

菁英學院—培養未來小老闆

南臺科技大學與台南晶英酒店

菁英學院成立宗旨：

在疫情的衝擊之下，餐旅產業環境產生許多變化，微型創業成為未來產業主流。希望透過這次南臺晶英菁英學院培養未來小老闆的課程合作，讓學生對餐旅產業創新創業有更深刻的認識，讓有興趣創業的學生能提早創業布局並以產業實務經驗協助學員建立創業觀察力與資源建構力。完成菁英學院課程培訓將頒於南臺科技大學與台南晶英酒店證明書。

招募學員：

歡迎對餐旅產業或創業有興趣的學員一同參與，不限科系。須先面談。請填寫報名資料後，加入群組。預計於 9/19 後陸續寄發面試時間。

面試時間：9/26 晚間 6 點 20 到 9 點

課程規劃：

課程設計 (1) 規劃及管理(2)外場服務概念(3)簡易餐點備置(4)飲料備製共四個單元 10 堂課及 12 個小時實習。

時間：每週一(T409)晚間 6 點 20 到 9 點

報名連結

填寫報名資料



請加入群組



菁英學院第一期課程

課程表：

另須於 10/3-12/26 之間完成 12 小時支薪實習於藍晒圖幸福製造所或是知事官邸，才完成菁英學院第一期課程研習，並經考核通過後頒發研習證書。

週次	日期	師資	內容	場地
第一週	111.9.26	面談	需於 9/19 前繳交自傳與參與課程動機，群組內會統一收件	T409
第二週	111.10.3	陳威任副總經理 台南晶英酒店餐飲部	開店前的規劃	T409
第三週	111.10.10	放假		
第四週	111.10.17	周聰明總監 台南晶英酒店餐飲部	開店基本職能~外場服務	
第五週	111.10.24	無隅賴奕成主廚 台南晶英酒店	開店基本職能~餐點備製	
第六週	111.10.31	南臺期中考週停課		
第七週	111.11.7	無隅賴奕成主廚 台南晶英酒店	開店基本職能~餐點備製	
第八週	111.11.14	廖楷平主廚 台南晶英酒店點心房	開店基本職能~甜點備製	
第九週	111.11.21	廖楷平主廚 台南晶英酒店點心房	開店基本職能~甜點備製	
第十週	111.11.28	杜斯宏咖啡師 台南晶英酒店茶薈	開店基本職能~咖啡篇	
第十一週	111.12.5	杜斯宏咖啡師 台南晶英酒店茶薈	開店基本職能~咖啡篇	
第十二週	111.12.12	戴政揚調酒師 台南晶英酒店水晶廊	開店基本職能~ 基本 Mocktail & Cocktail 製作	
第十三週	111.12.19	戴政揚調酒師 台南晶英酒店水晶廊	開店基本職能~ 基本 Mocktail & Cocktail 製作	
第十四週	111.12.26	頒發研習證明		
第十五週	111.01.02	放假		