

法務部矯正署臺北女子看守所

烘焙食品班



計畫目標

藉由烘焙技藝之訓練，使收容人利用在所
時間，培養對烘焙技藝之興趣，進而習得
一技之長，並有機會利用自營作業磨練烘
焙製作之實務經驗，精益求精，透過技訓
與自營作業互相搭配，不但提升其勞作金
收入，更由技訓導師引入符合社會趨勢之
烘焙技術，期盼每位收容人出所後，更容
易找到自我的社會價值，早日成功復歸社
會生活。

主辦單位

⌘ 法務部矯正署臺北女子看守所



師資

⌘ 鄭清松

⌘ 現任：

台北W飯店 點心主廚

⌘ 經歷：

饗食天堂餐廳

點心主廚

王德傳茶業(股)公司

研發主廚

國聯大飯店點心房

點心主廚

美國可口餐廳點心房

點心主廚

昇祥股份有限公司

烘培技師

製作過程

