



資料來源：中國時報 C1
 刊載日期：102年5月30日
 記者：曹婷婷

餐旅學生畢業展 爸媽吃好飽

嘉南藥理科技大學請學生家長蒞校 吃遍寶島好食材 校方叮嚀：除了美味 也要健康

曹婷婷／台南報導
 四年大學到底學到什麼？這是爸媽最想知道的答案，嘉南藥理科技大學餐旅系大四生畢業前夕，邀爸媽蒞校品嚐親手烹飪大餐。爸媽欣慰笑說「錢沒白花！」時值毒澱粉風頭，校方也砥礪學生，讓人吃得安心才不枉身為餐飲人。

「畢其功於一役，從升上大四就絞盡腦汁構思主題，為了籌措畢業展經費，寒暑假還製作糕餅義賣籌錢，為的就是讓爸媽看到我們的用心！」學生看重畢業展，也是因為終於可以一展長才，讓爸媽知道學校到底教了什麼。」

為有別於傳統學長姊用辦桌方式秀成果，今年，他們挑戰西餐並結合火車環繞台灣的概念，從前菜、湯品到甜點選用宜蘭櫻桃鴨、將軍紅蘿蔔、白河蓮子等，讓親友、老師吃到台灣各縣市的好滋味。

餐旅系今年共一百七十位畢業生，邀請到三百多名來自全各地的嘉賓。從小就喜歡烹飪的洪瑋計畫日後出國進修，昨天由爸爸帶著阿嬤專程自草屯來台南呷這頓飯，兩人對於孩子表現都感到驕傲。

餐旅系表示，這幾年拜餐飲業崛起，目前接到許多連鎖餐飲店打電話來要人，不乏學生尚未畢業就已到飯店、連鎖餐廳就業；尤其，不少學長姐在業界表現獲肯定，也奠定口碑，有利學弟妹求職；系上老師透露，有學生畢業在王品旗下服務，才就業兩年已升到店長，月薪近八萬，更為學弟妹打了一劑強心針。

鑒於近來頻傳黑心食品、毒澱粉等風波，民眾食的不安心，飲食安全眾所矚目，餐旅系師長也念茲在茲，呼籲學生從事餐飲業，做出好吃美味的食物之外，最重要的是確保消費者吃得安心與健康，才不枉身為餐飲界的一份子。



嘉南藥理科技大學餐旅管理系學生親手烹煮西餐，宴請爸媽、師長品嚐，藉此驗收4年所學成果。（曹婷婷攝）



資料來源：中華日報 B6

刊載日期：102年5月30日

記者：林偉民

嘉藥餐管系畢展 套餐宴請師長

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理科技大學餐旅管理系二十九日運用在地食材，以「嘉南料理心·餐旅台灣情」為主題，透過「火車環繞台灣」的概念，發揮四年所學，舉辦第九屆畢業成果展，以套餐方式宴請家長、來賓和師長，精湛的廚藝和專業服務不輸外面餐廳，獲得不少掌聲。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，每年系上應屆畢業生的畢業成果展都會呈現不同的主題，過去多以辦桌方式處理，今年學生想要創新做法，經過多方討論後決定改以套餐方式宴請師長和家長，展現四年的學習成果。

一百七十名應屆畢業生分成內場和外場組，以「火車環繞台灣」的概念呈現，會場布置以火車月台為主軸，食材則取自台灣各地，如宜蘭縣的櫻桃鴨、苗栗縣

桑甚、台南市將軍區的紅蘿蔔、白河區的蓮子、高雄市大樹區的鳳梨等，以中菜西吃製作出越台春捲、南瓜列車、寶島台灣等菜色，搭配新鮮水果、巧克力蛋糕等菜餚。

畢業成果展在學校禮堂舉行，三百名家長和學長姊應邀來享用學生的創意料理，來賓們由學生引領通過創意拉糖、藝術麵包與飲料調酒的奇幻世界進入現場，活動在學生端出餐點繞場進行上菜秀後展開，台上則由獲得二〇一一年香港調酒花式冠軍的梁道根、謝孟東同學搭配演出花式調酒秀。

