



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B3 台南采風)

刊載日期：114 年 10 月 10 日 星期五

記者：黃文記

校園動態

一中花蓮救災 嘉藥餐旅國際賽發光

柳營奇美醫院與育英護專簽約



／綜合報導
記者林怡玟、黃文記、汪惠松、陳佳伶

台南一中九位高一學生子投身花蓮災區，九日返校接受表揚。嘉南藥理大學餐旅管理系參加兩項國際級廚藝盛會表現亮眼。台南應用科大漫畫系與多媒體動畫系「學海築夢」赴日實習拓展國際產學合作。柳營奇美醫院、高雄市育英醫護管理專科學校九日正式簽約，合作結合資源培育人才。崑山科大創意媒體學院邀請郭恩愷建築師，分享其在英國與台灣的自然建築實踐經驗。

台南一中九位高一學生許吉偉、蕭西丞、魏志融、林永紘、王翔蔚、蘇仲彥、

李柏陞、楊睿宸、許淳恩，主動響應台南市議會的救援行動，自願前往災區協助重建。校長廖財固九日在校內公開表揚，並頒贈象徵關懷與勇氣的「卡其熊」紀念品，感謝他們為社會付出的善行義舉。

嘉南藥理大學餐旅管理系今年在 FHC 台灣國際廚藝美食挑戰賽及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，共獲得一銀、十一銅、十三佳作，可謂滿載而歸。

台南應用科大漫畫系與多媒體動畫系攜手推動「學海築夢」計畫，一一四學年度第一學期共計四位學生赴日本愛媛縣松山市知名遊戲公司 Hitecoute 株式會社（H C 公司）進行跨國實習。

因應高齡化社會下照護人力短缺挑戰，柳營奇美醫院、高雄市育英醫護管理專科學校，九日正式簽訂「產學合作意向書（MOU）」，雙方將結合教育與醫療資源，共同培育具專業照護與人文關懷能力的新世代健康產業人才。

崑山科大創意媒體學院 U.S.R 「開江·破竹」計畫團隊舉辦專題演講，邀請森林木人建築工作室負責人暨曲墨建築事務所木構總監郭恩愷建築師，以「用雙手思考建築」為核心，分享其在英國與台灣的自然建築實踐經驗，讓師生獲益良多。

↑台南一中九位學生投入花蓮災後重建，返校後獲校長表揚並贈送卡其熊紀念，肯定他們以行動展現助人精神與公民責任。（台南一中提供）



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(6 綜合新聞)

刊載日期：114 年 10 月 10 日 星期五

記 者：綜合報導

嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽！1銀11銅13佳作

【本報綜合報導】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「銀」1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（World Chefs）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，以歐姆蛋搭配牛類及吐司下鍋油炸，獲評審青睞得到銀牌獎及西式雙人鮭魚銅牌。羅雨珊獲銅牌、跨域挑戰戰飲調項目的明韋辰獲得西餐銅與飲調佳作。蔡逸安、陳昱安、區珞鈞及林程禾各獲1銅，張凱助獲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3佳作成績，成果豐碩。

餐旅系師生同時遠赴馬來西亞，參加吉隆坡廚藝大賽，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。





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：工商時報(C8 產業動態)

刊載日期：114 年 10 月 15 日 星期三

記 者：周榮發

嘉藥餐旅系 國際廚藝大賽報捷

文／周榮發

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中表現亮眼，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，共獲得1銀11銅13佳作，此一佳績足以顯現該校之辦學卓越。

該校表示，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認證比賽，也是台灣最高難度的廚藝競賽；另，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。

二場大賽，嘉藥餐旅系共獲得1銀11銅13佳作，誠屬不易。

該系主任戴揚飛表示，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。



ETtoday新聞雲



92.3K 粉絲



嘉藥之光餐旅系橫掃國際賽！奪1銀11銅13佳作創佳績

ETtoday 的故事 • 1 週 • 已讀取 1 分鐘



嘉藥之光餐旅系橫掃國際賽！奪1銀11銅13佳作創佳績

▲嘉南藥理大學餐旅系學生參加國際廚藝賽勇奪佳績，滿載榮耀歸國。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系在國際廚藝舞台大放異彩！今年接連參加「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」與

「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝大賽」，共奪下1銀、11銅、13佳作，創下歷年最佳戰績。

