

臺南市大內區109年度臺南市社區營造計畫

大內食上煮藝-在地風味餐創意料理課程 報名簡章

一、 **目的：**本年度社區營造計畫，透過公私協力、跨域合作，引導外部資源，透過跨領域的專業或人力資源挹注，擴大參與，為在地發展創造價值，共同協力社區永續經營。邀請五星級晶英飯店主廚指導，辦理在地風味餐創意料理培訓課程，與居民共同發揮創意，運用在地食材及挖掘傳統美食，整合及創新研發，發展大內獨一無二的五星級風味套餐，激發社區文化活力。冀望社區結合五星級料理，完美呈現屬於大內的好滋味。持續輔導社區經營風味餐服務，可望成為社區參訪交流或遊客至鄰近景點觀光時的餐飲首選，讓遊客記住大內最道地、最獨特的風味，行銷大內區。

二、 辦理單位：

- (一)指導單位：文化部、臺南市政府文化局
- (二)主辦單位：臺南市大內區公所
- (三)協辦單位：臺南市大內區各社區發展協會

三、 課程內容：

- (一)社區風味餐創意料理發想與教學、(二)主廚示範、(三)學員實作、(四)品嚐時間、(五)心得交流、(六)擺盤美學、(七)上菜建議改進及供餐禮儀與桌邊服務。

四、報名資格：

- (一)本區社區居民。
- (二)對社造、料理有興趣的民眾。

五、課程講師：

- (一)社區風味餐創意料理-台南晶英飯店鄭安宏主廚。
- (二)供餐禮儀與桌邊服務-台南晶英飯店 ROBIN' S 餐廳邱盈嘉副理

六、上課時間及時數：

- (一)社區風味餐創意料理：7/28、8/4、8/11、8/18、8/25，每週二上午 9 時至 12 時，下午 1 時至 4 時（共五日，計 30 小時）。
- (二)供餐禮儀與桌邊服務：9/1(二)上午 9 時至 11 時(計 2 小時)。

六、上課地點：臺南市大內區石子瀨社區發展協會(臺南市大內區石城里 114-66 號)。

七、費用：免費。

八、報名方式及名額：

(一)填寫報名表，向各社區報名，彙整後統一繳交報名表給公所。

(二)以 30 名學員為原則，額滿為止。各社區發展協會名額原則為 5 名，並以能夠配合今年社造成果發表會優先錄取。若有剩餘名額，將提供對社造、料理有興趣的民眾報名參加。

九、報名日期：109 年 7 月 9 日起至額滿為止。

十、報名地點：臺南市大內區各社區。

十一、課程注意及配合事項：

(一)開課後連續 2 次無故缺席，以棄權論，由候補報名者遞補之。

(二)報名者請務必配合參加今年度社造成果發表會，共同發表 5 週料理課程之學習成果。

(三)參加本課程學員，上課期間各社區需自備一組鍋具(鍋子+鏟子)、器具(刀子、沾版、夾子、湯匙...上課前會再另行通知)及瓦斯爐。

十二、活動聯絡人：

民政及人文課 方小姐，電話：06-5761001 分機 256。

十三、本計畫奉核定後實施，如有未盡事宜，得隨時修正。

臺南市大內區 109 年度臺南市社區營造計畫

大內食上煮藝-在地風味餐創意料理課程表

日期	課程內容	師資	備註
7 月 28 日(二)	1. 社區風味餐創意料理 發想與教學 2. 主廚示範 3. 學員實作 4. 品嚐時間 5. 心得交流 6. 擺盤美學 7. 上菜建議改進	台南晶英酒店 鄭安宏主廚	每周二 09:00-12:00 ; 13:00-16:00 石子瀨社區活動中心
8 月 4 日(二)			
8 月 11 日(二)			
8 月 18 日(二)			
8 月 25 日(二)			
9 月 1 日(二)	供餐禮儀與桌邊服務	台南晶英飯店 ROBIN' S 餐廳 邱盈嘉副理	9:00-11:00 圖書館 3 樓會議室
9 月 27 日(日) 13:00-18:00	社造成果發表會		

大內食上煮藝-在地風味餐創意料理課程報名表

社	區			
姓	名		性 別	
地	址			
聯 絡 電 話	市話： 手機：	出生日期		
是否可參加社造成 果發表會	暫訂日期:9/27(日)下午 13:00~18:00 ☐ 可(優先入選名額) ☐ 否			

※ 以上個人資料僅作為本次課程使用。

本人同意上述內容：

(簽名)