

『國際名廚講座』活動議程（一）

北區：景文科技大學

進階班（參加對象：業界教師、專業廚師）		
10 月 5 日	08:30~09:00	報到
	09:00~09:20	開幕式
	09:20~10:20	專題演講一：世界料理趨勢 演講者：Chef Marco P. Brueschweiler (Swiss- Diploma Master Chef, WACS Global Master Chef)
	10:20~10:40	茶敘
	10:40~11:40	專題演講二：國際廚藝競賽解說 演講人：Chef Marco P. Brueschweiler
	11:40~13:00	大合照／中午休息
	13:00~14:30	主廚示範 I：果雕藝術 主廚：洪文發 (景文科技大學 助理教授級技術教師)
	14:30~14:50	茶敘
	14:50~16:20	主廚示範 II：廚藝工法 主廚：Chef Marco P. Brueschweiler
基礎班（參加對象：各大專院校與高中職學生）		
10 月 6 日	08:30~09:00	報到
	09:00~09:20	開幕式
	09:20~10:20	專題演講一：世界料理趨勢 演講者：Chef Marco P. Brueschweiler
	10:20~10:40	茶敘
	10:40~11:40	專題演講二：國際廚藝競賽解說 演講人：Chef Marco P. Brueschweiler
	11:40~13:00	大合照／中午休息
	13:00~14:30	主廚示範 I：果雕藝術 主廚：洪文發
	14:30~14:50	茶敘
	14:50~16:20	主廚示範 II：廚藝工法 主廚：Chef Marco P. Brueschweiler

『國際名廚講座』活動議程 (二)

東區：台灣觀光學院

10 月 8 日	8:40~9:00	報到
	9:00~9:20	開幕儀式
	9:20~10:50	專題演講一：世界料理趨勢與國際廚藝競賽解說 演講者： Chef Marco P. Brueschweiler
	10:50~11:00	茶敘
	11:00~12:30	專題演講二：法式飲食文化概論 演講者： Chef Philippe Rouchet (Former Chef de Cuisine, Le Jardin de Giverny)
	12:30~13:20	中午休息
	13:20~14:50	主廚示範 I：法式料理實務操作 (開胃菜、沙拉類) 主廚： Chef Philippe Rouchet
	14:50~15:00	茶敘
10 月 9 日	8:40~9:00	報到
	9:00~10:30	專題演講一：世界料理趨勢與國際廚藝競賽解說 演講者： Chef Marco P. Brueschweiler
	10:30~10:40	茶敘
	10:40~12:10	專題演講二：博奕式酒店餐飲特色菜解說 演講者： Chef Philippe Rouchet
	12:10~13:20	中午休息
	13:20~14:50	主廚示範 I：法式料理實務操作(主菜類) 主廚： Chef Philippe Rouchet
	14:50~15:00	茶敘
	15:00~16:30	主廚示範 II：烹飪工法 主廚： Chef Marco P. Brueschweiler