這次是餐旅系首次由中餐、西餐、飲調及烘焙四大團隊聯合出徵，更有新生初試啼聲就獲獎，展現嘉藥餐飲教育的厚實實力。

TCAC是全台唯一獲「世界廚師聯合會」(Worldchefs)認證的比賽，被譽為「台灣最硬的廚藝賽」。在眾多選手中，孫明琮以創意歐姆蛋佐牛頰、吐司油炸料理，摘下銀牌與西式雙人鮭魚銅牌。羅雨珊抱回2面銅牌，跨界挑戰飲調的明韋辰同時奪得西餐2銅與飲調佳作。另有蔡逸安、陳昱安、區珞鈞、林程禾各拿1銅，張凱勛獲1銅1佳作，郭俊佑1銅2佳作，烘焙選手黃彥慈也奪2佳作，成績亮眼。

同時遠赴馬來西亞的FHM吉隆坡廚藝大賽，為東南亞規模最大的國際級競賽之一。嘉藥師生不畏強敵，王明煌老師榮獲專業組佳作，陳祐恩、黃至緯與新生張家誠也分別摘下佳作獎。張家誠坦言，第一次面對國際評審與限時壓力「超緊張」，但這次經驗讓他更堅定投身餐飲專業的決心。

餐旅系主任戴揚飛指出，嘉藥餐旅系設有中餐、西餐、飲調、烘焙與餐服五大專業團隊，學生依興趣發展專攻方向。繫上鼓勵學生參與國內外比賽，透過實戰檢驗所學、培養臨場反應與國際視野。「我們希望學生不只學會做菜，更能端出能被世界看見的作品。」戴主任說。

嘉藥之光餐旅系橫掃國際賽！ 奪1 銀11銅13佳作創佳績



▲嘉南藥理大學餐旅系學生參加國際廚藝賽勇奪佳績，滿載榮耀歸國。（記者林東良翻攝，下同）

記者林東良 / 臺南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系在國際廚藝舞臺大放異彩！今年接連參加「TCAC臺灣國際廚藝美食挑戰賽」與「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝大賽」，共奪下1銀、11銅、13佳作，創下歷年最佳戰績。

這次是餐旅系首次由中餐、西餐、飲調及烘焙四大團隊聯合出征，更有新生初試啼聲就獲獎，展現嘉藥餐飲教育的厚實實力。



TCAC是全臺唯一獲「世界廚師聯合會」(Worldchefs) 認證的比賽，被譽為「臺灣最硬的廚藝賽」。在眾多選手中，孫明琮以創意歐姆蛋佐牛頰、吐司油炸料理，摘下銀牌與西式雙人鮭魚銅牌。羅雨珊抱回2面銅牌，跨界挑戰飲調的明韋辰同時奪得西餐2銅與飲調佳作。另有蔡逸安、陳昱安、區珞鈞、林程禾各拿1銅，張凱勳獲1銅1佳作，郭俊佑1銅2佳作，烘焙選手黃彥慈也奪2佳作，成績亮眼。



同時遠赴馬來西亞的FHM吉隆坡廚藝大賽，為東南亞規模最大的國際級競賽之一。嘉藥師生不畏強敵，王

明煌老師榮獲專業組佳作，陳祐恩、黃至緯與新生張家誠也分別摘下佳作獎。張家誠坦言，第一次面對國際評審與限時壓力「超緊張」，但這次經驗讓他更堅定投身餐飲專業的決心。



餐旅系主任戴揚飛指出，嘉藥餐旅系設有中餐、西餐、飲調、烘焙與餐服五大專業團隊，學生依興趣發展

專攻方向。繫上鼓勵學生參與國內外比賽，透過實戰檢驗所學、培養臨場反應與國際視野。「我們希望學生不只學會做菜，更能端出能被世界看見的作品。」戴主任說。

嘉藥之光餐旅系橫掃國際賽！奪1銀11銅13佳作創佳績



▲嘉南藥理大學餐旅系學生參加國際廚藝賽勇奪佳績，滿載榮耀歸國。（記者林東良翻攝，下同）

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系在國際廚藝舞台大放異彩！今年接連參加「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」與「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝大賽」，共奪下1銀、11銅、13佳作，創下歷年最佳戰績。

這次是餐旅系首次由中餐、西餐、飲調及烘焙四大團隊聯合出徵，更有新生初試啼聲就獲獎，展現嘉藥餐飲教育的厚實實力。



TCAC是全台唯一獲「世界廚師聯合會」(Worldchefs) 認證的比賽，被譽為「台灣最硬的廚藝賽」。在眾多選手中，孫明琮以創意歐姆蛋佐牛蒡、吐司油炸料理，摘下銀牌與西式雙人鮭魚銅牌。羅雨珊抱回2面銅牌，跨界挑戰飲調的明韋辰同時奪得西餐2銅與飲調佳作。另有蔡逸安、陳昱安、區珞鈞、林程禾各拿1銅，張凱勛獲1銅1佳作，郭俊佑1銅2佳作，烘焙選手黃彥慈也奪2佳作，成績亮眼。



