



持續教育學校

上課時間表

課程：	CA132 - 法國巴黎 Ferrandi 廚藝學院星級大師工作坊 - 新派法式蛋糕及餅撻		
上課日期：	2019/09/28	學時：	5.00 小時

詳細時間表：

U3601902 - 法國巴黎 Ferrandi 廚藝學院星級大師工作坊 - 新派法式蛋糕及餅撻 (老師: LUCAS SIWINSKI)

日期	星期	時間	地點
2019/09/28	六	10:00 - 13:00	ELG-102 (望廈校區教學餐廳大樓 - 餅房)
2019/09/28	六	14:30 - 16:30	ELG-102 (望廈校區教學餐廳大樓 - 餅房)

獲以下認證:
Certificado pela:
Certified by:



澳門望廈山
電話: (853) 2856 1252
傳真: (853) 2851 9058
www.utm.edu.mo

Colina de Mong-Há, Macau
Tel: (853) 2856 1252
Fax: (853) 2851 9058
www.utm.edu.mo



注意事項:

1. 出席率

- 學員應按時出席，遲到將視為缺席。
- 學員若每科出席率不達七成將不能參加課末考試，且不獲頒發證書。
- 如無指定考核日期，最後一節課將會進行課程考核。
- 除導遊及文憑課程外，休學制度不適用於其他持續教育學校課程。

2. 惡劣天氣情況下之安排 (詳情請查閱二維碼)



3. 學生證

- 大學不會派發學生證，如有需要，學員可自行於教務部旁之自助機列印學生證。

4. 證書

- 學員成功修畢課程，將於課程結束後兩個半月內獲發證書(國際認證課程除外)，屆時將以手機短訊及電郵通知領取事宜。

- 證書須於180天內親臨領取(由手機短訊及電郵通知日起計)。未能親臨領取者，需填妥授權書，並附上雙方證件副本，作為代領依據。逾期領取者，需另填申請表，待核准後方可領取證書。

烹飪課程注意事項

- a. 廚房內設有儲物櫃以供學員於上課時使用，學員必須把個人物品存放於儲物櫃內。
- b. 學員於每節課後必須清空儲物櫃，如發現有物品存放過夜，校方將作廢棄物處理，恕不個別通知。
- c. 基於職業安全及食物衛生的考量，學員必須穿著長袖廚師服(或白袍)、防滑安全鞋、圍裙及廚帽作課堂制服，否則不可進入廚房教室上課。白袍及安全鞋可於制服百貨公司購買，圍裙及廚帽將於首堂由導師派發。

制服規定請掃描此QR碼瞭解：



獲以下認證:
Certificado pela:

Certified by:



澳門望廈山
電話: (853) 2856 1252
傳真: (853) 2851 9058
www.utm.edu.mo

Colina de Mong-Há, Macau
Tel: (853) 2856 1252
Fax: (853) 2851 9058
www.utm.edu.mo