

臺南市私立長榮女子高級中學

111 學年度 飲料調製乙級 課程 訓練計畫家長通知書

為促使學生精進自我專業能力，本校特別開設「飲料調製乙級證照」特訓班，特訓時程為 111 年 8 月 30 日至本次學術科檢定完成日，期間貴子弟訓練時間翔如附件一，倘若時間有異動會經由訓練老師提前告知，課程訓練費用為 6,000 元整；勞委會「飲料調製乙級檢定」報名金額為 3,125 元，詳細說明可參閱附件一及附件二。

若同意貴子弟參加此特訓，懇請您於下方欄位中填寫。

若有疑問，請電洽 教務處- 蔡宗翰 老師 06-274-0381 #203。

……………請沿虛線撕下統一於 09 月 02 日(星期五)前交回教務處……………

臺南市私立長榮女子高級中學「飲料調製乙級-特訓班」家長同意書

茲同意敝子弟_____ 學號：_____ 座號：_____

參加學校舉辦之「飲料調製乙級」特訓班，於訓練期間並願遵守學校各項規定及收費標準。

此致

臺南市私立長榮女子中學實習處

學生家長：_____ (簽章)

中 華 民 國 年 月 日

臺南市私立長榮女子高級中學

111 學年度 飲料調製乙級 特訓班 訓練計畫

- 一、報名資格：餐飲科三年級通過飲料調製丙級檢定之學生
- 二、報名時間：8 月 10 日之前統一向班導師報名，名單最晚於 8 月 11 日下午 17：00 提供給教務處蔡宗翰老師。
- 三、遴選辦法：有意願之學生於 111 年 8 月 22 日 13:30 至 G111 教室考酒譜 C1-C3，60 分即為通過並錄取學生。
- 四、訓練時間：
 1. 學科及酒譜授課：週一 彈性學習時間。
 2. 拉花教學及練習：週一 放學 16:30~17:30 執行。
 3. 考前術科操作密集訓練，寒假期間，日期待議。
- 五、成班人數：最低 6 人開班，最多 10 人。
- 六、訓練地點：飲料 B 專業教室
- 七、相關費用：
 1. 勞動部飲料調製乙級報名費/3,075 元+簡章費用 50 元一共 3125 元，學生請自行報名，亦可請老師協助報名。
 2. 課程訓練費用 6000 元，此費用包含(聞酒酒材及漸層法 3 題酒材、寒假集訓、場地費用、模擬考材料費、授課鐘點費)
- 八、繳費日期：8 月 31 日至 9 月 2 日
- 九、考試內容：術科酒譜操作、咖啡拉花製作、學科測驗、聞酒
- 十、考試地點：高雄
- 十一、勞動部報名時間：111 年 08 月 22 日至 111 年 09 月 07 日止
- 十二、考試時間：學科：111 年 11 月 06 日
術科：112 年農曆年前或年後考
- 十三、訓練教師：林佳蓁 老師、蔡宗翰 老師
- 十四、繳費單位：教務處 教學組 蔡宗翰 老師
- 十五、連絡電話：06-274-0381 #203

臺南市私立長榮女子高級中學

111 學年度 飲料調製乙級 材料費 明細

編號	材料名稱/酒名	售價
聞酒 1	Cognac V. S. O. P	1100
聞酒 2	Blended Scotch Whisky	380
聞酒 3	Single Malt Scotch Whisky	600
聞酒 4	Bourbon Whiskey	420
聞酒 5	Vodka	420
聞酒 6	Gin	390
聞酒 7	Tequila	450
聞酒 8	Dark Rum	520
聞酒 9	White Rum	400
聞酒 10	Cachaca	550
聞酒 11	Dry Vermouth	480
聞酒 12	Dubonnet Red	600
聞酒 13	Grand Marnier	780
聞酒 14	Crème de Cassis	650
聞酒 15	Cointreau	650
聞酒 16	Benedictine	800
聞酒 17	Brown Crème de CaCa0	500
聞酒 18	Crème de Café	500
聞酒 19	Cabernet Sauvignon	350
聞酒 20	Merlot	350
聞酒 21	Pinot Noir	350
聞酒 22	Sauvignon Blanc	360
聞酒 23	Chardonnay	350
聞酒 24	Riesling	450
分層 1	Kahlua	500
分層 2	Baileys Irish Cream	550
分層 3	Grand Marnier	780
分層 4	Grenadine Syrup	300
分層 5	Brown Crème de CaCa0	500
分層 6	Green Crème de Menthe	500
分層 7	Triple Sec	500
分層 8	Brandy	450
分層 9	Crème de Cassis	650
分層 10	White Crème de CaCa0	500
分層 11	Blue Curacao Liqueur	500
分層 12	Campari	600
分層 13	Galliano	850
生鮮 1	鮮奶	1500
生鮮 2	檸檬	300
生鮮 3	蘋果	200
生鮮 4	咖啡豆	1000

編號	材料名稱/酒名	售價
生鮮 5	雞蛋	200
生鮮 6	柳橙	300
生鮮 7	萊姆	300
生鮮 8	香蕉	200
生鮮 9	奇異果	200
生鮮 10	葡萄柚	300
生鮮 11	鳳梨(帶皮)	250
生鮮 12	西洋芹	200
生鮮 13	薄荷葉	200
生鮮 14	嫩薑	200
生鮮 15	泡沫鮮奶油	240
配料 1	辣醬油	70
配料 2	酸辣油	75
配料 3	荳蔻粉	80
配料 4	肉桂粉	50
配料 5	可可粉	190
配料 6	糖包	105
配料 7	細鹽一包	20
配料 8	細鹽罐	16
配料 9	黑胡椒粉	54
配料 10	無糖液態奶精	150
配料 11	蔓越莓濃縮汁	200
配料 12	蘋果濃縮汁	200
配料 13	草莓濃縮汁	200
配料 14	柳橙濃縮汁	200
配料 15	番茄汁	60
配料 16	鳳梨汁	60
配料 17	蘇打水	60
配料 18	薑汁汽水	60
配料 19	無色汽水	60
配料 20	可樂	60
配料 21	紅石榴糖漿	90
配料 22	墨西多糖漿	300
配料 23	夏威夷豆糖漿	300
配料 24	杏仁糖漿	300
小計		28,130