

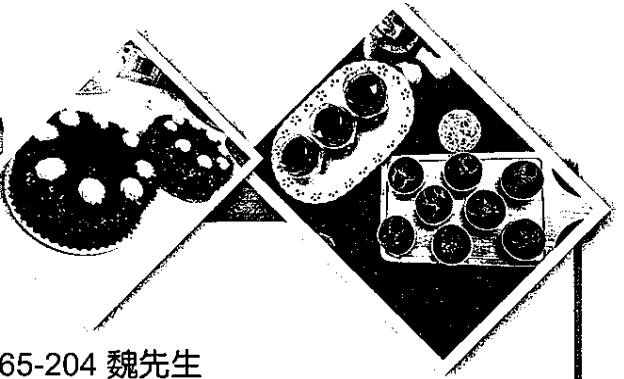
# 台北市 瓊納斯烘焙中心 果子製作推廣協會

★本課程皆使用進口比利時發酵無鹽奶油★



## 【本會會員好康】

- 協會之課程費用分為學費及材料費，學費請交與協會，材料費則請繳交授課老師收取。
- 協會課程，非證照課之「學費」，凡本會會員打九折。
- 非會員不打折但若符合團報（9人含以上）則打9折。
- 若學員團報後原班（原人數）二次團報其他課程，則該次課程打88折。



## 【報名方式】

1. 臉書直接留言由工作人員私訊您或臉書私訊  
(02)2559-2593 (台北市果子製作推廣協會) 0932-765-204 魏先生
2. 報名前請先聯絡中心確認是否還有名額，匯款完成請私訊/電話告知您的姓名 & 電話 & 帳號後5碼始完成報名

## 【付費方式】

匯款帳戶 01122030515100 安泰銀行816(延平分行) 戶名：羅靖瑋

## 【上課需知】

1. 學員請準時上課，若當天請假。為求食材新鮮，食材只保留至隔日供學員領取，補課時不再提供食材。
2. 上課請自備紙筆並自備容器，現場不提供包裝材料。
3. 欲請假學員請於前一天下午4點前來電請假者會補材料，否則視為當天請假。
4. 請假學員需補課者請自動與本中心聯絡，排補課時間，否則視為放棄權益。
5. 烘焙證照班補課以隨堂補課方式。
6. 已付報名訂金的學員，若要轉課程或退費則須開課前一週告知，否則不予以退費。
7. 每班人數未達9人恕不開課。如因人數不足致未能開班者，可辦理保留課程或轉班或憑繳費收據辦理全額退費。
8. 逢國定假日如元旦、中秋節等，或遇天災經當地主管機關認定應停止上班上課者，停止上班上課。

## 【退費需知】

(依台北市政府訂立之短期補習班設立及管理自治法規之相關規定辦理)

1. 學員自報名註冊費用後，前7日提出退費將全數退還，若開課前7日至前1日提出退費申請，補習班應退還所繳全期費用80%。
2. 學員於實際開課日期起第2天(次)上課後且未逾全期(或總課程時數)三分之一期間內提出退費申請，補習班應退還所繳全期費用50%。
3. 學員實際上課期間已逾全期(或總課程時數)三分之一者，所收取之當期費用得全數不予退還。

## 【學員權益】

1. 協會不定期邀請業界廠商或烘焙名廚與食譜作者蒞臨發表產品作法與材料應用，內容精彩豐富，場場爆滿，優先為您保留名額，如您報名取消；請七日前通知！以維護他人研習機會與下次優先參加權益，謝謝！
2. 課程中歡迎盡情隨意拍照記錄研習點滴，唯禁止錄音錄影；本中心亦會隨堂側拍記錄學員研習情境並上傳 Facebook，除與同好分享外，同學也可直接下載留念，若涉個人隱私不願曝光請課前提示服務人員並請主動迴避鏡頭焦點。

## 【上課地址】

台北市大同區南京西路163號2樓之85 (近寧夏夜市)

