



# 國立玉里高中 餐飲管理科

詢問電話：03-8886171#221

## 教育目標

1. 培養觀光旅館餐飲部門專業製備人才及管理人才。
2. 培養西點麵包專業製備人才及管理人才。
3. 培養小型餐館製備人才及管理經營人才。
4. 培養飲料調製專業人才及經營管理人才。
5. 培養餐飲外場專業服務人才。
6. 培養具備餐飲良好職業道德、終身學習、敬業樂群、樂觀進取之餐飲從業人員。



## 課程內容

1. **理論課程**：培養具備餐旅領域專業知識。  
觀光餐飲業導論、飲料調製、食物學、餐飲服務技術、餐旅英文會話、專題製作、吧檯實務。
2. **實習課程**：精熟餐飲相關技能。  
中餐烹飪實習、西餐烹調實習、烘焙實務、飲料實務、服勤技巧實務、餐飲實務、食物製備、烹調實務、蔬果切雕。
3. **特色課程**：地方美食與製作、菜單設計、菜單實作、宴會管理與實習、餐廳服務、飲食文化。
4. **辦理廚藝相關研習及協同教學**：  
邀請科技大學、餐飲業界等金牌名師不定期舉辦廚藝相關研習及協同教學，持續與業界潮流接軌。
5. **鼓勵參加校外競賽活動**：鼓勵同學參加校內外餐飲競賽或餐飲服務活動增加實務經驗。
6. **辦理各項參訪**：舉辦大專院校及企業參訪，增加學習視野。