



夏廚生活工坊

Xia's Life and Cooking Studio
share your passion of food with others

廚藝教室場地租借管理辦法

106 年 01 月 01 修訂

第一條 中國文化大學推廣教育部夏廚生活工坊所屬廚藝教室，為促進健康廚藝交流及提供研習環境之樂活舒適，以達優質智慧廚房共享之便利性，特訂定本辦法。

第二條 廚藝教室得在不影響既定課程排定下，外租（借）予各機關團體、公司行號或相關美食餐飲節目、活動等使用。

第三條 使用時段及收費標準：

使用範圍	費用類別	時段及租金		
		08:00-12:00 上午	13:00-17:00 下午	18:00-22:00 晚上
廚藝教室 20 坪 教室型：16 人座 講座型：30 人座	場租維護費	\$6,500 元	\$6,500 元	\$6,500 元
	清潔費	\$500 元	\$500 元	\$500 元
	加時費用	\$1,625 元/每小時		
	超時費用	\$2,500 元/每小時		

其他服務		
廚藝教室器材	拍攝用冷光燈(四盞)	\$1,500 元/每場次
	HD 現場實況轉播	\$7,000 元/每場次
露天廣場 16 坪，24 人座	場地租金	\$6,000 元/每場次
※若同時租借廚藝教室與露天廣場，則露天廣場場地租金可享 5 折優惠。 (限租借日期與時間相同者)		

1. 請先來電詢問「夏廚生活工坊」場地檔期，並於租用前 10 日提出租借申請。
2. 請於使用教室 10 日前，繳清場地租借費用，憑繳費發票始可使用場地。如因故臨時需取消教室租借，請提前於使用前 3 日來電取消，將退還 90%之費用。
3. 廚藝教室租借時間，每時段以 4 小時計，不足 4 小時者仍以一時段計費。
4. 每場次酌收清潔費 500 元/場次，包括當天產生之垃圾處理及場地清潔。
5. 加時費用：營運時間內延長租用時間，1625 元/小時，超過 30 分鐘以 1 小時計。
6. 超時費用：營運時間以外之時間使用，06:00~08:00 及 22:00~24:00，2500 元/小時。
7. 上述場地租金包括稅金、水電、瓦斯、洗碗精之費用，食材與耗材恕不提供。



第四條 設備器材內容與申請辦法

使用範圍	容納人數	設備內容
廚藝教室	教室型 16 人 講座型 30 人	■ 中島示範桌 1 張，備有四口瓦斯爐、煎板、除油煙機 ■ 8 人操作桌 2 張，備有雙口電陶爐 4 組 ■ 音響、電視螢幕、無線上網、手持式麥克風 1 支 ■ 烤箱、微波爐、蒸烤箱、雙門冷凍冷藏冰箱、洗碗機、攪拌機、電鍋、食物調理機 ■ 刀具、鍋具、餐具杯盤組

需另行申請之硬體	
■ 筆記型電腦 ■ 手提式音箱	■ 招待長桌 ■ 折疊椅

1. 申請廚藝教室設備內容，請填寫設備器材租借表，並請於使用教室 7 日前提出申請。
2. 已申請使用之相關設備器材操作辦法，於租借日當天起始時段做說明，租借期間臨時需求恕不受理。

第五條 場地使用注意事項：

1. 如需於租借日當天提供專人實況轉播者，請於租借教室 10 日前提出，以利安排技術人員召開拍攝需求會議，逾期恕不受理。
2. 本場地僅提供設備器材內容所列之器具，其餘食材與耗材恕不提供（如：調味料、餐巾紙、保鮮膜、鋁箔紙及塑膠袋...等）請使用單位自行準備，本單位不另提供與準備。
3. 除操作區外，櫥櫃內部物品皆為校方資產及其他課程備品，請勿任意拿取翻動。
4. 現場設備及器具請勿攜出教室，若因人為因素導致本場地設備用品損壞或遺失，得視情形負賠償責任，敬請共同維護教室設備。
5. 當日使用之鍋碗瓢盆、餐盤、工具等，請確實清潔並以擦巾擦乾，放回原位並將場地復原。
6. 剛起鍋之燒燙鍋具、烤盤及尖銳器材機具，請勿直接放置於木質桌面上，避免刮傷桌面。
7. 使用任何刀具時，請搭配砧板使用。
8. 使用冰箱冷藏冷凍食物，請於活動當日結束帶走，本單位不負保管責任。
9. 若使用桌上型電陶爐，請特別留心，紅色警示燈亮起時，表示爐面為高溫狀態，請勿觸碰爐面，以避免燙傷。課程使用物品請勿放置電陶爐上方，以避免損壞。
10. 離場前，將操作區、瓦斯爐、桌面、攪拌機、烤箱等硬體擦拭清潔，同時將椅子歸位。
11. 現場提供之擦巾，請洗淨後，放置於洗衣籃，將定期使用洗劑清潔。
12. 請各位愛護廚藝教室之各項硬體設備，若使用中有發現異狀，請先通知櫃台人員協助處理。本教室之管理人員會協助聯繫廠商進行檢修。