同時遠赴馬來西亞的FHM吉隆坡廚藝大賽，為東南亞規模最大的國際級競賽之一。嘉藥師生不畏強敵，王明煌老師榮獲專業組佳作，陳祐恩、黃至緯與新生張家誠也分別摘下佳作獎。張家誠坦言，第一次面對國際評審與限時壓力「超緊張」，但這次經驗讓他更堅定投身餐飲專業的決心。



餐旅系主任戴揚飛指出，嘉藥餐旅系設有中餐、西餐、飲調、烘焙與餐服五大專業團隊，學生依興趣發展專攻方向。繫上鼓勵學生參與國內外比賽，透過實戰檢驗所學、培養臨場反應與國際視野。「我們希望學生不只學會做菜，更能端出能被世界看見的作品。」戴主任說。



※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

工商時報
COMMERCIAL TIMES

嘉藥餐旅系 國際廚藝大賽報捷

文／周榮發

2025年10月15日



0

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中表現亮眼，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，共獲得1銀11銅13佳作，此一佳績足以顯現該校之辦學卓越。

該校表示，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認證比賽，也是台灣最高難度的廚藝競賽；另，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。

該系主任戴揚飛表示，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。

嘉藥餐旅系 國際廚藝大賽報捷

04:10 2025/10/15 | 工商時報 | 周榮發 | 點讚肯定作者

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中表現亮眼，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，共獲得1銀11銅13佳作，此一佳績足以顯現該校之辦學卓越。

該校表示，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認證比賽，也是台灣最高難度的廚藝競賽；另，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。

二場大賽，嘉藥餐旅系共獲得1銀11銅13佳作，誠屬不易。

該系主任戴揚飛表示，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。

工商時報

嘉藥餐旅系 國際廚藝大賽報捷

2025.10.15 / 03:00 / 工商時報 周榮發

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中表現亮眼，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，共獲得1銀11銅13佳作，此一佳績足以顯現該校之辦學卓越。

該校表示，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認證比賽，也是台灣最高難度的廚藝競賽；另，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。

二場大賽，嘉藥餐旅系共獲得1銀11銅13佳作，誠屬不易。

該系主任戴揚飛表示，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。

Copyright © 2025 工商財經數位股份有限公司 All Rights Reserved. 未經授權，不得轉載



中央通訊社



31.3K 粉絲



嘉南藥理大學餐旅系橫掃國際廚藝大賽 奪1銀11銅13佳作

1 週 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20251013 11:22:41)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。



