



嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽！

1 銀 11 銅 13 佳作

嘉南藥理大學餐旅管理系今年在 TCAC 台灣國際廚藝美食挑戰賽及 FHM 馬來西亞吉隆坡廚藝大賽，兩項國際級廚藝盛會中表現亮眼，共獲得 1 銀 11 銅 13 佳作，可說是滿載而歸，這是餐旅系首次集結中餐、西餐、飲調及烘焙四大團隊聯合出征國際賽事，當中涵蓋多位首次參加國際賽事的選手，更有剛入學新生參加，證明嘉藥在餐飲人才培訓上的全方位實力。

TCAC 台灣國際廚藝美食挑戰賽是台灣唯一獲世界廚師聯合會 (Worldchefs) 認證比賽，也是台灣最高難度的廚藝競賽，有國際賽事經驗的孫明琮，以歐姆蛋搭配牛頰及吐司下鍋油炸，獲評審青睞得到銀牌獎及西式雙人鮭魚銅牌。羅雨珊獲 2 銅牌、跨域挑戰飲調項目的明韋辰獲得西餐 2 銅與飲調佳作。蔡逸安、陳昱安、區珞鈞及林程禾各獲 1 銅，張凱勛獲 1 銅 1 佳作，郭俊佑 1 銅 2 佳作，呂冠賢、李友荃及顏辰諺各獲佳作，烘焙團隊選手黃彥慈拿下 2 佳作成績，成果豐碩。

餐旅系師生同時遠赴馬來西亞，參加 FHM 吉隆坡廚藝大賽，該賽事是東南亞最大型廚藝賽事之一，匯聚全球飯店主廚與專業廚師團隊，王明煌老師榮獲專業組佳作，陳祐恩、黃至緯及新生張家誠各摘下佳作獎項。大一張家誠在確定錄取嘉藥餐旅後，便開始進校準備，他表示，儘管賽前投入時間研究菜譜及練習，但現場面對評審走動及計時器倒數的壓力，又是完全不一樣的感受，這次國際比賽對他來說是相當難得的體驗，也讓他更堅定投入餐飲專業的志向。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系設有中餐、西餐、飲調、烘焙與餐服團隊，學生可依興趣選擇專攻方向，在專業師資帶領下同學



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

可參加國內外賽事，藉由實戰經驗檢視課堂所學，並強化臨場反應與國際競爭力，學生透過參與國際競賽，不僅能與世界交流，更能拓展視野，為未來職涯累積堅實的基礎。