臺南市青少年福利服務中心
114 年「小熊主廚」多元適性發展方案活動計畫

一、辦理 目的 ：藉由多元職涯的探索，幫助青少年對於職涯選擇有更深入的認識。本課程預計進行為期四堂的甜點製作課程，每一堂皆會製作一道不同風格的甜點。課程中，講師將針對當日甜點所使用的食材、製作技巧及相關知識進行完整介紹，期望在這過程中，青少年不僅培養手作能力，也能進一步了解甜點製作的專業性，讓對烘焙與餐飲產業有興趣的青少年獲得實作經驗與探索未來職涯的機會。

二、主辦單位：臺南市政府社會局、臺南市青少年福利服務中心

三、承辦單位：社團法人中國青年救國團

四、辦理期程：114 年 5 月至 6 月，共計 4 場次。

五、辦理地點：亞洲高級餐旅職業學校。(臺南市南區大成路一段 5 號)

六、授課講師：吳家銓老師。

七、活動對象：本市年滿 12 歲以上未滿 19 歲之青少年。

八、活動場次：每場次辦理 3 小時，共辦理 4 場次。

九、活動人數：預計每場次 30 人。

十、報名網址：https://forms.gle/reQrggaZFWSCgEMg6，依網路報名優先順序決定錄取及備取順位。

十一、計畫內容：

（一）課程主題：可愛甜點-杯子蛋糕

1. 日期：5 月 3 日(六)上午 09:00-12:00

2. 流程表：，

時　　間	流　　程
08:30-09:00	報到
09:00-09:30	介紹食材、步驟講解
09:30-11:30	可愛甜點-杯子蛋糕製作

時　　間	流　　程
11:30-12:00	整理烘焙教室

（二）課程主題： 甜蜜獻禮-母親節蛋糕

1. 日期：5 月 10 日(六)上午 09:00-12:00

2. 流程表：

時　　間	流　　程
08:30-09:00	報到
09:00-09:30	介紹食材、步驟講解
09:30-11:30	甜蜜獻禮-母親節蛋糕製作
11:30-12:00	整理烘焙教室

（三）課程主題：一口一口-曲奇餅乾

1. 日期：6 月 14 日(六)上午 09:00-12:00

2. 流程表：

時　　間	流　　程
08:30-09:00	報到
09:00-09:30	介紹食材、步驟講解
09:30-11:30	一口一口-曲奇餅乾製作
11:30-12:00	整理烘焙教室

（四）課程主題： 時下最流行-巴斯克乳酪蛋糕

1. 日期：6 月 21 日(六)上午 09:00-12:00

2. 流程表：

時　　間	流　　程
08:30-09:00	報到
09:00-09:30	介紹食材、步驟講解
09:30-11:30	時下最流行-巴斯克乳酪蛋糕製作

時　　間	流　　程
11:30-12:00	整理烘焙教室

十二、活動費用：課程場地租借及清潔、講師及行政事務等費用由「臺南市青少年福利服務中心」方案經費中支應。

十三、每場預收材料費 200 元，可自行挑選喜歡場次，若因故需取消報名，請務必於每場活動開始前一週主動聯繫並帶此單至青少中辦理退費手續，未於期限內提出取消，恕不受理退費申請。

1. 第一場最晚取消退費時間是 4/26(含當日)。
2. 第二場最晚取消退費時間是 5/03(含當日)。
3. 第三場最晚取消退費時間是 6/07(含當日)。
4. 第四場最晚取消退費時間是 6/14(含當日)。

十四、承辦人：張妤甄，連絡電話：06-2981200。

十五、本計畫如有未盡事宜，得適時修訂之。