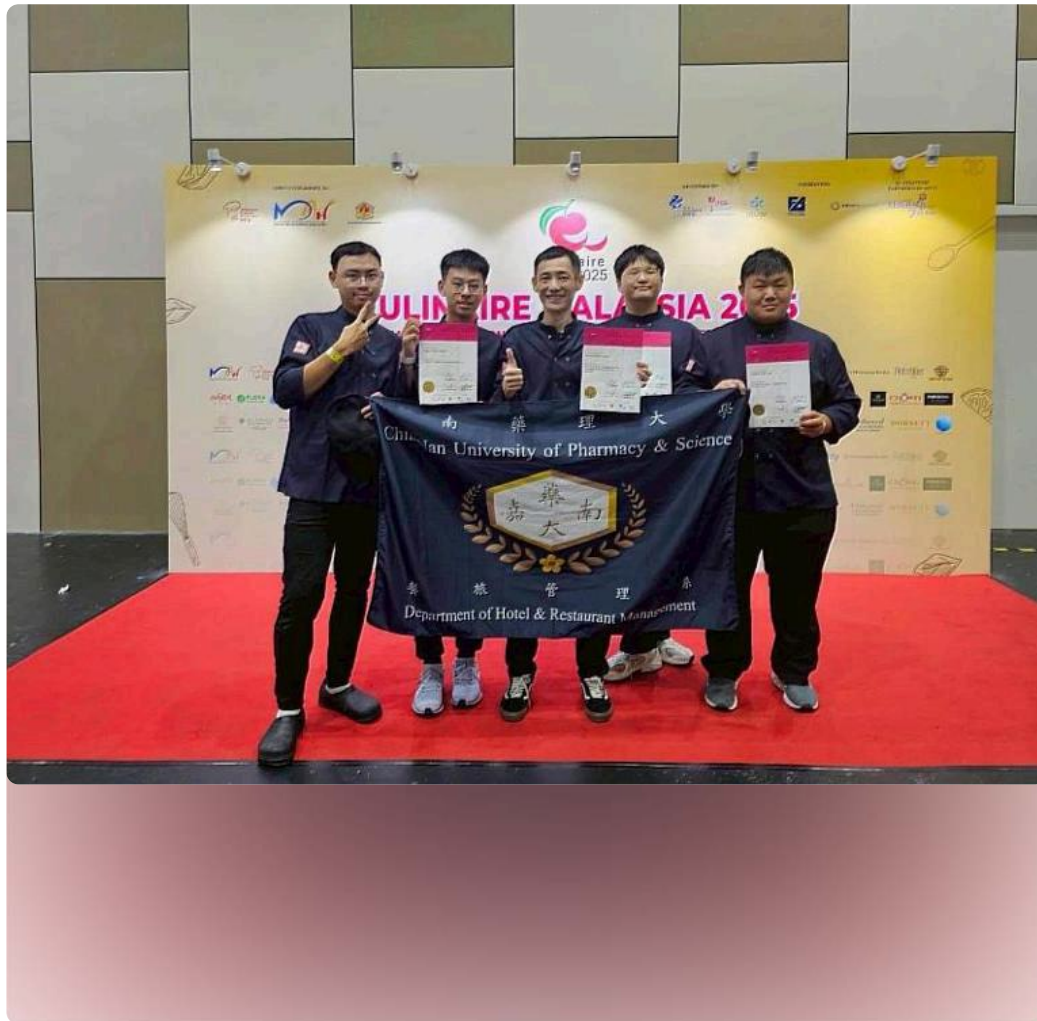
嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽！1銀11銅13佳作

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。



嘉藥孫明琮以歐姆蛋搭配牛頰及吐司獲銀牌獎

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。



嘉藥餐旅系師生遠赴馬來西亞FHM吉隆坡廚藝大賽獲4佳作



嘉藥張家誠首次參加FHM吉隆坡廚藝大賽就獲得佳作佳績

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。

2025-10-13 11:22:41 新聞來源：中央社

嘉南藥理大學餐旅系橫掃國際廚藝大賽 奪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。

嘉南藥理大學餐旅系橫掃國際廚藝大賽 奪1銀11銅13佳作

發稿時間：2025/10/13 11:22:41

(中央社訊息服務20251013 11:22:41)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。



嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽！1銀11銅13佳作

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。



嘉藥孫明琮以歐姆蛋搭配牛頰及吐司獲銀牌獎

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。



嘉藥餐旅系師生遠赴馬來西亞FHM吉隆坡廚藝大賽獲4佳作



嘉藥張家誠首次參加FHM吉隆坡廚藝大賽就獲得佳作佳績

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。

首頁 > 即時

嘉南藥理大學餐旅系橫掃國際廚藝大賽 奪1銀11銅13佳作

中央社 中央社/

10 天前

(中央社訊息服務20251013 11:22:41)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。

P5



一中花蓮救災 嘉藥餐旅國際賽發光



中華日報

更新於 10月09日21:25 • 發布於 10月09日21:25



台南一中九位學生投入花蓮災後重建，返校後獲校長表揚並贈送卡其熊紀念，肯定他們以行動展現助人精神與公民責任。(台南一中提供)

記者林怡孜、黃文記、汪惠松、陳佳伶/綜合報導

台南一中九位高一學生子投身花蓮災區，九日返校接受表揚。嘉南藥理大學餐旅管理系參加兩項國際級廚藝盛會表現亮眼。台南應用科大漫畫系與多媒體動畫系「學海築夢」赴日實習拓展國際產學合作。柳營奇美醫院、高雄市育英醫護管理專科學校九日正式簽約，合作結合資源培育人才。崑山科大創意媒體學院邀請郭恩愷建築師，分享其在英國與台灣的自然建築實踐經驗。

台南一中九位高一學生許吉吉偉、蕭酉丞、魏志融、林永紘、王翔蔚、蘇仲彥、李柏陞、楊睿宸、許淳恩，主動響應台南市議會的救援行動，自願前往災區協助重建。校長廖財固九日

在校內公開表揚，並頒贈象徵關懷與勇氣的「卡其熊」紀念品，感謝他們為社會付出的善行義舉。

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，共獲得一銀、十一銅、十三佳作，可謂滿載而歸。

台南應用科大漫畫系與多媒體動畫系攜手推動「學海築夢」計畫，一一四學年度第一學期共計四位學生赴日本愛媛縣松山市知名遊戲公司-Hautecouture株式會社（H C 公司）進行跨國實習。

