

105 年度高中職教師餐酒搭配研習活動計畫書

一、活動目的：

「白酒配白肉，紅酒配紅肉，甜酒配甜點」，這是葡萄酒餐酒搭配的粗略基礎原則，對於熟悉的人來說，這種搭配也許稍嫌缺少了些創意，但是這樣的搭配法簡單好記又不易出錯，對於不常接觸葡萄酒的人而言，再適合不過。本校涉及餐酒搭配領域甚久，並培養各種酒類侍酒師，為對高中職教師推廣餐酒搭配基礎知識，而設計本次餐酒搭配研習。

(一) **研習目的：**辦理餐酒搭配研習活動，為銜接高中與大學課程及酒類知識之推廣，安排本次使用大專校院專業師資之課程，用以提升高中職教師對於大專課程之認知程度；本課程提供策略聯盟學校教師參與，以期高中職餐旅類科教師能將餐酒搭配基礎知識融入課程，以期待相關課程之發展。

(二) **課程設計：**本校之創立宗旨乃期望能提昇臺灣東部人力資源素質，落實國內觀光事業的推廣與升級，以及奠定區域學術及產業發展之基礎，建立最具競爭力、創意力之東台灣優質觀光餐旅專業學府，因而設計結合本校旅館管理系之課程精華，介紹當下新穎的餐酒搭配知識，且推廣認證證照。

本次課程以侍酒師與主廚溝通的模式進行，除搭配專業酒類知識外，另外著重於與主廚料理選用食材及料理手法的理論，課程進行特別邀請本校旅館管理系魏道駿主任擔任主講工作，以侍酒師專業角度傳達食與飲之間的藝術饗宴，本次使用酒款以氣泡酒、白酒、清酒及紅酒綜合搭配為主，與主廚的菜單設計及料理手法相互搭配，讓學員在實際體驗中能夠深刻理解與感知。

二、具體執行策略：

(1) **學校模式：**與過去策略聯盟學校合作，邀請各校科主任及教師，對於本校推廣之餐酒搭配認知，採區域發展之模式，以小班制辦理。

(2) **教師聘請：**

1、孟思霖 校外講師

經歷：亞都飯店經理

蔡晉發股份有限公司副總經理、餐飲總經理

台灣侍酒師協會理事

城市科大講師

台灣酒研學院講師

2、魏道駿 助理教授(校內教學助理)

學歷：Ph.D., State University of New York

教授科目：酒類知識與品評、葡萄酒學、國際侍酒師認證課程、職場倫理、博弈娛樂及荷官專業認證、人力資源管理

專業證照：中華民國旅館經理人協會、旅館管理專業人員認證 銀階認證證書、Fidelio 餐旅資訊系統認證測驗監評人員證書、ISA(International Sommelier Alliance): Advanced Wine Specialist、ISA(International Sommelier Alliance): Wine Specialist、ISG (International Sommelier Guild): Level II、ISG (International Sommelier Guild): Level I、WSET(Wine & Spirit Education Trust): Level 2、WSET(Wine & Spirit Education Trust): Level 1、SSI(Sake Service Institute): Sake Navigator、SSI(Sake Service Institute: International Kikisakeshi、A+ Australia Wine School: Level 2、A+ Australia Wine School: Level 1、CIVB: Bordeaux in 3 Hours、CIVB: Bordeaux Connoisseur、BIVB: Honour of Burgundy Wine、ATTESTATION DE FORMATION "Sud de France

Level 2"、ATTESTATION DE FORMATION "Sud de France Level 1"、ADTC 博弈教育訓練中心 Baccarat/Black Jack/Texas Poker 認證、二十一點專業荷官—初階認證 (PBJD-E)、加勒比海專業荷官—初階認證 (PCD-E)、百家樂專業荷官—初階認證 (PBD-E)、骰寶專業荷官—初階認證 (PSBD-E)、德州撲克專業荷官—初階認證 (PTPD-E)、輪盤專業荷官—初階認證 (PRD-E)、溝通談判策略管理師 CNSM 甲級、數位企業策略管理師 DBSM 甲級、簡報管理策略管理師 PMSM 甲級、商業經營策略管理師 BMSM 甲級、市場行銷策略管理師 MSM 甲級、會議管理策略管理師 CMSM 甲級、顧客服務管理師 BIM、服務稽核管理師 CSIM、中華民國外語領隊執業證、Abacus 訂位認證

三、活動預定課程表：

日期時間：105 年 10 月 29 日(六) 09:30~17:30

指導單位：教育部技職司

主辦單位：北區技專校院教學資源中心、臺灣觀光學院

承辦單位：本校招生事務中心

參與人員：策略聯盟學校教師

地點：本校群悅樓(實習旅館)一樓咖啡廳

班級人數：為顧及上課成效，本班人數以 15~20 人為限

收費方式：免收報名費，無需負擔教材費用

線上報名：<https://goo.gl/forms/WBLduBXV1DUFjXoD2>

聯絡方式：吳尚書 電話：(03)8653906 #113

地址：花蓮縣壽豐鄉豐山村中興街 268 號

時間	課程內容	人員
09:30~10:00	報到	工作人員
10:00~10:50	餐酒搭配基礎 —餐酒特性分類與食物搭配原則	校外講師：孟思霖 校內教學助理：魏道駿
11:00~11:50	餐酒搭配實務 I —氣泡酒餐酒搭配	校外講師：孟思霖 校內教學助理：魏道駿
12:00~13:00	休息及討論	工作人員 校外講師：孟思霖 校內教學助理：魏道駿
13:00~13:50	餐酒搭配實務 II —白酒餐酒搭配	校外講師：孟思霖 校內教學助理：魏道駿
14:00~14:50	餐酒搭配實務 III —清酒餐酒搭配	校外講師：孟思霖 校內教學助理：魏道駿
15:00~15:50	餐酒搭配實務 IV —紅葡萄酒餐酒搭配	校外講師：孟思霖 校內教學助理：魏道駿
16:00~16:50	侍酒師對主廚餐點順序 與酒類搭配的關係	校外講師：孟思霖 校內教學助理：魏道駿
17:00~17:30	回饋、討論與歸赴	工作人員 校外講師：孟思霖 校內教學助理：魏道駿