

健行學校財團法人健行科技大學 函

地址：320678桃園市中壢區健行路229號
聯絡人：黃淑枝、陳孟沛
電子信箱：hsj550806@uch.edu.tw
聯絡電話：(03)4581196
傳真電話：

受文者：屏東縣立大同高級中學

發文日期：中華民國113年1月4日
發文字號：健餐字第1130000162號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：簡章與報名資訊 (1131200027_1_ATTCH1.pdf)

主旨：本校辦理餐旅達人冬令營【吳武憲師傅-可頌麵包進階實務】研習活動，歡迎相關科系高中職教師與同學報名參加，並請惠允公差假，請查照。

說明：

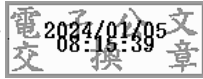
- 一、本校餐旅管理系辦理【餐旅達人冬令營研習活動】，特別聘請國際知名烘焙大師吳武憲師傅蒞臨指導，親自示範可頌麵包實做，傳授烘焙獨門技藝。
- 二、誠摯邀請高中高職教師與同學們共襄盛舉，一同精進專業知識與水準。
- 三、研習地點：本校民生設計大樓中西烘點教室（地址：桃園市中壢區衡陽街95號3F）
- 四、研習日期：2024年01月26日【流程詳見簡章】
- 五、研習名額：30名，如報名人數超過，以相關領域教師與選手優先錄取。
- 六、報名時間：即日起至01月20日(六)午時截止
- 七、報名費用：本次研習全程免費

八、報名網址：<https://forms.gle/gko1HYYzUqFSG9Pr5>

九、聯絡窗口：餐旅達人冬令營籌備處／陳孟沛助理、黃淑枝
助理／(03)4581196轉6618、7027

正本：各公私立高級職業學校、各私立高級中學、各公立高級中等學校

副本：健行科大餐旅管理系



裝

訂

線



健行科技大學高中職學生寒假研習營活動

【餐旅達人冬令營】

◆吳武憲師傅-可頌麵包進階實務研習◆



健行科大餐旅管理系創系至今，走在餐飲教育尖端，頂級設備、海外實習、師徒訓練、證照考場等亮點，堪稱全國餐旅系所之冠。除了斥資建置專業設備外，更勇於開發特色課程。本學年度寒假亦規劃【餐旅達人冬令營】研習活動，特別聘請國際知名烘焙大師吳武憲師傅蒞臨指導，親自示範可頌麵包

實做，傳授烘焙獨門技藝。誠摯邀請高中高職教師與同學們共襄盛舉，一同精進專業知識與水準。

吳武憲師傅資歷簡介

得獎紀錄：

2006年 榮獲2008年樂斯福杯世界麵包大賽台灣區代表選拔總決賽-亞軍。

2007年 榮獲台灣區台北市烘焙展菠蘿比賽-亞軍。

2010年 榮獲2012年世界盃麵包大賽【法國麵包&歐式麵包項】台灣區代表選拔總決賽-亞軍。

2022年 帶領台灣隊前往法國勇奪路易樂斯福世界麵包大賽冠軍。



麵包著作：

2016年 出版『太陽之手116款真正頂級風味麵包』一書。

新書發表當日即創下誠品書店烘焙書籍單日銷售第一名，更於新書發表會結束後三日內即銷售一空，創下該出版商所有書籍二刷最短之紀錄。

2017年 中國大陸出版簡體版『麵包聖手』。

2018年 出版『大師解構再升級 77款網路人氣 & 名店經典麵包全書』一書。

2021年 『太陽之手』頂極減麩質、奶素麵包書。

2021年 『太陽之手』五星級專業技法麵包教課書。

專業講師：不定期於台灣、中國大陸、東南亞...等地開辦烘焙技術課程，傳授烘焙業界最新產品資訊與技術。

學術講師：曾受聘於各大專院校、技術學校...等，烘焙專業教師。

技術檢定：每年受聘於國家級烘焙技術士技能檢定術科測試監評委員。

■ 研習地點：健行科技大學 民生與設計學院中西烘點教室

地址：桃園市中壢區衡陽街 95 號民生與設計學院

■ 研習日期：2024 年 01 月 26 日(星期五) 【報到時間依參照流程表】

■ 名額限制：30 名

■ 參加對象：高中職教職員與學生

■ 報名方式：

(一)報名時間：即日起至 01 月 20 日(六) 12 時前截止

(二)報名費用：本次研習全程免費，僅收取保證金 500 元，於研習結訓典禮，保證金與結訓證書一起發還。

(三)名額有限，如報名人數超過，優先錄取高中教師與競賽選手。

(四)報名方式：線上報名連結 <https://forms.gle/gko1HYYzUqFSG9Pr5>

(五)保證金匯款：收到報名完成通知後，請逕行繳交保證金 500 元，匯至

【聯邦銀行 (803) 帳號:035-50-009-385-4】

(匯款後請於報名系統「註明帳號後五碼」，以利對帳)

■ 連絡電話：餐旅達人冬令營籌備處

(03)4581196 轉 6618 陳孟沛助理

(03)4581196 轉 7027 黃淑枝助理

2024/01/26(五)

【餐旅達人冬令營】研習流程表

◆烘點進階系列-可頌麵包實務研習◆			
授課講師：吳武憲師傅			
上午	08:00~10:00	◆麵糰製作	麵粉特性/可頌麵糰製作重點講解與製作
	10:00~12:00	◆裹油製作	裹入油特性介紹/老師示範 & 同學實作
中午休息 12:00~13:00			
下午	13:00~16:30	◆擀整技巧	裹油擀整折數/麵團軟硬度控制技巧發酵判斷/烤焙技巧
		◆烤焙技巧	每位同學完成自己的作品/老師示範花式可頌
		◆師傅講評	吳武憲師傅針對每位作品講評
	16:30~17:00	◆善後清掃	清潔打掃~~帶著美美的作品回家

