

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

- ◆ 主題類別：(八) 專業職能培訓
- ◆ 國家城市：法國巴黎、迪戎
- ◆ 見習機構：

見習機構	見習機構參考說明
巴黎法國文化協會	<p>巴黎法國文化協會是教授法語及推廣法語文化的頂尖機構，位於巴黎市中心。作為法國規模最大的此類中心，每年接待超過一萬名來自多元背景的學生，並隸屬於一個致力於法語語言與文化交流的國際網絡。</p> <p>參考連結： https://www.alliancefr.org/en/</p>
駐法國臺北代表處	<p>駐法國臺北代表處是中華民國政府在法國設立的官方代表機構，負責在雙邊未建交情況下，處理臺法之間的各項實質關係，包括外交、經貿、科技、文化、教育及領事事務。</p> <p>參考連結： https://www.roc-taiwan.org/fr/index.html</p>
國際艾斯克菲廚皇協會	<p>國際艾斯克菲廚皇協會是一個成立於 1954 年的全球性美食組織，旨在繼承和推廣法國傳奇大廚奧古斯特·埃科菲 (Auguste Escoffier) 的烹飪哲學和技術。該協會匯集了來自世界各地的專業廚師和美食家，致力於傳承法式美食藝術並鼓勵新一代廚師。</p> <p>參考連結：https://disciples-escoffier.com/</p>

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

見習機構	見習機構參考說明
蘭吉斯國際批發市場	<p>蘭吉斯國際批發市場位於巴黎南部，是全球規模最大的鮮食批發市場。該市場專門供應肉類、海鮮、農產品、乳製品和花卉等高品質商品，是歐洲最重要的美食供應中心，但僅對專業採購人員（如餐廳主廚、零售商）開放。</p> <p>參考連結 https://www.rungisinternational.com/</p>
巴黎藍帶廚藝學校	<p>藍帶國際學院於 1895 年在巴黎創立，是全球領先的廚藝和酒店管理學院網絡，在 20 多個國家擁有超過 35 所學校。巴黎藍帶學院坐落於塞納河畔，靠近艾菲爾鐵塔，擁有最先進的設施，為廚藝和酒店管理領域提供最新穎、最具創新性的機會。</p> <p>參考連結： https://www.cordonbleu.edu/paris/accueil/fr</p>
Joachim Lefaure	<p>作為一位專精於葡萄酒、風味和品鑑的培訓師/顧問，Joachim Lefaure將帶領參與者沉浸於法國的葡萄酒文化世界。</p>
巴黎斐杭迪廚藝學校	<p>一所烹飪和酒店管理學院，同時也是法國頂尖精英學校聯盟（CGE）的成員，致力於培養美食和酒店業的精英，使其成為法國國內外推動變革的力量。</p>

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

見習機構	見習機構參考說明
法國國民議會	<p>法國國民議會是國家的核心立法機構，與參議院共同負責審議、修改與通過法律。透過各項常設委員會（如文化與教育委員會）處理特定政策領域，包括藝術、文化資助制度、影視法規與文化產業治理等議題。</p> <p>參考連結： https://www.assemblee-nationale.fr/</p>
羅浮宮	<p>羅浮宮是世界上遊客最多的博物館，以收藏從古代文明到現代的傑作而聞名。是藝術、文化和歷史的全球參考指標，象徵著最高水準的法國遺產。</p> <p>參考連結： www.louvre.fr</p>
中央大堂區中央市集	<p>在近八個世紀的時間裡，Les Halles 一直是巴黎的中央批發市場，以其宏偉的玻璃和鋼鐵結構聞名，被作家埃米爾·左拉（Émile Zola）暱稱為巴黎的「肚腹（Le Ventre de Paris）」，同時也代表了巴黎從歷史悠久的市場到現代化、多功能城市中心的演變。</p> <p>參考連結： https://www.westfield.com/france/forumdeshalles</p>