←嘉藥餐管系的畢業成果展中，學生表演花式調酒技巧，獲得不少掌聲。

(記者林偉民攝)





資料來源：聯合報 B2

刊載日期：102年5月30日

記者：吳淑玲

嘉藥餐飲畢展 全台食材上桌

【記者吳淑玲／仁德報導】嘉南藥理科技大學餐飲管理系昨天舉辦畢業成果展，學生以「火車環繞台灣」為概念，會場打造「保安車站」，師長及親友的邀請函就是「車票」，在售票亭驗票後，進入會場，接受學生熱情招待。

負責公關的畢業學生黃姿穎表示，今年以「嘉南料理心、餐飲台灣情」為主題，將台灣在地食材運用在料理中，菜色用了宜蘭的櫻桃鴨、苗栗桑葚、台南將軍的紅蘿蔔、白河蓮子、高雄大樹

的鳳梨等，並以上菜秀與嘉賓熱烈互動。

為了讓家長了解學生4年的學習成果，畢業生都可邀請家人參加，劉阿嬤很開心參加孫女的畢業成果展，她說，孫女常會煮菜給家人吃，「年輕人和老人家煮的口味不一樣，很好吃」。

嘉南藥理科大表示，本屆畢業生已有不少人找到發揮的舞台，會中就安排贏得香港花式調酒冠軍學生梁道根與謝孟東精彩表演，還有贏得香港美食展銀牌的藝術麵包展等。



嘉南藥理科大餐飲系畢業成果展，學生以上菜秀表達對老師及家長的感謝。

記者吳淑玲
／攝影



資料來源：自由時報 A A 1

刊載日期：102年5月30日

記者：吳俊鋒

嘉藥餐旅畢展 複製王品模式

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕嘉南藥理科大餐旅管理系昨天舉辦畢業成果展，比照王品集團旗下店家的菜單設計與賓客接待等模式，運用台灣在地食材，如宜蘭櫻桃鴨、東港櫻花蝦、將軍紅蘿蔔、白河蓮子、埔里香菇；等，以精湛的廚藝，宴請親師，美饌佳餚，令人垂涎，場面熱烈。

這場主題為「餐旅系嘉南料理心、餐旅台灣情」的第九屆畢業展昨天中午登場，師生們將大禮堂佈置成宴會會場，以火車繞行寶島概念，強調本土食材的運用，以在地風情呈現四年來的學習成果。

會場入口運用模型道具搭建出當地的「保安車站」月台，各界貴賓持邀請卡到「售票亭」劃位後，擔任領檯的學子負責接待入座。

畢業展行政總主廚謝博文表示，有別於歷屆畢業展辦桌方式，今年採用時下正夯的王品系列套餐模式，前菜為越台春捲，搭配食材有苗栗桑椹、將軍紅蘿蔔，接著端出南瓜海鮮濃湯，每道料理都是學生現場製作，吃得到新鮮，料理擺盤精緻，氛圍不輸高級大飯店。

除活動一開始的上菜秀之外，現場還安排了歌舞劇、現代托盤熱舞等，精彩饗宴，令人讚賞。

畢業展開始，先表演精彩的上菜秀。
(記者吳俊鋒攝)



上菜秀再收行



資料來源： 中央通訊社 記者： _____

刊載日期： 102.05.28

.....

嘉南藥理科技大學餐旅管理畢業成果展 嘉南料理心 餐 旅台灣情

嘉南藥理科技大學「餐旅管理系」將於5月29日(三)中午11:50至下午14:30，假該校大禮堂舉辦第九屆畢業成果展。

此次主題為【嘉南料理心、餐旅台灣情】，以「火車環繞台灣」的概念，運用在地食材，如：宜蘭縣的櫻桃鴨、苗栗縣的桑葚、台南市將軍區的紅蘿蔔、白河區的蓮子，以及高雄市大樹區的鳳梨等，展現精湛廚藝與專業服務，同時感謝師長們的諄諄教誨。