訓練單位名稱：台北市果子製作推廣協會 上課地點：台北市大同區南京西路163號2樓

## 證照專區

### 麵包丙級考照輔導班 教師：溫蒂

課程日期：11/28~01/16（一） 課程時間：09:00~15:00 課程時數：48/H 課程費用：6000元

小組實作3-5人（另收材料費6000元）

山形白土司、圓頂奶油土司、圓頂葡萄乾土司、布丁甜麵包、奶酥甜麵包、紅豆甜麵包、橄欖型餐包依題組授課，配方設定，循環練習。從材料秤重到麵糰製作、爐溫控制、清潔用具。

每週上課自備保鮮盒、紙巾、餐具，材料費請於第一堂課繳交老師。

### 西點蛋糕丙級考照輔導班 教師：溫蒂

課程日期：12/06~01/24（二） 課程時間：09:00~15:00 課程時數：48/H 程費用：6000元

小組實作3-5人（另收材料費6000元）

巧克力戚風蛋糕捲、海綿蛋糕、香草天使蛋糕、奶油大理石蛋糕、奶油空心餅、蒸烤雞蛋牛奶布丁、檸檬布丁派。依題組授課，配方設定，循環練習。從材料秤重到麵糰製作、爐溫控制、清潔用具。

每週上課自備保鮮盒、紙巾、餐具，材料費請於第一堂課繳交老師。

### 中式麵食丙級證照 - 水調麵類 教師：桂志顯

課程日期：03/04~04/08（六） 課程時間：09:00~15:00 課程時數：48/H 程費用：6000元

證照當道，如何順利考取證照又學技術，產品由講師解說配方計算與示範製作後，再由學員們實作。

1.產品內容分為燙麵食類：蛋餅、荷葉餅、燒賣、抓餅，冷水麵食類：貓耳朵、生鮮麵條、淋餅、手工水餃。  
2.課程包含2堂個人模擬考練習。3.材料費5000元（不含考照報名費用）。※請自備圍裙與環保包裝。

## 烘焙美食 單元班（平日）

### 聖誕節繽紛甜點實作班 教師：Jonas

課程日期：12/22（四） 課程時間：13:00~18:00 課程時數：5/H 課程費用：750元

聖誕榛果木紋蛋糕、薑餅屋（另收材料費650元含包裝），每人獨得一條蛋糕 + 一棟薑餅屋

### 名店下午茶甜點示範課【一】 教師：陳建宏

課程日期：11/30（三） 課程時間：14:00~17:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

蜂蜜芒果捲 & 檸檬香柚蛋糕（另收材料費250元）

### 名店下午茶甜點示範課【二】 教師：陳建宏

課程日期：12/07（三） 課程時間：14:00~17:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

桂圓蛋糕 & 法式香橙蛋糕（另收材料費650元）

### 名店下午茶甜點示範課【三】 教師：陳建宏

課程日期：12/14（三） 課程時間：14:00~17:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

紅茶蜜桃蛋糕 & 加州李起司蛋糕（另收材料費250元）

### 名店下午茶甜點示範課【四】 教師：陳建宏

課程日期：12/21（三） 課程時間：14:00~17:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

夏威夷果仁蛋糕 & 法式布丁塔（另收材料費250元）

### 名店下午茶甜點示範課【五】 教師：陳建宏

課程日期：12/28（三） 課程時間：14:00~17:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

法式花生蛋糕 & 藍莓栗子蛋糕（另收材料費250元）

### 名店下午茶甜點示範課【六】 教師：陳建宏

課程日期：01/04（三） 課程時間：14:00~17:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

酪拉奇香蕉巧克力蛋糕 & 銅鑼燒蛋糕（另收材料費250元）

### 經典風味甜點班 - 桂圓蛋糕 - 實作課 教師：黃瓊君

課程日期：12/09（五） 課程時間：09:00~12:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

桂圓蛋糕 - 每人獨得6個桂圓蛋糕（另收材料費200元）★此產品使用進口比利時發酵奶油且不添加任何化學膨大劑

**經典風味甜點班 - 提拉米蘇 - 實作課** 教師：黃瓊君

課程日期：12/16（五） 課程時間：09:00~12:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