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

見習機構	見習機構參考說明
國際美食與美酒城	<p>國際美食與美酒城是一個講述並體現了聯合國教科文組織所認可「法式美食大餐」和「勃艮第葡萄酒風情」價值觀的所在地。結合了探索、文化、學習和美食的共享場所，並致力於展示當地產品以及專業技術和知識的傳承。</p> <p>參考連結： https://www.citedelagastronomie-dijon.fr/</p>
麗茲皇宮飯店	<p>巴黎麗茲飯店是一家五星級飯店，位於巴黎第一區的旺多姆廣場（Place Vendôme）。它被認為是世界上最美麗、最宏偉、最奢華的飯店之一。</p> <p>它由瑞士飯店經營者塞薩爾·麗茲（César Ritz）與廚師奧古斯特·埃科菲（Auguste Escoffier）合作，於1898年創立。並很快贏得了奢華場所的美譽，其客戶包括政治人物、影星、歌手等。</p> <p>參考連結： https://www.ritzparis.com/</p>
裝飾藝術博物館	<p>裝飾藝術博物館的藏品屬於世界上最重要的藏品之列，包含超過一百五十萬件作品和文物，時間跨度從中世紀至今。自19世紀創立以來，該博物館一直是一個啟發靈感和傳承知識的場所，體現了對美學與實用性之間和諧的持續追求。</p> <p>參考連結： https://madparis.fr/</p>

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

- ◆ 見習名額：10 名
- ◆ 圓夢期間：115 年 10 月 25 日至 11 月 10 日，合計 17 日(含飛行日)
- ◆ 青年申請資格：
 - 具中華民國國籍 18 - 30 歲之青年。
 - 英文 (CEFR B1以上) 與中文能力佳，需要能進行基礎社交與商務對話的程度。若有法文能力則額外加分。
 - 烹飪藝術、飲食文化、文化研究食品科學、餐旅管理等領域的學生和社會人士，或相關產業有興趣者。
 - 青年需自備專業設備 (如相機、筆記型電腦、專業服裝等，本計畫獎助項目不含設備購置)。
 - 青年應配合繳交成果報告與成果影片與合作單位。
 - 英文 (CEFR B1以上) 與中文能力佳，需要能進行基礎社交與商務對話的程度。若有法文能力則額外加分。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

◆ 行前培訓

主題	課程內容
法方相見歡1場	<ul style="list-style-type: none"> • 辦理形式：採線上方式進行。 • 辦理日期：六月中下旬（暫定）。 • 會議內容：透過會議讓青年與合作單位及國際組織互相認識，瞭解計畫初步內容並使青年可以預作準備。
行前培訓2場	<ul style="list-style-type: none"> • 辦理形式：採線上方式進行。 • 辦理日期：九月中下旬（暫定）。 • 會議內容：與青年說明法國社交禮儀、生活步調，以及說明行前及活動期間需要注意事項，建立團隊守則與合作默契。
線上語言培訓1個月	<ul style="list-style-type: none"> • 將安排初級法文課程，涵蓋口語、聽力、閱讀和寫作四項核心技能。 • 透過沉浸式的實作學習與同儕互動練習，建立開口的自信使其運用基礎法語進行專業禮儀對談。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

◆ 線上語言培訓預計課程（※每場辦理時間為一小時）

週次	場數	內容
1	3	<ul style="list-style-type: none"> 探討語言的語音系統與發音規則（音素、音節、重音、語調）。 不同語境下的禮貌用語及其社交功能。
	3	<ul style="list-style-type: none"> 字母拼讀規則與字母組合發音數字的用法（日期、電話號碼、金額等實用場景）。 基本句型結構與日常常用短語。
2	3	<ul style="list-style-type: none"> 用正式與非正式的語體介紹自己與他人。 強調個人（姓名、職業、興趣等）表達的完整與連貫性。
	3	<ul style="list-style-type: none"> 現在簡單式的完整語法解析與運用情境模擬：詢問與回答日常問題（如時間、天氣、習慣等）。 問句與否定句的多樣化表達。
3	3	<ul style="list-style-type: none"> 分類詞彙教學（食物、交通、家庭、學校等主題詞彙）。 常用疑問詞及其組合，培養提問與回答能力。 實用語境中的詞彙搭配與口語慣用語。
	3	<ul style="list-style-type: none"> 不同口音及語速的聽力素材融入問題理解、關鍵訊息捕捉訓練、角色扮演及情境對話練習，模擬生活溝通。
4	3	<ul style="list-style-type: none"> 短文閱讀技巧（尋找主題句、理清段落結構）。 書寫基礎：句子結構、連接詞使用、簡單段落組成。 生活化短文主題（自我介紹、日記、簡單信件）。
	3	<ul style="list-style-type: none"> 複習語言重點與常見錯誤糾正。 介紹相關文化背景（節慶、風俗、溝通禮儀）。 鼓勵學生分享自身文化，臺法跨文化溝通技巧。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

