



日間部

- 電子商務科
- 餐飲管理科
- 餐飲技術科

進修部

- 餐飲管理科

輪調式建教班

- 餐飲管理科建教班

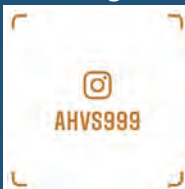
W 招生資訊網



f 亞洲餐旅學校



Instagram



新生基本優惠

全套服裝

市價 8,800

專業刀具

市價 3,600

平板電腦或
筆記型電腦
補助 10,000

▲ 需於免試放榜前報名

▲ 限日間部餐飲科、建教班
並設刀具櫃保管
需於免試放榜前報名

▲ 限日間部電子商務科

備註：進修部新生僅贈送全套服裝，但無報名期限限制。

全套服裝含(1)冬夏兩季制服(2)冬夏兩季運動服(3)廚師服(4)調酒服(5)皮鞋(6)書包
未完成第一學期學業即辦離校者須繳回服裝、刀具、平板(含筆電)補助金等獎勵。

新生加額優惠

國中教育會考 ①

兩科以上A++ | 獎學金\$24000
 兩科以上A+ | 獎學金\$12000
 兩科以上A | 獎學金\$6000
 五科以上B | 獎學金\$2000

國中技藝競賽 ②

第1-3名 | 獎學金\$3000
 第4-6名 | 獎學金\$2000
 佳作 | 獎學金\$1000
 備註：第1、2項擇優採計

子女同校獎學金 ③

兄弟姊妹同時就讀本校
 (不含本校應屆畢業生)
 入學時優惠一名\$5000

師生教育部獎項

杏壇芬芳獎

107年 楊文秀老師
 106年 袁明琦組長
 103年 陳永富老師

資深優良教師

107年 傅蘭群老師
 107年 楊文秀老師

全國技藝教育績優人員

107年 莊弘一老師
 106年 彭聖傑老師
 104年 施智偉老師

技職之光

106年 余佩華同學
 105年 文詩妮同學
 103年 陳俐婷同學
 102年 邱怡靜同學

總統教育獎

107年 王家貞同學
 103年 劉冠緯同學

全國商業類科技藝競賽

110年 林嫻辰同學中餐組金手獎
 109年 邱怡潔同學中餐組優勝
 108年 陳儷汶同學中餐組金手獎
 107年 吳妍諄同學中餐組優勝
 107年 吳咨鎔同學烘焙組優勝

諮詢專線

06-2640175
www.asvs.tn.edu.tw

70242台南市南區大成路一段五號



日間部

電子商務科

- 培養網路行銷、文案撰寫、大數據分析、社群媒體經營等**行銷企劃技能**。
- 學習數位攝影、影像處理、影片拍攝與剪輯等**數位設計技能**。
- 將上述所學運用於電商營運、網頁設計、後台管理等**電商平台技能**。

餐管科

餐飲管理科(職業群科)

理論與實務並重，培養學生專業知識技能

餐飲技術科(實用技能學程)

就業導向技能實習為主，簡單理論為輔

- 教學活動中融入**品德教育**，培養餐飲業該有的服務精神與敬業態度。
- 除中、西餐烹飪、日式料理、烘焙食品、飲料調製、餐旅服務、蔬果切雕等，還開設咖啡美學、無國界料理、微創烘焙、相機料理等課程。
- 開設中餐、西餐、烘焙、咖啡拉花、傳統調酒、花式調酒等**選手社團**，加強技術輔導，並由專業教師帶領參加各項**校內外競賽**。
- 實習課程設備完善，並設有中餐、烘焙食品、中式麵食加工、飲料調製等**合格檢定考場**。

乙級證照

13張/中餐烹調乙級
24張/烘焙食品乙級
61張/中式麵食乙級

105-109學年度
考取合計

98張

餐飲類檢定

中餐烹調、西餐烹調、中式麵食加工
烘焙麵包、西點蛋糕、飲料調製
咖啡師認證

105-109學年度
考取平均張數

3.34張

輪調式建教班

餐飲管理科建教合作班

培養餐飲從業人員的專業知識與就業能力

- 學校上課與公司實習，以**三個月輪調**為方式。
- 薪資福利優渥，實習月領**25K**起。(受到政府基本工資保障)
- **合作廠商：**
大員皇冠酒店、桂田酒店、老爺行旅、晶英酒店、維悅酒店、碓佐麻里漢來海港、漢來蔬食、漢來上海湯包、名人坊餐廳、老四川等...

進修部

餐飲管理科

- 夜間時間上課的科別，適合白天工作繁忙或社會人士進修。
- 除中餐、烘焙、飲調、餐服等技藝學習與輔導外，並有經營管理課程。
- 禮聘業界餐飲大廚蒞校開設餐飲實作課程。
- 與勞動部職訓就服中心合作，若有工作需求，學校幫您媒合工作。



資訊安全體驗營



學生辦理感恩餐會



商業類科技藝競賽金手獎



4張以上證照達人合照



晶英酒店參訪



廠商面試



進修部學生媒合就業