



嘉南藥理大學 生活應用與保健系

『喜宴暨創意料理烹調訓練班』結業成果展

嘉南藥理大學生活應用與保健系接受勞動部勞動力發展署雲嘉南分署委託，辦理 103 年度觀光餐旅服務類失業者職業訓練-『喜宴暨創意料理烹調訓練班』，將於 103 年 06 月 04 日（星期三）上午 11:30 在該校食品大樓 5 樓 F502 專業教室舉辦結業成果發表會。本次發表會係由生活系王柏森主任及顏名聰助理教授全力支持指導，計有 30 位受訓學員共同參與完成。

此次訓練計畫不僅訓練學員如何製作喜宴料理、地方小吃、在地食材應用、創意料理製作及考取中餐烹調乙、丙級證照，同時也教導學員設計菜單、計算成本與創業開店，在 400 小時整的訓練課程中，學員學習從事喜宴料理與創意料理工作的專業技能，並輔導他們訓練後能立即就業及創業，本次訓練課程除以食品安全衛生、經營管理、工作態度為講習重點，並以務實技巧，不僅協助沒有中餐丙級證照學員考證，並且以業界所需要之技能為基礎加以訓練，以便能在就業市場上立即上手工作。學員們從無到有學習及技能，由認識各類食材、器具設備、行銷概念、健康飲食觀念進展到喜宴料理、創意料理及創業小吃的實務操作，讓學員擁有在飯店、餐廳、辦桌總鋪師、複合式餐飲店及自行創業等工作能力，讓消費者能吃到最美味、最創新的喜宴及健康概念餐點。

喜宴暨創意料理烹調訓練班學員接受 400 小時的訓練後，舉行結訓典禮，同時進行成果驗收，30 位學員都穿著廚師工作制服，顯現出製作喜宴料理的專業性，紛紛使出看家本領，只為了將所學的最好一面呈現出來，希望能在國人結婚宴客時能製作出美味價廉的喜宴料理，並讓沒有中餐丙級證照者能考取證照，有中餐丙級證照者考取乙級證照，讓學員擁有「一照在手、希望無窮」，本班受訓學員年齡層分布較偏向中高齡，尤其學員彥伶，為非自願性離職者，在受訓過程中她努力學習，除了自己認真好問，也經常協助班上同學解決困難，將歡樂帶給學員，目前她已經找好工作，準備好結業後立即上班。

生活應用與保健系一向致力推行養生保健及生活服務產業的發展，也一直努力配合政府政策，積極參與政府失業者職業訓練，而該系的課程配合產業界的趨勢潮流，



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、王悅芬
電話：(06) 2664911-1042、1047
E-Mail：box1042@mail.chna.edu.tw
wyf1102@gmail.com

積極輔導學生，讓畢業及參加職業訓練者的學生都能有立即就業的能力，這也是該系之創系宗旨，培育養生保健及生活服務產業之專業人才，達到健康生活，樂在生活的目標。