◆ 行程：

日期	行程
115 / 10 / 25 (日)	起飛日。
115 / 10 / 26 (一)	抵達日。 <ul style="list-style-type: none">• 拜會駐法國臺北代表處：見習辦事處將作為臺灣與法國之間餐飲文化交流的重要橋樑，透過串聯巴黎與勃艮地的餐飲教育機構、酒莊、料理工坊及文化單位，協助建立穩定且長期的合作平台。• 地方專家交流：駐法國臺北代表處• 探索巴黎：透過專人導覽塞納河沿岸的城市空間，認識巴黎歷史街區、河岸碼頭供更生活如何影響法國餐飲型態與飲食文化，同時藉由觀察街頭咖啡館、餐廳、麵包店的日常運作，感受法式生活美學與城市文化氛圍。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 / 10 / 27 (二)	<ul style="list-style-type: none"> • 參與法式餐桌工作坊：了解法國料理教育在全球的聲望與專業標準，並深入探討「大廚 (Grand Chef) 」的文化意涵、成為大廚所需的歷程與其在法式餐飲界的崇高地位及其扮演之關鍵角色。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：理解國際餐飲文化。 • 欲培養技能指標：能說明法國料理教育的全球地位與專業標準、能理解大廚文化、養成歷程與其在餐飲界的影響力。 • 對應之學習任務：認識法國廚藝體系與大廚文化。 • 參訪巴黎藍帶學院：深入了解法式料理與甜點的專業技術與創作流程，包括食材選用、烹調手法及餐飲美學表現，如何結合技術、傳統與創意，理解美食在法國生活中扮演的核心角色。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：餐飲技術理解與美學鑑賞能力融合技術、傳統與創意。 • 欲培養技能指標：理解法式料理與甜點的技術流程如何融合技術、傳統與創意、理解師徒制教學模式與精準工藝的重要性。 • 對應之學習任務：觀摩行政主廚示範，並進行專業問答與回饋、學習將法式烹飪文化、創意與工藝精神應用於實務。 • 地方專家交流：巴黎藍帶學院行政主廚Mr. Eric Briffard

