

國立高雄餐旅大學國際廚藝學士學位學程

講座流程

活動名稱及地點：宴會實務-懷石料理與服勤講座課程 (D611)

活動日期：107/4/24(二) AM 13:20-16:20

參與人數：19 位學生+1 老師+1 校外人士

參與科系：國際廚藝學士學位學程 4A

流程表：

時間	行程	負責人	地點
11:20	接待講師	陳怡蓁	左營高鐵站
13:20-14:45	理論課程： 懷石的定義與歷史 懷石料理的形式與內容 懷石料理的眉眉角角	陳子麒	D棟611教室
14:50-16:20	實務課程： 筷子的使用方式 上下菜的注意事項（用釜飯做範例） 上下抹茶	陳子麒	D棟611教室
16:30	送購師離開	陳怡蓁	