

# COVID-19 防疫措施計畫書

- 一、活動名稱：餐旅達人冬令營-咖啡菁英、烘點進階班
- 二、辦理時間：111 年 02 月 12、13 日 上午 7 時 00 分至 17 時 00 分
- 三、參加對象：高中生教師學生 約 100人、本校工作人員 40 人
- 四、主辦單位：餐旅管理系
- 五、防疫負責人(同時負責管理防疫物資)：陳孟沛
- 六、活動地點：民生與設計學院 3樓 與 4 樓
- 七、簽到及紀錄現場報名人員負責人：陳孟沛
- 八、體溫測量負責人：陳孟沛
- 九、活動流程：

餐旅達人冬令營系列-咖啡菁英

上午 ■ 研習主題：咖啡拉花組合圖技巧分享與訓練		
☆☆☆ 授課講師：謝溫宏老師 ☆☆☆ 2019 TISCA 年度咖啡拉花大賽 冠軍、 2020 WCE 世界盃拉花大賽 台灣區亞軍、 2020 TCA 拉花大賽 冠軍、 唯Style Cafe 咖啡教學 負責人		
08:00-8:30	學員報到	民院學院大樓 L401 歡迎教室
08:30-9:00	長官致詞及參觀餐飲大樓設備	餐旅系工作人員
09:00-12:00	咖啡拉花組合圖技巧分享與訓練	謝溫宏老師
12:00-12:30	小型拉花PK賽(冠軍享頒獎品)	曹輝峰老師
中午休息 12:30-13:30		
下午 ■ 研習主題：咖啡拉花之對流圖技巧分享與訓練		
☆☆☆ 授課講師：【林煥老師】☆☆☆ 2005 東京 coffee fest 世界拉花賽冠軍、 Tsubi coffee 咖啡廳主理人		
13:30-14:00	咖啡拉花之對流技巧分享	林煥老師
14:00-16:30	咖啡拉花之對流技巧練習	林煥老師
16:30-17:00	場地整理	場地後原

餐旅達人冬令營系列-烘點進階

■ 研習主題：法式甜點與手作巧克力			
☆☆☆ 授課講師：新竹喜來登點心房主廚 ☆☆☆ 【黃汎偉師傅】喜來登點心房團隊			
早上	7:40-8:00	學員報到	民生與設計學院 L301 中西式點心教室
	08:00-8:30	主席致詞及進行嘉賓介紹	
	8:30-12:00	課程介紹、 食材特性介紹與解說、 基礎糖霜做、 餡料製作	
中午休息 12:00-13:00			
下午	13:00-14:00	蛋糕組裝技巧、 裝飾技巧(慕斯)、 甜點裝飾示範	民院學院大樓 L301 中西式點心教室
	14:00-17:00	巧克力簡介、 調溫技巧解說與示範、 手作巧克力示範與賞作	
	17:00-17:30	善後清掃	清潔打掃、 帶著美美的作品回家

## 十、本活動之防疫工作應變措施 (請依據活動實際辦理場域及內容建立)

- (一) 活動兩週前防疫措施進行準備。
- (二) 活動前兩週完成防疫物資準備。
- (三) 活動前兩週工作人員上網填報健康聲明。
- (四) 活動前三十分鐘，室內空間通風及消毒。
- (五) 入口處有專責人員測量體溫，若發燒則無法參與。
- (六) 全體人員於活動前完成量測體溫及手部酒精消毒，如發燒者則無法參與活動。
- (七) 入場前，參加者再次使用酒精消毒手部。
- (八) 工作人員應全程配戴口罩。
- (九) 中午在教室用餐，用餐完畢後清潔消毒教室設施。