

ServSafe®是由美國國家餐飲協會教育基金會(NRAEF)在行業專家的幫助下開發，課程旨在認證餐飲業與飯店業管理階層是否具有足夠的食品安全知識來保護消費者免受食源性疾病的侵害。

ServSafe®食品安全經理認證已獲得美國國家標準協會 (ANSI)食品保護標準會議的認可，目前為美國餐飲從業人員必備的證書之一。

【講師介紹】



郭士琦經理/食品技師

藝康機構與專業服務事業 食品安全經理

畢業：國立台灣海洋大學食品科學研究所 碩士

工作經歷

- 現任 藝康機構與專業服務事業 食品安全經理
- 現任 EcoSure 食品安全稽核員
- 藝康零售事業部大中華區培訓與客戶標準經理
- 中國 IGA(獨立零售商聯盟) 食品安全培訓師暨企業顧問
- 2018-2020 年中國食品健康七星獎評審委員
- 中國連鎖經營協會 (CCFA) 食品安全委員會成員

專業資格

- 台灣高考食品技師
- 美國 FMI SafeMark®Food Safety Trainer(講師)
- 美國 NRA ServSafe®Food Safety Trainer(講師)
- FSSC / ISO 22000/HACCP 食品安全管理系統主導稽核員
- 食品安全管制系統基礎訓練班(HACCP-60A)核備講師
- 食品安全管制系統進階訓練班(HACCP-60B)核備講師

工作經驗

- 負責大中華區食品零售企業之食品安全系統建立、風險管控、品質管理、客訴分析、教育訓練
- 衛生福利部食品藥物管理署(TFDA)計畫食品安全衛生輔導員
- 臺北市/新北市/臺中市/嘉義市/高雄市政府衛生局委外計畫之食品安全講師及輔導查核員
- 食品工廠 HACCP 及 ISO22000 食品安全系統建立輔導員

【主辦單位】社團法人台灣食品技師協會

【協辦單位】藝康企業股份有限公司

【課程場次】

場次	日期	報名網址
臺北場(一)	112 年 03 月 06、07 日(週一、二)	https://reurl.cc/ROkNln
臺北場(二)	112 年 09 月 11、12 日(週一、二)	https://reurl.cc/10O6mG
臺中場(一)	112 年 04 月 10、11 日(週一、二)	https://reurl.cc/VRWAgY
臺中場(二)	變更為 112 年 11 月 15、16 日(週三、四)	https://reurl.cc/33MGDR
高雄場(一)	112 年 05 月 15、16 日(週一、二)	https://reurl.cc/91nMyx
高雄場(二)	112 年 11 月 13、14 日(週一、二)	https://reurl.cc/rZYp21

【課程地點】

場次	地點	地址
臺北場	(暫定)Ecolab 訓練中心	台北市士林區承德路四段 172 號 10 樓
臺中場	(暫定)台灣文創訓練中心-台中文創館	台中市西區台灣大道 2 段 2 號 13 樓
高雄場	(暫定)中國文化大學教育推廣部高雄分部	高雄市中正四路 215 號 3 樓

【報名及繳費截止】開課前 10 天

【課程費用】新台幣 10,000 元(包含教科書、午餐、證書以及線上考試費用)；台灣食品技師協會會員優惠價新台幣 8,500 元。

【報名人數】報名人數上限 30 人，滿 20 人開班。名額有限，報名要快！

【上課時數】◎經美國 NRAEF 評核通過核發之 ServSafe 認證證書。

◎食品安全管制系統持續教育訓練時數(適用專門職業人員教育訓練時數，等同衛生講習時數)(申請中)

◎中級食品品保工程師回訓時數(申請中)

【適合對象】餐飲業與飯店業管理層和內部講師、食品衛生管理人員、HACCP 管制小組成員及希望提升餐飲衛生安全專業知識者

【報名方式】本課程一律採線上報名，開課通知將於開課前三日以電子郵件方式寄送至學員信箱。

【ServSafe 認證課程簡介】

- 藝康集團在 2009 年 12 月 1 日和美國國家餐飲協會(NRA) 結盟，並且為 NRA 唯一合作夥伴，是美國以外地區唯一有權提供 ServSafe® 食品安全經理認證培訓課程的公司。
- 本課程由美國國家餐飲協會教育基金會(NRAEF)所開發，自從 1974 年 ServSafe® 推出以來，美國餐飲業界已培訓認證 950 萬名以上專業人才。

【ServSafe 認證課程特色與內容】

- 一致：全球標準化的培訓課程
- 靈活：根據您的特點需求調整培訓方案
- 信心：您的團隊將接受最頂級的培訓專案
- 全球化：目前為 50 多個國家提供培訓服務，且以當地語言進行溝通
- 考核：美國官網線上 80 道考題，監督性考試
- 獲證：得分在 75% 以上的考生將會獲得由 NRA 頒發的 ServSafe 認證證書

【課程表】

時間	第一天	時間	第二天
08:00-08:30	簽到	08:30-09:00	簽到
08:30-09:00	Welcome Speak and Class Overview 課程引導	09:00-12:00	Chapter 5: The Flow of Food: Purchasing, Receiving and Storage 採購驗收與貯存
09:00-12:00	Chapter 1: Providing Safe Food 食品安全與污染的形式	-	-
12:00-13:00	午餐	12:00-13:00	午餐
13:00-16:00	Chapter 2: The Contamination 食品安全與污染的形式	13:00-15:00	Chapter 6: The Flow of Food: Preparation Chapter 7: The Flow of Food: Service 食品製備的前處理與 供餐管理
16:00-18:00	Chapter 3:The Safe Foodhandler Chapter 4:The Flow of Food: An Introduction 食品從業人員與 食品流程管理	15:00-16:00	Chapter 8 : Food Safety Management System 食品安全管理系統
-	-	16:00-17:00	Chapter 9: Sanitary Facilities and Equipment Chapter 9: Integrated Pest Management(IPM) 安全設施與蟲害管理
-	-	17:00-18:00	Chapter 10: Cleaning and Sanitizing 清潔與消毒管理 Certification Examination 認證測驗
18:00-	賦歸	18:00-	賦歸

