



全方位餐飲達人

熱烈招生中

報告人：范之薰主任

選擇智光的理由

- 優秀的學習環境
- 堅強的師資團隊
- 品格至上的教育精神
- 用愛心帶領學生走在正確的路上
- 離家最近的距離就是在你心中的**智光商工**

多元的入學管道

- 特色招生入學專班

專班業師教學 技專院校協同教學

讓你領先一步跟產學無縫接軌

升學就業都有保障

餐飲管理科

特色課程

一年級	二年級	三年級
中餐烹飪	中餐烹飪	無國界料理
餐旅服務技術	餐旅服務技術	
	飲料調製	酒類概論
	烘焙食品實習	烘焙食品實習
		西餐烹飪

餐飲管理科

特色教學

餐飲專業社團	餐飲專業證照	餐飲專業見習
餐飲美學社團	中餐烹飪 (必考)	圓山飯店
中式麵食社團	飲料調製 (必考)	晶華飯店
咖啡拉花社團	西點烘焙 (必考)	維多利亞飯店
果凍花社團	中式麵食 (鼓勵考照)	華國飯店

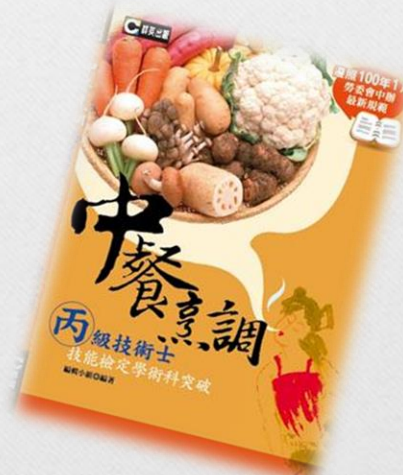
餐飲專業見習活動



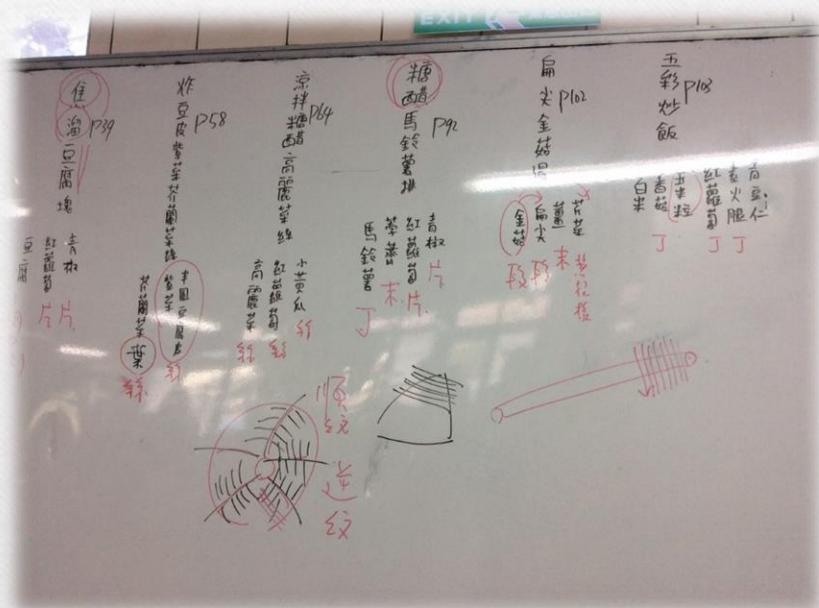
中餐烹調實習課程



- 開設年級：一、二、三年級
- 輔導證照：中餐烹飪(葷食)丙級證照
中餐烹飪(素食)丙級證照



中餐烹調實習課程



中餐烹調實習課程



中餐烹調實習課程



中餐烹調實習課程



中餐烹調實習課程



中餐烹調實習課程



中餐烹調實習課程



中餐烹飪課程學習成效



飲料調製實習課程



- 開設年級：二年級
- 輔導證照：飲料調製丙級證照
- 授課內容：無酒精飲料的調製以及水果切盤



飲料調製實習課程



飲料調製實習課程



飲料調製實習課程



飲料調製課程學習成效



西餐烹調實習課程



- 開設年級：三年級
- 輔導證照：自由報名鼓勵考取西餐丙級證照
- 授課內容：西式餐點製作



西餐烹調實習課程



西餐烹調實習課程



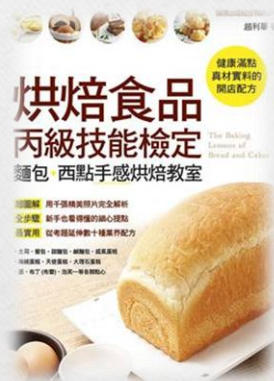
西餐烹飪課程學習成效



烘焙食品實習課程



- 開設年級：二、三年級
- 輔導證照：麵包製作丙級證照
- 授課內容：中式點心、傳統麵包、精緻西點



烘焙食品實習課程



烘焙食品實習課程



烘焙食品實習課程



烘焙食品實習課程



烘焙食品實習課程



烘焙食品課程學習成效



餐旅服務實習課程



- 開設年級：一、二年級
- 授課內容：基本服勤技巧、客房技巧



餐旅服務實習課程



餐旅服務實習課程



餐旅服務實習課程



餐旅服務課程學習成效



三年所學 成果發表



三年所學 成果發表



三年所學 成果發表



餐飲管理科 未來發展



歡迎加入智光商工餐飲管理科

我們敞開雙手
迎接每一位有
意願在廚藝技
能精進的孩子



服務專線

- 招生處：2943-2491*888
- 餐飲科：2943-2491*630
- 教務處：2943-2491*300