



## 台灣新婦職訓成果展秀出道地台灣菜

- 一、時間：95 年 9 月 20 日上午 10：30
- 二、地點：嘉南藥理科技大學 餐飲大樓 2 樓 餐飲服務教室
- 三、新聞稿內容：

由職訓局台南職訓中心與台南縣政府於台南溪南地區，首次辦理的外籍及大陸配偶職訓專班，20 日在嘉南藥理科技大學舉行中餐證照班結訓典禮，典禮上由來自越南等 6 個國家共 30 位結訓學員，共同秀出一道道標準台灣料理給與會來賓品嚐，大啖美食之後所有來賓都說讚。

由嘉南藥理科技大學所承辦的中餐證照專班，是台南縣溪南地區第一次，也是台南職訓中心首次與大學校院合作辦理的外籍配偶職訓專班，此班訓練費用不只全額由台南職訓中心與台南縣政府補助外，也是職訓局首次啟動托育照顧服務，讓所有參訓學員同時兼顧技能學習與幼兒照護，安心走出家庭參加職業訓練。

此中餐證照班訓練期間為一個月共 180 個小時訓練，除運用嘉南藥理科技大學的教授群教授學科外，同時也邀請到台南大飯店主廚鄭博文師傅、前漢來大飯店主廚陳正忠師傅以及陳文東師傅，指導中餐術科實作課程，堅強的師資陣容讓所有參訓學員個個受益良多。

其中嫁來台灣已 12 年的印尼籍彭瑞琴，先前已在台南藝術大學開設餐飲店，但由於暑假期間學生都已回家沒什麼生意，加上也還沒取得中餐證照情況下，也報名參加此班訓練，身為素食者的彭瑞琴表示，雖然之前已有些中餐基礎，不過自己本身是吃素，所以在料理上不是那麼方便來做變化，現在有這麼好的老師幫我們上課，現在可以按老師的教法做菜，再請別人幫我試口味就可以了，這樣在學生開學之後，又可多做一些菜色變化，讓那群可愛的學生嚐嚐。

台南職訓中心主任謝忠武表示，職訓局這兩三年來所做的台灣新婦職業訓練，都是針對生活技能加以訓練，不只能讓學員兼顧家庭照顧，也能善用此技能進入就業市場。記得開辦的第一年，就有位學員在年夜飯中展現所學的廚藝，當下台灣家人都對她讚譽有加，她表示職業訓練不只讓她學得一技之長，更讓她從中建立自信心，所以我們也希望這班的學員都能發現自己的價值性，也能運用此技能找到工作，為台灣的經濟發展貢獻一份心力。



## 「95 年度外籍及大陸配偶職業訓練」中餐證照班

### 結訓典禮暨成果展

主辦單位：行政院勞工委員會職業訓練局台南職業訓練中心  
台南縣政府勞工局

成果： 菌菇烏骨雞  
總匯炒飯  
咖哩炒米粉  
鹹冬瓜鱸魚  
鳳梨排骨  
鹹蛋炒苦瓜  
18 道中餐丙級證照術科考照展示料理

參與人員：蘇煥智 縣長 或 顏純左 副縣長—台南縣政府  
余保憲 局長—台南縣政府勞工局  
謝忠武 主任—行政院勞工委員會職業訓練局台南職業訓練中心  
王昭雄 校長 或 杜炯烽 副校長—嘉南藥理科技大學  
杜平惠 院長—嘉南藥理科技大學 民生學院  
王瑞顯 主任—嘉南藥理科技大學 餐旅管理系  
越南、泰國、東普寨、印尼、馬來西亞、中國等配偶共 30 人

時間：95 年 9 月 20 日（星期三）上午 10：30

地點：嘉南藥理科技大學 餐飲大樓 2 樓 餐飲服務教室