【報名注意事項】

- 一、報名時，應確實填妥訓練學員報名表，並檢具相關證照之資訊。
- 二、接受訓練課程時，應確實簽到退，因故無法接受訓練課程者，應向開課訓練機關(構)辦理請假，請假或經點名缺席者，無法取得該堂訓練課程時數。
- 三、訓練課程結束二十個工作天後，應至食品衛生安全課程資訊管理系統確認是否取得訓練時數，如對取得訓練時數有疑義者，應儘速向訓練機關(構)提出。
- 四、課程所核發之 HACCP 持續教育訓練證書，請妥善保存，若因遺失或其他因素需協會補發，協會將酌收證書工本費\$200/張。
- 五、學員退費辦法參照教育部「專科以上學校推廣教育實施辦法」第十七條規定辦理。
- 六、報名費繳費完成，並填妥附件【繳費回傳表格】Email 或傳真至協會。
- 七、開課前 3 天會寄發開課通知、注意事項及交通資訊至已錄取學員所提供之電子信箱，請確實填寫相關資訊。
- 八、課程上限人數為 30 人，未滿 20 人不開班，本會保留開班與否之權利，若該場次無法開成，我們將會全額退還報名費。
- 九、本課程社團法人台灣食品技師協會保有修改與解釋之權利；如有任何變更內容或詳細注意事項將公佈於協會網站，恕不另行通知。
- 十、報名所提供之資訊，本協會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡資料安全維護之責任。
- 十一、此課程為二天課程，交通及住宿需請學員自理。
- 十二、ServSafe 國際證書需經由第二天認證考試獲得 75% 以上始能取得，學員可於 NRAEF 官網上自行下載證書。
考試及補考規定如下：
 - (一)成績滿分為 100%，考試合格為 75% (含)以上
 - (二)學員補考需繳交補考費 NT\$1,000 元/位，藝康公司會另外開立補考費發票。
 - (三)補考需於課後 1 年內完成，協會將於課程結束後一個月內通知需補考學員相關事項。

十三、課程及報名相關問題，請與我們聯繫。

聯絡人：張嘉芳專員/劉佳蓁專員

聯絡電話：(04)2372-2500、(04)2372-2221

Email：tfta-service@tafpt.org.tw

十四、報名方式：一律採線上報名，請逕至社團法人台灣食品技師協會網站。

首頁→活動報名→**【ServSafe 食品安全經理認證課程】**，網路線上填寫您的報名資訊，提交後付款即完成報名。



台灣食品技師協會
TFTA Taiwan Food Technologists Association

會員登入 人力聯合 facebook 網站地圖

首頁 關於協會 公告資訊 加入會員 人力聯合 **活動報名** 活動花絮 資料分享 聯絡我們

台灣食品技師協會官網

點選協會官網 點選加入會員 資料填寫 確認系統驗證信 繳費 回傳繳費表格 確認正式會員

公告資訊 / What's new 更多資訊...

日期	活動名稱
2018.02.02	【活動報名】107.04.10 保健食品西向與南向研討會
2018.01.15	【活動報名】(PCQI)臨時班《人類食品預防性控制》第...
2018.01.15	【活動報名】外資供應商驗證計畫(Foreign Supplier Ve...

徵才資訊 / Recruited 更多資訊...

日期	徵才資訊
2018.02.22	專員-財團法人台灣食品產業發展會
2018.02.05	食品技師-匯永實業股份有限公司
2018.02.05	食品技師-達美冷凍食品股份有限公司

【付款資訊】

社團法人台灣食品技師協會 繳費回傳表格							
課程名稱	ServSafe 食品安全經理認證課程						
姓名				行動電話			
報名場次	臺 北	<input type="checkbox"/> 03 月 06、07 日	臺 中	<input type="checkbox"/> 04 月 10、11 日	高 雄	<input type="checkbox"/> 05 月 15、16 日	
		<input type="checkbox"/> 09 月 11、12 日		<input checked="" type="checkbox"/> 11 月 15、16 日		<input type="checkbox"/> 11 月 13、14 日	
學員身份	<input type="checkbox"/> 台灣食品技師協會會員/協辦單位會員； <input type="checkbox"/> 非會員						
繳費資訊							
一、 付款方式：臨櫃匯款、ATM 轉帳均可 二、 銀行帳戶資料：							
		銀行名稱		花旗(台灣)商業銀行營業部(021-0018)			
		戶名		藝康企業股份有限公司			
		銀行帳號		00163-02007			
學員繳費資料填寫							
(請著實填寫,以利核對身分與金額)							
匯款日期	年 月 日			匯款人姓名			
匯款金額				帳號後五碼			
發票開立	發票類型： <input type="checkbox"/> 二聯式(個人) <input type="checkbox"/> 三聯式(公司) 發票抬頭(二聯式免填)： 公司統編(二聯式免填)：						
轉帳/匯款憑證、學生證黏貼處							
* 貼心小提醒：請將餘額隱藏，謝謝！							

社團法人台灣食品技師協會

電話：(04)2372-2500、(04)2372-2221 劉佳蓁專員/張嘉芳專員

傳真：(04)2376-7641

Email：tfta-service@tafpt.org.tw