第六條 場地租借洽詢專線（02）2700-5858 分機 8531 薛小姐（周一至周五 10:00-19:00）

本單位保留修改、取消、變更本管理辦法之權利。





夏廚生活工坊

廚藝教室使用安全守則

Taste your life，挑動靈魂的味蕾；用愛烹飪美味料理，用心呵護手邊廚具。

一、目的：

為確保廚藝教室之安全與維護，充分發揮各硬體設施之功能，避免教學環境之任何傷害，保障使用者之人身安全與健康，特訂定本使用安全守則要點，敬請各位使用者共同遵守使用注意事項。

二、使用注意事項：

1. 櫥櫃內部物品皆為校方資產及課程備品，**請勿任意拿取翻動** (教室內有監視攝影機)。
2. 當日使用之**鍋碗瓢盆、餐盤、工具**等，請確實清潔並以**擦巾擦乾**，放回原位。
3. 剛起鍋之燒燙鍋具或烤盤，請勿直接放置於木質桌面上。
4. 使用任何刀具時，請搭配砧板使用。
5. 冰箱將放置課程備用食材，若需使用冰箱冷藏冷凍食物，請於下課後帶走，保持冰箱淨空。
6. 若使用桌上型**電陶爐**，請特別留心，**紅色警示燈**亮起時，表示爐面為高溫狀態，**請勿觸碰爐面**，以避免燙傷。課程使用物品請勿放置**電陶爐**上方，以避免損壞。
7. 下課前，將所有**桌面、攪拌機、烤箱等硬體**擦拭清潔，同時將椅子歸位。
8. 抹布及擦巾，請洗淨後放至洗衣籃，我們將定期使用洗劑清潔。
9. 請各位使用者愛護廚藝教室之各項硬體設備，若使用中有發現異狀，請先通知櫃台人員協助處理，本教室之管理人員會協助聯繫廠商進行檢修。
10. 若因人為因素導致本場地設備損壞或遺失，將酌收維修費，煩請共同維護教室設備。

敬請共同維護美好的教室環境，非常感謝大家的配合！



中國文化大學推廣教育部
SCHOOL OF CONTINUING EDUCATION
CHINESE CULTURE UNIVERSITY



夏廚生活工坊

Xia's Life and Cooking Studio
share your passion of food with others

交通資訊



- 諮詢時間 (國定假日除外)
週一至週五
09:00-21:00
週六 09:00-21:00
週日 09:00-17:00
- 電話: 02-2700-5858
- 地址: (10659)台北市建國南路二段 231 號
- GPS 座標→N25.02583 E121.53812
- 網址: <http://www.sce.pccu.edu.tw>

[交通資訊]: 建國本部, 地處建國南北高架橋下, 鄰近大安森林公園及台北市立圖書館。

公車站

- A: 211、235、662、663、18、237、278、284、284(直行)、295、52、72、72(直達)、和平幹線
號公車在龍門國中站下、15、15(萬美線)、3 號公車至龍門國中站下車。
- B: 207、211、235、662、663、15、15(萬美線)、18、237、278、284、284(直行)、295、3、
52、72、72(直達)、和平幹線、敦化幹線號公車至龍門國中站下車。
- C: 298、3 號公車至龍門國中站下車。

捷運站

- 信義線在大安森林公園站下, 5 號出口出站, 步行約 10 分鐘至建國南路口
- 木柵捷運線在科技大樓站下, 轉乘和平幹線公車或步行約 15 分鐘至建國南路口。
- 北投南勢角或淡水新店線在古亭站下, 轉乘和平幹線公車至建國南路口下。

P 停車場

- P1: 中國文化大學推廣教育部停車場。
- P2: 建國高架橋下停車場。
- P3: 龍門國中地下停車場。