因應高齡化社會下照護人力短缺挑戰，柳營奇美醫院、高雄市育英醫護管理專科學校，九日正式簽訂「產學合作意向書（MOU）」，雙方將結合教育與醫療資源，共同培育具專業照護與人文關懷能力的新世代健康產業人才。

崑山科大創意媒體學院U S R「開江・破竹」計畫團隊舉辦專題演講，邀請森林木人建築工作室負責人暨曲墨建築事務所木構總監郭恩愷建築師，以「用雙手思考建築」為核心，分享其在英國與台灣的自然建築實踐經驗，讓師生獲益良多。

一中花蓮救災 嘉藥餐旅國際賽發光

CDNS V

2025年10月9日



0



台南一中九位學生投入花蓮災後重建，返校後獲校長表揚並贈送卡其熊紀念，肯定他們以行動展現助人精神與公民責任。(台南一中提供)

記者林怡孜、黃文記、汪惠松、陳佳伶/綜合報導

台南一中九位高一學生子投身花蓮災區，九日返校接受表揚。嘉南藥理大學餐旅管理系參加兩項國際級廚藝盛會表現亮眼。台南應用科大漫畫系與多媒體動畫系「學海築夢」赴

日實習拓展國際產學合作。柳營奇美醫院、高雄市育英醫護管理專科學校九日正式簽約，合作結合資源培育人才。崑山科大創意媒體學院邀請郭恩愷建築師，分享其在英國與台灣的自然建築實踐經驗。

延伸閱讀



嘉藥營隊走進中營國小教誠信

中華日報

台南一中九位高一學生許吉吉偉、蕭西丞、魏志融、林永紘、王翔蔚、蘇仲彥、李柏陞、楊睿宸、許淳恩，主動響應台南市議會的救援行動，自願前往災區協助重建。校長廖財固九日在校內公開表揚，並頒贈象徵關懷與勇氣的「卡其熊」紀念品，感謝他們為社會付出的善行義舉。

廣告

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，共獲得一銀、十一銅、十三佳作，可謂滿載而歸。

台南應用科大漫畫系與多媒體動畫系攜手推動「學海築夢」計畫，一一四學年度第一學期共計四位學生赴日本愛媛縣松山市知名遊戲公司-Hautecouture株式會社（H C公司）進行跨國實習。

因應高齡化社會下照護人力短缺挑戰，柳營奇美醫院、高雄市育英醫護管理專科學校，九日正式簽訂「產學合作意向書

(MOU)」，雙方將結合教育與醫療資源，共同培育具專業照護與人文關懷能力的新世代健康產業人才。



中華新聞雲
China Daily News



一中花蓮救災 嘉藥餐旅國際賽發光

📅 2025-10-09 📍 台南



台南一中九位學生投入花蓮災後重建，返校後獲校長表揚並贈送卡其熊紀念，肯定他們以行動展現助人精神與公民責任。(台南一中提供)

記者林怡孜、黃文記、汪惠松、陳佳伶/綜合報導

台南一中九位高一學生子投身花蓮災區，九日返校接受表揚。嘉南藥理大學餐旅管理系參加兩項國際級廚藝盛會表現亮眼。台南應用科大漫畫系與多媒體動畫系「學海築夢」赴日實習拓展國際產學合作。柳營奇美醫院、高雄市育英醫護管理專科學校九日正式簽約，合作結合資源培育人才。崑山科大創意媒體學院邀請郭恩愷建築師，分享其在英國與台灣的自然建築實踐經驗。

台南一中九位高一學生許吉吉偉、蕭西丞、魏志融、林永紘、王翔蔚、蘇仲彥、李柏陞、楊睿宸、許淳恩，主動響應台南市議會的救援行動，自願前往災區協助重建。校長廖財固九日在校內公開表揚，並頒贈象徵關懷與勇氣的「卡其熊」紀念品，感謝他們為社會付出的善行義舉。

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，共獲得一銀、十一銅、十三佳作，可謂滿載而歸。

台南應用科大漫畫系與多媒體動畫系攜手推動「學海築夢」計畫，一一四學年度第一學期共計四位學生赴日本愛媛縣松山市知名遊戲公司-Hautecouture株式會社（H C 公司）進行跨國實習。

