

「呷，兜嘉·食宴餐桌」來囉 ~

你聽過食物設計嗎？知道什麼是永續餐桌嗎？

身為餐飲的料理家，

你知道你可以在永續飲食的推動過程中佔有重要的角色嗎？

你的每個決定都深深影響著永續發展的未來，

在餐桌上一道道精美可口的料理背後，食材的選擇及烹調方式，

除了色香味俱全，還可以創造意義，與在地風土結合。

【呷，兜嘉 | 食宴餐桌】一系列的永續餐桌講座及工作坊，我們邀請到了來自各領域與永續飲食相關，在業界有著豐富實戰經驗的講師來到嘉義，不只是講座知識傳授，講師也會手把手的指導實作料理工作坊，對餐飲有興趣的你絕對不能錯過，也希望透過您的參與，共同打造永續飲食的未來之路。

【活動地點 | 地址】

將將好。共享空間 | 嘉義市西區中興路 185 號 8 樓

【課程費用】

免費（參與工作坊學員亦需完整參加 5/6 成果趴）

【課程名額】

每場次 25 名(額滿為止)

確定錄取將寄發通知

永續培力活動報名→ <https://reurl.cc/kqAOAx>

「將才工場。嘉義」粉絲團→ <https://www.facebook.com/talentfield.chiayi>

【聯絡資訊】

王小姐 0982-866354

或私訊粉絲專頁將有專人解答