會場佈置以火車月台為主軸，引領貴賓走入創意拉糖、藝術麵包與飲料調酒的奇幻世界，現場均有專員解說及導覽；餐點則結合台灣在地風情，中菜西吃為元素，創作出獨樹一格的饌佳餚。活動內容包含花式調酒秀，由2011年香港調酒花式冠軍梁道根與謝孟東同學搭配演出；另有上菜秀、歌舞劇及現代托盤熱舞等表演，將與現場貴賓進行互動。

此次的畢業成果展，由該系全體應屆畢業生，運用在校四年所學，結合理論與實務，傳統與創意，精心設計構思而成，歡迎各界先進蒞臨指導，一起同樂，感受這動人的一刻。

一、時間：102年5月29日(三)11:50~14:30

二、地點：嘉南藥理科技大學 大禮堂

詳情請洽餐旅管理系 龔聖雄主任

電話：06-266-4911 分機 3601

圖說：

1. 活動組精心排練表演
2. 精心設計餐點
3. 畢展海報
4. 籌備畢展狀況





嘉南料理心
餐旅台灣情



大禮堂
一百零二年五月二十九日
中午十一時十分入場

餐旅98級畢業班邀請您 共襄盛舉
感謝以下贊助商：
順遠便當 食全食美 王品蔥抓餅 好味道 活力早餐 大豆豆
永輝洋園 八福麵店 DokiDoki 正記 鮮茶道 嘉南機業行
川味麻辣燙 99脆皮雞排 嘉吉地便當 不單開東家 慶大月
長宏燒臘 湖南滷味 康之屋 阿勇家餐飲專業 御政餅
Dancing Cafe Blueberry





資料來源： 悠遊台灣 記者： _____

刊載日期： 102.05.28

嘉南藥理科技大學餐旅管理系 畢業成果展



嘉南藥理科技大學「餐旅管理系」將於5月29日中午11:50至下午14:30，假該校大禮堂舉辦第九屆畢業成果展。

此次主題為【嘉南料理心、餐旅台灣情】，以「火車環繞台灣」的概念，運用在地食材，如：宜蘭縣的櫻桃鴨、苗栗縣的桑葚、台南市將軍區的紅蘿蔔、白河區的蓮子，以及高雄市大樹區的鳳梨等，展現精湛廚藝與專業服務，同時感謝師長們的諄諄教誨。

會場佈置以火車月台為主軸，引領貴賓走入創意拉糖、藝術麵包與飲料調酒的奇幻世界，現場均有專員解說及導覽；餐點則結合台灣在地風情，中菜西吃為元素，創作出獨樹一格的饌佳餚。活動內容包含花式調酒秀，由2011年香港調酒花式冠軍梁道根與謝孟東同學搭配演出；另有上菜秀、歌舞劇及現代托盤熱舞等表演，將與現場貴賓進行互動。

此次的畢業成果展，由該系全體應屆畢業生，運用在校四年所學，結合理論與實務，傳統與創意，精心設計構思而成，歡迎各界先進蒞臨指導，一起同樂，感受這動人的一刻。

圖說：籌備畢展狀況。

嘉南料理心
餐旅台灣情

大禮堂

5月29日 11:50-14:30

嘉南藥理科技大學 餐旅管理系 第九屆畢業成果展

籌備以下贊助商：
聯成德富 食全食美 王品原林樹 好味道 淳力翠翠 大豆豆
水鄉澤園 八福麵店 DukDuki 王記 鮮茶道 萬南機車行
川味館 味帝 360度旋轉 德商地信雷 永智圖書 廣天月
長宏棧豐 潮商品味 淨之屋 阿勇餐飲畢業 輝政師

畢展海報



精心設計餐點



活動組精心排練表演



內場同學忙於菜盤的擺飾



主菜之一



主菜之二



同學忙著調製飲品



老師帶領上演上菜秀



家長快樂參加饗宴



嘉南科大民生學院王瑞顯院長（中坐者）、餐管系龔聖雄主任（右坐者）等師長，盛讚餐管系學生的創意料理。



越台春捲前菜