因應高齡化社會下照護人力短缺挑戰，柳營奇美醫院、高雄市育英醫護管理專科學校，九日正式簽訂「產學合作意向書（MOU）」，雙方將結合教育與醫療資源，共同培育具專業照護與人文關懷能力的新世代健康產業人才。

崑山科大創意媒體學院U S R「開江・破竹」計畫團隊舉辦專題演講，邀請森林木人建築工作室負責人暨曲墨建築事務所木構總監郭恩愷建築師，以「用雙手思考建築」為核心，分享其在英國與台灣的自然建築實踐經驗，讓師生獲益良多。

嘉藥橫掃國際廚藝賽 餐旅系奪1銀11銅13佳作



【記者于郁金/臺南報導】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，可說滿載而歸，這是餐旅系首次集結中餐、西餐、飲調及烘焙4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選手，更有剛入學新生參加，證明嘉藥在餐飲人才培訓上全方位實力。

🛒雜貨





TCAC臺灣國際廚藝美食挑戰賽是臺灣唯一獲世界廚師聯合會(Worldchefs)認證比賽，也是臺灣最高難度廚藝競賽，有國際賽事經驗孫明琮，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。



嘉藥孫明琮





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、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。張家誠表示，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壓力，又是完全不一樣感受，這次國際比賽對他來說是相當難得體驗，也讓他更堅定投入餐飲專業志向。

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基礎。

嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽！1銀11銅13佳作

2025/10/10

【本報綜合報導】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



附件

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。

世界新聞

嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽！1銀11銅13佳作

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

10月9, 2025



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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。



綜合

嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽 1銀11銅13佳作

Posted By: TainanTalk 10 10 月, 2025 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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。



(圖說) 嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽！拿到1銀11銅13佳作。(記者鄭德政攝)

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。



（圖說）嘉藥餐旅系師生遠赴馬來西亞FHM吉隆坡廚藝大賽獲4佳作成績。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）嘉藥孫明琮以歐姆蛋搭配牛頰及吐司獲銀牌獎。（記者鄭德政攝）

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。



(圖說) 嘉藥烘焙選手黃彥慈拿下2佳作成績。(記者鄭德政攝)

嘉藥橫掃國際廚藝賽 餐旅系奪1銀11銅13佳作

勁報

2025-10-09 19:55



【勁報記者于郁金/臺南報導】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表現亮眼，共獲得1銀11銅13佳作，可說滿載而歸，這是餐旅系首次集結中餐、西餐、飲調及烘焙4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選手，更有剛入學新生參加，證明嘉藥在餐飲人才培訓上全方位實力。

TCAC臺灣國際廚藝美食挑戰賽是臺灣唯一獲世界廚師聯合會(Worldchefs)認證比賽，也是臺灣最高難度廚藝競賽，有國際賽事經驗孫明琮，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。



嘉藥孫明琮

羅雨珊獲2銅牌、跨域挑戰飲調項目明韋辰獲得西餐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、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。張家誠表示，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壓力，又是完全不一樣感受，這次國際比賽對他來說是相當難得體驗，也讓他更堅定投入餐飲專業志向。



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基礎。



嘉藥橫掃國際廚藝賽餐旅系奪1銀11銅13佳作

勁報

更新於 10月09日19:55 • 發布於 10月09日19:55



【勁報記者于郁金/臺南報導】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表現亮眼，共獲得1銀11銅13佳作，可說滿載而歸，這是餐旅系首次集結中餐、西餐、飲調及烘焙4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選手，更有剛入學新生參加，證明嘉藥在餐飲人才培訓上全方位實力。

TCAC臺灣國際廚藝美食挑戰賽是臺灣唯一獲世界廚師聯合會(Worldchefs)認證比賽，也是臺灣最高難度廚藝競賽，有國際賽事經驗孫明琮，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。



嘉藥孫明琮

羅雨珊獲2銅牌、跨域挑戰飲調項目明韋辰獲得西餐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、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。張家誠表示，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壓力，又是完全不一樣感受，這次國際比賽對他來說是相當難得體驗，也讓他更堅定投入餐飲專業志向。



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基礎。



2025-10-09 19:55:00 新聞來源：勁報

嘉藥橫掃國際廚藝賽 餐旅系奪1銀11銅13佳作



【勁報記者于郁金/臺南報導】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表現亮眼，共獲得1銀11銅13佳作，可說滿載而歸，這是餐旅系首次集結中餐、西餐、飲調及烘焙4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選手，更有剛入學新生參加，證明嘉藥在餐飲人才培訓上全方位實力。