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 / 10 / 28 (三)	<ul style="list-style-type: none"> ● 參與法式食譜與料理工作坊：帶領學員理解「料理」與「甜點製作」之間的本質差異，包含技術邏輯、創作思維與職業分工。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 核心學習能力：餐飲專業知識理解與結構性分類。 ■ 欲培養技能指標：理解法式餐飲體系的專業架構與文化脈絡。 ■ 對應之學習任務：透過課程引導比較 兩者本質差異、並進行兩者在技術、創意與專業分工中的不同角色。 ● 參與馬卡龍製作交流會：青年將親自進入完善且現代化的甜點製作教室，認識法式精緻甜點的工作環境與標準作業流程。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 核心學習能力：甜點製作技術與操作能力。 ■ 欲培養技能指標：熟悉法式甜點教室的工作環境與標準流程、理解甜點製作的技術要求（比例、溫度工法細節）。 ■ 對應之學習任務：講解理解馬卡龍製作的技術要點親自操作並掌握高技術甜點的製作步驟。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 / 10 / 29 (四)	<ul style="list-style-type: none"> • 參與起司交流會：了解不同類型起司的製作過程與風味形成因素，透過實際品嚐起司活動，親身體驗味覺與嗅覺的細膩差異，加深對食材特色、風味組合及法式飲食文化的理解。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：食材文化理解與感官品評能力。 • 欲培養技能指標：識不同起司的製作過程、風味形成因素與分類、透過品嚐活動分辨風味差異並理解其文化意義。 • 對應之學習任務：學法式起司拼盤的組成邏輯、切法與擺盤方式、比較不同類型起司的風味與口感、依個人喜好與風味特性進行起司搭配練習。 • 參訪Ferrandi Paris School：深入了解法國超過百年的頂尖烹飪與餐飲教育體系，學習專業料理、甜點與烘焙的精細技術及創意呈現方式。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：理解國際餐飲教育理念與產業視野提升。 • 欲培養技能指標：法國百年餐飲教育體系的特色與專業訓練模式、掌握國際餐飲人才所需特質與未來職涯發展方向。 • 對應之學習任務：認識法國烹飪教育體系與其核心理念、與學校專家對話交流，了解國際培訓計畫與專業發展路徑、學習各類法式料理與甜點的專業技術與呈現方式。 • 地方專家交流：Ferrandi Paris School Mrs. Sophie Avril。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 / 10 / 30 (五)	<ul style="list-style-type: none"> • 參與法國味覺工作坊：理解法式飲食文化中「餐與酒的搭配 (accord mets et vins) 」這項重要儀式，探討不同料理風味、烹調方式與葡萄酒特性之間的相互平衡與提升關係。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：法式飲食文化理解與品味能力。 • 欲培養技能指標：說明餐與酒搭配的文化意涵與儀式性、分析不同料理風味、烹調方式與葡萄酒特性之間的關係。 • 對應之學習任務：品嚐不同料理與葡萄酒的搭配效果、分析風味與烹調方式如何影響葡萄酒選擇。 • 拜會Joachim Lefaure：由專業講師 Joachim Lefaure 帶領，學習食品文化地理學背景，從文化與感官角度理解法國葡萄酒，理解葡萄酒在日常生活與文化中的角色 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：葡萄酒文化理解與品評能力。 • 欲培養技能指標：說明法國葡萄酒的文化、社會角色與地理背景、掌握主要葡萄酒產區、葡萄品種與基本品飲知識。 • 對應之學習任務：品嚐多款法國在地葡萄酒，練習味覺與嗅覺分辨、將個人品飲經驗轉化為清楚且邏輯性的語言描述。 • 地方專家交流：Joachim Lefaure。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 /10 /31 (六)	<p>前往迪戎</p> <ul style="list-style-type: none"> • 參訪International City of Gastronomy：認識聯合國教科文組織 (UNESCO) 所認定的「法國人的美食饗宴」與勃艮第葡萄園風土核心價值，理解其在法國飲食文化中的重要性。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：法國飲食文化理解與實作體驗 • 欲培養技能指標：理解法國美食與葡萄酒的歷史脈絡與制度背景、將理論知識與實作體驗結合。 • 對應之學習任務：觀摩學習法國美食與葡萄酒文化歷史、結合理論、品嚐與實作，體驗法國料理的完整流程。 • 地方專家交流：International City of Gastronomy Mrs. Dominique Bucello。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 / 11 / 1 (日)	<ul style="list-style-type: none">參訪勃艮地葡萄園：走訪多個葡萄園區域，比較不同地段在土壤、坡向與微氣候上的差異，理解勃艮第風土的多樣性與層次。<ul style="list-style-type: none">核心學習能力：葡萄酒風土理解與分析能力。欲培養技能指標：比較不同葡萄園的土壤、坡向與微氣候差異、說明勃艮第葡萄栽培歷史、管理方式及制度文化意義。對應之學習任務：走訪多個葡萄園區域，觀察自然條件與環境差異、分析勃艮第葡萄園如何影響葡萄酒品質及文化價值。地方專家交流：勃艮地葡萄園。 返回巴黎。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 / 11 / 2 (一)	<ul style="list-style-type: none"> • 拜訪The Disciples Escoffier：了解法國頂尖廚藝傳承組織的運作模式與教育理念，學習經典法式料理的技術標準、廚藝精神與文化價值。