提拉米蘇 - 每人獨得6杯提拉米蘇（另收材料費300元）

**蛋糕裝飾初級班 - 黑森林蛋糕 - 實作課** 教師：洪鳳繁

課程日期：12/21（三） 課程時間：09:00~12:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

讓您學會烘焙蛋糕店如何做出漂亮的生日蛋糕，教學內容單堂課程，示範教會戚風蛋糕體的做法，使用雞蛋麵粉砂糖等材料，用攪拌機或手工打出專業好吃軟綿的蛋糕體積，烘烤時的注意事項，用蛋糕體再裝飾出8吋黑森林生日蛋糕，從打鮮奶油開始，教會抹鮮奶油方法，夾餡，貼合巧克力碎片擠鮮奶油做裝飾。每一個人完成一個8吋專業的黑森林蛋糕帶回家另附盒子（另收材料費480元：黑森林蛋糕裝飾材料與蛋糕體及盒子）

**烘焙美食 單元班（假日）****聖誕節繽紛甜點實作班** 教師：Jonas

課程日期：12/18（日） 課程時間：13:00~18:00 課程時數：5/H 課程費用：750元

聖誕榛果木紋蛋糕、薑餅屋，每人獨得一條蛋糕 + 一棟薑餅屋（另收材料費650元含包裝）

**假日精選甜點班【一】實作課** 教師：楊雪青

課程日期：12/04（日） 課程時間：14:00~17:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

英式酒漬水果磅蛋糕 &amp; 無花果杏仁塔（另收材料費500元）

**假日精選甜點班【二】實作課** 教師：楊雪青

課程日期：12/11（日） 課程時間：14:00~17:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

翻轉蘋果奶油蛋糕 &amp; 橙香費南雪（含糖漬柳橙片）（另收材料費500元）

**繽紛甜點 - 彩繪蛋糕捲** 教師：桂志顯

課程日期：01/22（六） 課程時間：13:00~16:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

課程為實作課程，歡迎對烘焙美學有興趣的學友參加。

課程內容包含：1.基本蛋糕體製作解說 2.鮮奶油製作技巧 3.彩繪蛋糕捲實作。（另收材料費450元）

**新疆孜然脆餅、丹麥小西餅** 教師：桂志顯

課程日期：01/15（六） 課程時間：13:00~16:00 課程時數：3/H 課程費用：450元

課程為實作課程，課程內容包含：1.餅乾麵糰製作技巧 2.小西餅擠花教學。（另收材料費450元）

**烘焙美食系列****歐風浪漫午茶點心班 - 實作課** 教師：楊雪青Sherry

課程日期：11/22~12/20（二） 課程時間：14:00~17:00 課程時數：15/H 課程費用：2200元

歐式鄉村風下午茶點，一次課程學習不同風味點心，浪漫、療癒人心

- 1.起司烤布雷&鄉村風蘋果蛋糕
  - 2.義式麵包棒grissini & 黑櫻桃巧克力塔
  - 3.蘑菇雞肉小鹹塔&橙香小蛋糕
  - 4.義大利堅果脆餅biscotti & 英式葡萄司康
  - 5.米其林起司培根小泡芙&比利時鬆餅佐莓果醬
- （另收材料費2,000元）

**幸福手感烘焙班 - 實作課** 教師：杜桂蘭

課程日期：12/02~12/30（五） 課程時間：09:00~12:00 課程時數：15/H 課程費用：2200元

- 1.杏仁核桃手工餅
  - 2.檸檬天使蛋糕
  - 3.黑芝麻香脆小西餅
  - 4.杏仁角葡萄乾肉桂捲麵包
  - 5.焦糖堅果塔
- （另收材料費1,500元）

**親子甜點實作班** 教師：桂志顯

課程日期：12/04~12/25（日） 課程時間：09:00~12:00 課程時數：12/H 課程費用：1800元

帶領孩子一起從做中學，在創作中您會發現孩子比您想像得更厲害！課程內容：檸檬蛋糕、小牛粒、堅果塔、巧克力蛋糕捲。（另收材料費1,400元）