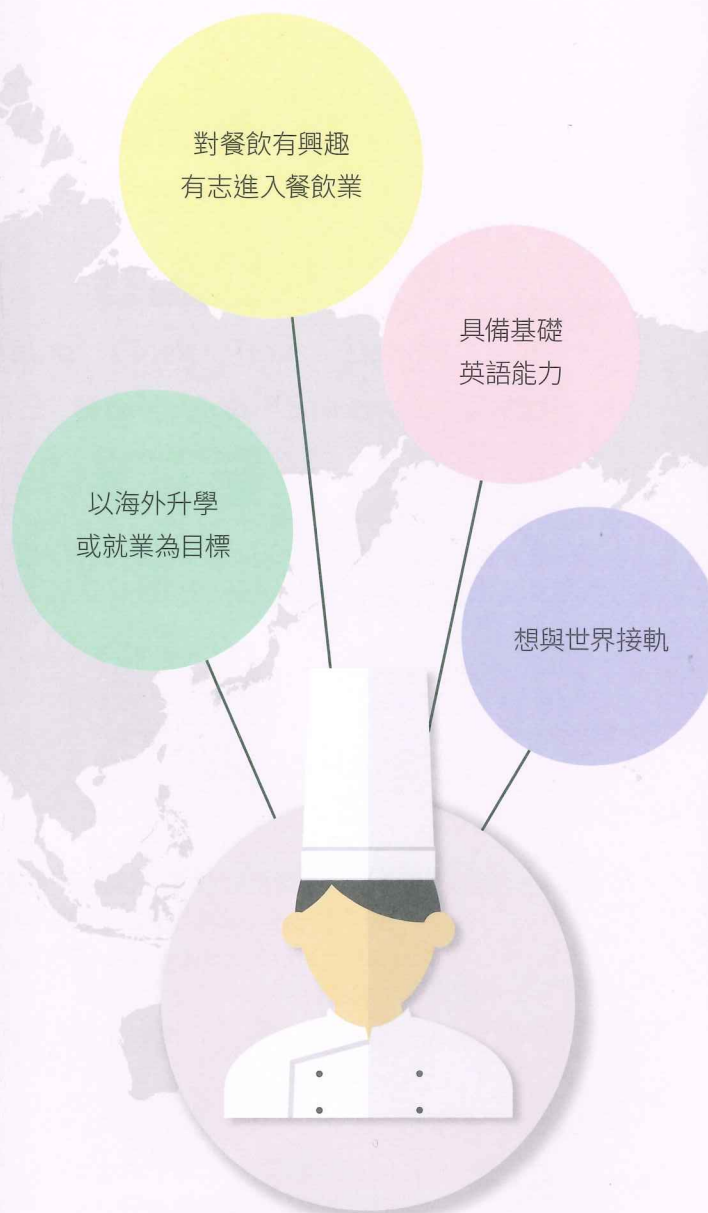


# 課程優勢

- 五星級飯店師資教授餐飲專業
- 提供世界級認證的授課場地
- 採雙語教學並有外籍老師授課
- 專業師資進行第二外語教學
- 課堂探討國際趨勢、時事議題
- 邀請各界菁英分享經驗及教學
- 培養多元能力的主題課程
- 提供大學先修課程
- 知名餐飲學校海外見習
- 重視獨特能力和創見的培養
- 一對一輔導未來規劃
- 畢業可申請國際級餐飲認證



# 適合對象



# 國際交流