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：法式料理專業理解與創意應用能力。 • 欲培養技能指標：觀摩法國頂尖廚藝傳承組織的運作模式與教育理念、理解料理創作、食材運用與餐飲美學的精髓。 • 對應之學習任務：與專業廚師及組織成員互動，了解運作模式與教育理念、學習經典法式料理技術與餐飲美學。 • 地方專家交流：The Disciples Escoffier 主席Nicolas Sale。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 / 11 / 3 (二)	<ul style="list-style-type: none"> • 參與法式餐飲文化工作坊：強調餐桌美學的重要性，包括擺盤技巧、餐具配置與環境氛圍的安排，並介紹法式餐飲中「mise en place (準備與擺設)」的概念。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：餐桌美學與用餐體驗設計能力。 • 欲培養技能指標：理解擺盤技巧、餐具配置與環境氛圍的重要性。 • 對應之學習任務：學習法式餐桌美學與擺盤技巧了解餐具配置與用餐環境布置的設計原則。 • 參訪The Ritz：了解高級餐廳與奢華酒店餐飲服務的運作模式，包括廚房管理、餐飲呈現、服務流程與品牌形象塑造。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：高級餐飲服務理解與管理能力。 • 欲培養技能指標：說明高級餐廳與奢華酒店餐飲的運作模式。 • 對應之學習任務：學習廚房管理與餐飲呈現方式探討服務流程與品牌形象的專業實務。 • 地方專家交流：The Ritz Mrs. Laure Frances。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 / 11 / 4 (三)	<ul style="list-style-type: none"> • 參與法國市場概況工作坊：說明法國新鮮食材的專業流通體系，包括從生產者、批發市場到餐飲業端的完整配送鏈，以及這些運作如何確保食材品質與地域特色的延續。 • 拜會法國國民議會：了解法國文化政策、飲食與餐飲產業相關法規及政府對文化創意產業的支持策略。 • 地方專家交流：法國國民議會。 • 參訪大堂區中央市場：導覽巴黎歷史食材集散地，了解其作為城市經濟與飲食核心的角色，以及如何影響巴黎日常生活與飲食習慣。走訪鄰近街道，觀察現存的傳統食品商店與在地商業模式，理解法國市場文化的歷史根基與延續性。透過實地觀察與導覽解說，掌握巴黎市場與城市飲食文化的互動關係，理解食材、商業與文化之間的緊密連結。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：城市食材文化與市場理解能力。 • 欲培養技能指標：巴黎歷史食材集散地在城市經濟與飲食中的角色、分析食材、商業與文化之間的互動關係。 • 對應之學習任務：導覽巴黎歷史食材集散地，觀察其城市與飲食功能、了解市場文化與城市飲食文化的互動與延續性。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 / 11 / 5 (四)	<ul style="list-style-type: none"> • 參訪Rungis 市場：在官方專業導覽人員帶領下，進入全球規模最大的新鮮食材批發市場，系統性認識法國餐飲供應鏈的核心樞紐，了解各類食材的分級標準、保存方式與流通流程，加深對食材溯源與餐飲專業體系的理解。 • 地方專家交流:Rungis市場 Mrs Adeline Mateus • 參訪裝飾藝術博物館：透過導覽了解法國餐桌藝術及餐飲習俗的歷史演變並認識餐桌上的各類器具理解其功能性、設計美學、餐桌禮儀與視覺美感。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：餐桌藝術與用餐文化理解能力。 • 欲培養技能指標：理解餐桌器具的功能性與設計美學、掌握餐桌禮儀與視覺美感。 • 對應之學習任務：參與導覽認識法國餐桌器具與布置、分析餐桌禮儀與美學設計、探討餐桌藝術如何提升飲食體驗。 • 地方專家交流：裝飾藝術博物館。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 / 11 / 6 (五)	<ul style="list-style-type: none"> • 參與美食品鑑工作坊：介紹法國麵包師的技術流程、配方比例與製作細節，探討手工烘焙如何結合傳統工藝與日常文化，並呈現麵包在法國社會生活、飲食習慣及文化認同中的重要性。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：手工烘焙技術理解與文化認知能力。 • 欲培養技能指標：掌握法國麵包師的技術流程、配方比例與製作細節、理解手工烘焙如何結合傳統工藝與日常生活。 • 對應之學習任務：析麵包在法國社會、飲食習慣及文化認同中的角色、學習法國麵包師的製作流程與配方比例。 • 參與巴黎糕點交流會：學習法國麵包文化的歷史演變、傳統麵包店的經營模式以及糕點師傅的專業技藝，了解法國甜點製作的傳統與習俗。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：法國麵包與甜點文化理解與多感官品評能力。 • 欲培養技能指標：說明法國麵包文化歷史與傳統麵包店經營模式、掌握糕點師的專業技藝與甜點製作傳統。 • 對應之學習任務：品嚐各種經典法式甜點進行視覺、嗅覺與味覺分析、探討甜點文化與公益的專業與文化意涵。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 / 11 / 7 (六)	<ul style="list-style-type: none"> • 參與法式麵包交流會：從示範開始，逐步掌握麵包製作流程，學習傳統法國麵包技法，體驗烘焙過程的節奏與細節，強化製作能力同時結合活實作趣味。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：法國麵包製作技術與操作能力。 • 欲培養技能指標：理解傳統法國麵包技法及製作細節、強化技術與操作能力。 • 對應之學習任務：體驗烘焙節奏與技術細、實際操作多款經典法國麵包（長棍、鄉村麵包、佛卡夏）。 • 地方專家交流：藍帶學院講師。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

