

學 期

本次實作訓練為2018年5至7月，每週三四。
不要求每週都要參與。
週三08:00-17:00，週四07:00-17:00，一次兩天。

報名資格

需上過麥瑞欣酸麵包學堂進階手作課程。

進行方式

透過學徒制教學，紮實訓練量產能力，探討製作流程、安排各項理論與實務課程，為酸麵包社群與希望建立社區型烘焙坊的朋友打下發展基礎。有機會也可以參與推廣與市集，完整學習全麥酸種的知識體系。根據參與的工作室會有不同的訓練特色。

課程內容

實作訓練與探討，包括「排程演練」、「麵包概論」、「烘焙百分比」、「麵團類型」、「食材功能」、「麵包矩陣」、「烘焙應變」、「麵包研發」、「基本醬料製作」。

報名方式：

兩種方案，請擇一參加

方案一：正規生訓練

學費：16000

不限制參與次數，每週來，最多可參與13次訓練。

三個月為一期，約定預計參與時間，每次來兩天

全學程分為四個階段。每期完成訓練後，將評比學習階段。

期間：麵粉85折，學費的一半可抵麵包原價。未扣抵完，將不退還。

麵包製作損耗將優先扣抵。

訂購麵粉與麵包時間需根據工作室公告

未依約定時間缺席兩次，則取消訓練資格，學費不退還。可扣抵額度需於一個月內扣抵完成。

方案二：短期插班生

學費：8000元

取得參與4次的資格

三個月為一期，約定預計參與時間，每次來兩天

正規生報名後，剩餘名額將釋出供插班生報名

期間：麵粉85折，可扣抵額度為0。

訂購麵粉與麵包時間需根據工作室公告

報名流程：

1.填寫申請書

請於4/15以前填寫以下資訊將申請書，以電子郵寄方式寄到 blessings.bake@gmail.com

2.先取得學員編號

3.於4/20以前匯款完成，方完成報名

匯款帳號：中國信託822 帳號495540503122

4.告知已匯款

申請書範本：

報名類別 正規生 短期插班生

姓名：_____

電話：_____

手作課通過日期：_____

FB帳號：_____

匯款帳號後五碼：_____

預計參與日期：

<input type="checkbox"/> 5/2,3	<input type="checkbox"/> 6/6,7	<input type="checkbox"/> 7/4,5
<input type="checkbox"/> 5/9,10	<input type="checkbox"/> 6/13,14	<input type="checkbox"/> 7/11,12
<input type="checkbox"/> 5/16,17	<input type="checkbox"/> 6/20,21	<input type="checkbox"/> 7/18,19
<input type="checkbox"/> 5/23,24	<input type="checkbox"/> 6/27,28	<input type="checkbox"/> 7/25,26
<input type="checkbox"/> 5/30,31		