

國內實習 + 海外課程來了！

- 一、活動目的：讓學生能取得國內實習證明，也能在法國研習後取得 PAUL BOCUSE 修課證明。
- 二、報名資格：本校學生(目前就讀本校大二學生及五專三年級)及校友
- 三、計畫實施方式：於大三校外實習期間，先完成國內 10 個月的實習 (2023 年 7 月至 2024 年 4 月)，再前往法國里昂 PAUL BOCUSE (2024 年 5 月至 2024 年 7 月) 學習 10 週廚藝或餐飲課程。

四、PAUL BOCUSE 課程內容：

1. Advanced Culinary Arts Program (進階廚藝課程)

- French Culture Immersion
- Advanced Cooking
- Advanced Pastry
- Professional Practice Period with Restaurants Immersion
- Theory
- Events and Activities

2. Hospitality & Food Service Program (餐旅服務課程)

- French Culture Immersion
- Table Arts Seminar
- Wine & Beverage Seminar
- Professional Practice Period with Hotels Restaurants Immersion
- Hospitality Seminar
- Events and Activities

Note: 以上為課程內容範例，當年度課程內容安排以法國保羅伯居斯學校公告為主。

- 五、費用：6500 歐元(台幣約 22 萬)- 以法國主辦學校公告當年度費用及細節為依據，包含課程費用、住宿及午餐(週一至周五課程期間)

- 六、校內聯絡人：廚藝學院 李淑華助理 07-8060505 分機 22001

E-mail : shli0217@mail.nkuht.edu.tw

2024 PAUL BOCUSE 招生校內報名資訊

法國 PAUL BOCUSE 提供本校學生海外課程的機會
面試報名表請至廚藝學院網站下載

<http://sca.nkuht.edu.tw/>

- 報名截止時間：2022 年 12 月 7 日 17 : 00
- 面試徵選時間：2022 年 12 月 14 日 15 : 30(暫定)

