

BJ-8-5大廚今天選擇哪一道

- ◆ **主題類別:** (八)專業職能培訓
- ◆ **國家城市:** 義大利 佛羅倫斯
- ◆ **見習機構:** 義大利佛羅倫斯藝術大學-美國佛羅倫斯大學、佛羅倫斯當地餐廳

見習機構	見習機構說明
義大利佛羅倫斯藝術大學-美國佛羅倫斯大學	<p>位於義大利佛羅倫斯的專業餐旅學院，致力於提供高品質的餐飲、酒店和旅遊管理教育。學校自 1997 年成立以來，一直以其卓越的教學品質和與業界的緊密聯繫著稱，吸引了來自世界各地的學生。</p> <p>學院提供多樣化的課程，涵蓋餐飲藝術、烹飪學、餐廳管理、酒店管理、葡萄酒學及旅遊業等領域。學校的課程設計注重理論與實踐相結合，學生不僅在教室中學習專業知識，還有機會參與並累積產業餐廳或飯店見習經驗，直接與業界領袖合作，獲得寶貴的職業經驗。</p>

- ◆ **見習名額:** 15名
- ◆ **圓夢期間:** 暫定114年9月28日至10月20日，共計23天
- ◆ **青年申請資格:**
 1. 具中華民國國籍 16-18 歲(須於原徵件截止日114年3月14日前，年滿16歲且未滿18歲)之青少年
 2. 須具備語言及餐飲職業能力
 3. 需通過基礎刀工測驗
 4. 需通過基礎英文測驗
 5. 自備筆電、廚師服、廚鞋等專業服裝與配件

BJ-8-5大廚今天選擇哪一道

◆ 行程

天數	日期	主題
D1	09/28	出發
D2	09/29	介紹課程並熟悉學校及住宿環境與設施, 歡迎晚宴
D3	09/30	托斯卡尼料理及義大利各地區料理
D4	10/01	市場導覽與義大利葡萄酒文化
D5	10/02	烘焙及糕點製作: 披薩及佛卡夏
D6	10/03	餐廳參訪
D7	10/04	實地產業探訪: 橄欖油製作
D8	10/05	自由探索城市
D9	10/06	廚藝見習 (當地飯店或餐廳)
D10	10/07	
D11	10/08	
D12	10/09	
D13	10/10	實地產業探訪: 松露採集
D14	10/11	

BJ-8-5大廚今天選擇哪一道

◆ 行程

天數	日期	主題
D15	10/12	自由探索城市
D16	10/13	廚藝見習(當地飯店或餐廳)
D17	10/14	
D18	10/15	
D19	10/16	
D20	10/17	
D21	10/18	實地產業探訪:巴薩米克醋製作
D22	10/19	旅館退房、前往機場
D23	10/20	抵達臺北

BJ-8-5大廚今天選擇哪一道

◆ 經費規劃

合作單位已編列機票、課程、生活費、業師輔導、保險、指導費、資料蒐集及檢索、食材費、印刷、場地使用費、其他雜支等費用，每人金額為新臺幣(以下同)398,772元，青年經錄取獲取獎勵金後，扣除生活費零用金、交通費後，需繳交391,012元予合作單位(均由上述青年所獲本計畫獎勵金支應，青年無需自行負擔)，繳交方式將於錄取後通知。

◆ 其他注意事項

1. 依規定辦理赴義大利簽證。
2. 青年若未能依據計畫學習經輔導未改善者，或未能遵守管理及輔導情節嚴重者，或違法當地國相關法令者，得予以終止本計畫提早返國，並追回相關補助款。