日期	行程
115 / 11 / 8 (日)	<ul style="list-style-type: none"> • 參訪羅浮宮：探索食物在藝術與文化中的表現方式，聚焦藝術作品中的食物、餐飲與用餐習俗，分析其所反映的社會結構、信仰與日常生活。 <ul style="list-style-type: none"> • 核心學習能力：飲食文化與藝術表現理解能力。 • 欲培養技能指標：分析藝術作品中食物、餐飲與用餐習俗所反映的社會結構與信仰理解法國飲食文化的歷史演變與社會、藝術、文化互動。 • 對應之學習任務：觀察展覽策劃、視覺呈現與互動設計、分析靜物、家庭場景與宴會作品的文化意涵、探討飲食文化如何融入藝術創意與展覽設計。 • 地方專家交流：羅浮宮。 休息日。
115 / 11 / 9 (一)	<ul style="list-style-type: none"> • 期末發表：青年回顧此段期間學習及見習經歷，彼此交流收穫與心得。 返回臺灣。
115 / 11 / 10 (二)	抵達臺灣。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

◆ 經費規劃

本案每位錄取青年獎勵金總經費為新臺幣（以下同）379,691元，整筆經費將統一由合作單位辦理，由青年發展署撥付予合作單位，並由合作單位將生活費零用金9,792元撥付予青年。

經費項目	金額	支用內容
合作單位辦理		
機票	379,691	來回經濟艙等機票。
會議/活動/參訪機構註冊報名相關費用		13場交流活動，10場參訪。
生活費		<ul style="list-style-type: none"> 包含餐費、住宿費及當地交通費。 包含零用金每人<u>9,792</u>元。
保險費		至少投保200萬元意外險及200萬醫療險且符合申根規定之保險。
講師鐘點費		行前語言培訓8場。
講師鐘點費		行前培訓，共3場每場3講師。

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

經費項目	金額	支用內容
合作單位辦理 (續上頁)		
印刷費	379,691	辦理本方案所需文件印刷及裝訂費用等。
簽證費		辦理EITAS簽證。
其他與雜支		例如郵資、翻譯費用或其他必要費用等。
行政管理費		執行本方案所需負擔之行政管理費。
合計		共 <u>379,691</u> 元
本案獎勵金總經費		共 <u>379,691</u> 元

I-8-4 青年赴法廚藝圓夢

◆ 其他注意事項

- 請依本計畫簡章規範辦理相關事宜。
- 請依計畫內容辦理所需簽證，並須於本計畫之圓夢期間規範出發日期前取得簽證，逾期未取得簽證者，視同放棄錄取資格且不得異議。
- 錄取者須全程參與計畫行程（含行前培訓、說明會、集訓及成果發表會）。
- 出國圓夢期間不得因個人因素請假或無故缺席，若無法全程參與則視同未完成本計畫，須繳回未執行日數或全部之獎勵金金額。
- 青年若未能依據計畫學習、經輔導未改善者、未能遵守管理及輔導情節嚴重者，或違反當地國相關法令者，得予以終止本計畫提早返國，並追回相關獎勵金。