TCAC臺灣國際廚藝美食挑戰賽是臺灣唯一獲世界廚師聯合會(Worldchefs)認證比賽，也是臺灣最高難度廚藝競賽，有國際賽事經驗孫明琮，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、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。張家誠表示，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壓力，又是完全不一樣感受，這次國際比賽對他來說是相當難得體驗，也讓他更堅定投入餐飲專業志向。



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基礎。



社會

嘉藥橫掃國際廚藝賽 餐旅系奪1銀11銅13佳作

新聞聯訪中心 2025-10-09



【勁報記者于郁金/臺南報導】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表現亮眼，共獲得1銀11銅13佳作，可說滿載而歸，這是餐旅系首次集結中餐、西餐、飲調及烘焙4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選手，更有剛入學新生參加，證明嘉藥在餐飲人才培訓上全方位實力。

TCAC臺灣國際廚藝美食挑戰賽是臺灣唯一獲世界廚師聯合會(Worldchefs)認證比賽，也是臺灣最高難度廚藝競賽，有國際賽事經驗孫明琮，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。



嘉藥孫明琮

羅雨珊獲2銅牌、跨域挑戰飲調項目明韋辰獲得西餐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、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。張家誠表示，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壓力，又是完全不一樣感受，這次國際比賽對他來說是相當難得體驗，也讓他更堅定投入餐飲專業志向。



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基礎。



【文化藝術】

分享：



嘉藥橫掃國際廚藝賽 餐旅系奪1銀11銅13佳作



2025-10-09 【勁報記者于郁金/臺南報導】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表現亮眼，共獲得1銀11銅13佳作，可說滿載而歸，這是餐旅系首次集結中餐、西餐、飲調及烘焙4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選手，更有剛入學新生參加，證明嘉藥在餐飲人才培訓上全方位實力。

TCAC臺灣國際廚藝美食挑戰賽是臺灣唯一獲世界廚師聯合會(Worldchefs)認證比賽，也是臺灣最高難度廚藝競賽，有國際賽事經驗孫明琮，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。



嘉藥孫明琮

羅雨珊獲2銅牌、跨域挑戰飲調項目明韋辰獲得西餐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、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。張家誠表示，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壓力，又是完全不一樣感受，這次國際比賽對他來說是相當難得體驗，也讓他更堅定投入餐飲專業志向。



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基礎。

#嘉南藥理大學



嘉藥橫掃國際廚藝賽 餐旅系奪1銀11銅13佳作



2025-10-09 勁報 勁報, 合作媒體



【勁報記者于郁金/臺南報導】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表現亮眼，共獲得1銀11銅13佳作，可說滿載而歸，這是餐旅系首次集結中餐、西餐、飲調及烘焙4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選手，更有剛入學新生參加，證明嘉藥在餐飲人才培訓上全方位實力。

TCAC臺灣國際廚藝美食挑戰賽是臺灣唯一獲世界廚師聯合會(Worldchefs)認證比賽，也是臺灣最高難度廚藝競賽，有國際賽事經驗孫明琮，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。



嘉藥孫明琮

羅雨珊獲2銅牌、跨域挑戰飲調項目明韋辰獲得西餐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、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。張家誠表示，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壓力，又是完全不一樣感受，這次國際比賽對他來說是相當難得體驗，也讓他更堅定投入餐飲專業志向。



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基礎。



地方新鮮事

社會

新聞來源:勁報

嘉藥橫掃國際廚藝賽 餐旅系奪1銀11銅13佳作

By 新聞聯訪中心 10月9, 2025





【勁報記者于郁金/臺南報導】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表現亮眼，共獲得1銀11銅13佳作，可說滿載而歸，這是餐旅系首次集結中餐、西餐、飲調及烘焙4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選手，更有剛入學新生參加，證明嘉藥在餐飲人才培訓上全方位實力。

TCAC臺灣國際廚藝美食挑戰賽是臺灣唯一獲世界廚師聯合會(Worldchefs)認證比賽，也是臺灣最高難度廚藝競賽，有國際賽事經驗孫明琮，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。



嘉藥孫明琮

羅雨珊獲2銅牌、跨域挑戰飲調項目明韋辰獲得西餐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、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。張家誠表示，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壓力，又是完全不一樣感受，這次國際比賽對他來說是相當難得體驗，也讓他更堅定投入餐飲專業志向。



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基礎。



—— 生活

嘉藥橫掃國際廚藝賽 餐旅系奪 1 銀 11 銅 13 佳作



10 月. 09, 2025



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】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表現亮眼，共獲得 1 銀 11 銅 13 佳作，可說滿載而歸，這是餐旅系首次集結中餐、西餐、飲調及烘焙 4 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選手，更有剛入學新生參加，證明嘉藥在餐飲人才培訓上全方位實力。

