

中華民國廚具全聯會 證照審查委員會

廚設師相關的教科書討論會 會議紀錄

開會日期 106.07.17(一)下午 2 點

單元分類概要-協助單位與人員分配:

1. 台灣廚具發展史-台北市廚具公會
2. 廚具設計規範-蔡方中
工業設計的一種、需生產標準與規範。
3. 安裝規範、教育-台灣省廚具公會
書面化資料建立，關係到維修與售後服務，例如水槽櫃不放背板方便維修。安裝順序是吊櫃先裝上去再調整水平，並配合紅外線雷射儀器使用，以及安裝師傅教育訓練與品質要求。
4. 材質-林定嘉
5. 設備- 謝瑩新
國產與進口之教育訓練資料。
6. 配件-丁緯平
依現有廠商固有產品為主:blum、Grass、Hettich…等，通用標準與國際化規範。
7. 定型化契約-高雄第一廚具公會
履約保證訂立，業界有共識使用後，才能共同堅持實施。
8. 使用保養與保固-鄭家順
鞏固消費者良好感受。

其他建議:

蔡方中:1. 廚設師目的性是提升廚具經營地位。

2. 證照取得方式，需等待教材調整完成，建立專業廠商的資格。

葉益興:1. 教科書需學界幫忙提供理論基礎，建議找大學教授幫忙整合，並提供框架形成標準。

2. 找尋現有繪製廚具軟體公司討論。

鄭家順:1. 教科書網路版本化，供更多族群獲取相關知識。

2. 教科書先製作概論，未來再延續出冊。

丁緯平:教科書若使用確定對象為業界，應是有教條式的規範，不適合廣告置入。

許文楨:今年廚具全聯會不辦理廚設師考照，讓台北廚具公會獨立承辦。

※預告 106/9/13(三)將在台中理監事會議，召開會前會，時間再通知。