TCAC 臺灣國際廚藝美食挑戰賽是臺灣唯一獲世界廚師聯合會 (Worldchefs) 認證比賽，也是臺灣最高難度廚藝競賽，有國際賽事經驗孫明琮，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、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。張家誠表示，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壓力，又是完全不一樣感受，這次國際比賽對他來說是相當難得體驗，也讓他更堅定投入餐飲專業志向。



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基礎。



首頁 > 即時

嘉藥橫掃國際廚藝賽 餐旅系奪1銀11銅13佳作

勁報 勁報/ 勁報

13 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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表現亮眼，共獲得1銀11銅13佳作，可說滿載而歸，這是餐旅系首次集結中餐、西餐、飲調及烘焙4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選手，更有剛入學新生參加，證明嘉藥在餐飲人才培訓上全方位實力。

TCAC臺灣國際廚藝美食挑戰賽是臺灣唯一獲世界廚師聯合會(Worldchefs)認證比賽，也是臺灣最高難度廚藝競賽，有國際賽事經驗孫明琮，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。



嘉藥黃彥慈

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、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。張家誠表示，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壓力，又是完全不一樣感受，這次國際比賽對他來說是相當難得體驗，也讓他更堅定投入餐飲專業志向。



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基礎。



文化藝術



嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽 榮獲1銀11銅13佳作

2025-10-09 點閱數：67,122



圖：嘉藥餐旅系參加TCAC及FHM2項國際廚藝大賽，榮獲1銀11銅13佳作。（校方提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】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，表現亮眼，共獲得1銀

11銅13佳作，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認證比賽，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。



圖：嘉藥餐旅系師生遠赴馬來西亞FHM吉隆坡廚藝大賽獲4佳作。（校方提供）

餐旅系師生同時遠赴馬來西亞，參加FHM吉隆坡廚藝大賽，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。張家誠表示，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。

嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽勇奪 1銀11銅13佳作

本文共887字



2025/10/13 10:06:33

經濟日報 黃逢森

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。



嘉藥餐旅系師生遠赴馬來西亞FHM吉隆坡廚藝大賽獲4佳作。 嘉藥／提供



嘉藥孫明琮以歐姆蛋搭配牛頰及吐司獲銀牌獎。 嘉藥／提供



嘉藥烘焙選手黃彥慈拿下2佳作成績。嘉藥／提供



嘉藥張家誠首次參加FHM吉隆坡廚藝大賽就獲得佳作佳績。 嘉藥／提供



嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽！1銀11銅13佳作。嘉藥／提供



國際廚藝大賽 嘉藥餐旅1銀11銅13佳作

2025-10-09

閱覽人數: 63,291

【記者鄭永德台南報導】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。

[首頁](#) / [校園](#) / 嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽！1銀11銅13佳作

嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽！1銀11銅13佳作

2025-10-27 記者 張振興 / 臺南 報導

[分享](#)

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。



嘉藥張家誠首次參加FHM吉隆坡廚藝大賽就獲得佳作佳績。(圖/嘉藥餐旅系 提供)

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。



嘉藥孫明琮以歐姆蛋搭配牛類及吐司獲銀牌獎。(圖/嘉藥餐旅系 提供)

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。



嘉藥烘焙選手黃彥慈拿下2佳作成績。(圖/嘉藥餐旅系 提供)

餐旅系主任戴揚飛表示，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。



嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽！1銀11銅13佳作。(圖/嘉藥餐旅系 提供)



NEWS

★★★★★

嘉藥餐旅於國際賽取得1銀11銅13佳作 展現人才培育硬實力

2025/10/09 陳遍綠 1268

嘉南藥理大學再度於國際舞台獲得佳績！嘉藥餐旅管理系今年在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中，共獲得1銀11銅13佳作，證明嘉藥在餐飲人才培訓上的全方位實力。



▲嘉藥餐旅系橫掃國際廚藝大賽！1銀11銅13佳作

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。



▲嘉藥餐旅系師生遠赴馬來西亞FHM吉隆坡廚藝大賽獲4佳作

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，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，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。



▲嘉藥孫明琮以歐姆蛋搭配牛頰及吐司獲銀牌獎



▲嘉藥張家誠首次參加FHM吉隆坡廚藝大賽就獲得佳作佳績

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，為未來職涯累積堅實的基礎。



▲嘉藥烘焙選手黃彥慈拿下2佳作成績